



Ministero dell'istruzione e del merito
Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it

PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



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

CLASSE 5 C

INDIRIZZO: SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE : ENOGASTRONOMIA

Approvato 11 maggio 2023

Affisso all'albo il 15 maggio 2023

Docente coordinatore di classe: Prof. Giuseppe Villa

Dirigente scolastico: Prof. Renzo Izzi

INDICE

PARTE PRIMA

- **L'ISTITUTO** pag. 3
- **PRINCIPI GUIDA E PTOF** pag. 3
- **COMPETENZE (a conclusione del percorso quinquennale)** pag. 4
- **PROFILO IN USCITA** pag. 6
- **QUADRO ORARIO** pag. 6
- **CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE CREDITI** pag. 7

PARTE SECONDA

- **BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE** pag. 9
- **PCTO** pag. 10
- **UDA DI EDUCAZIONE CIVICA** pag. 11
- **ATTIVITA', PROGETTI E USCITE DIDATTICHE** pag. 11
- **STRATEGIE, ATTIVITÀ PER IL RECUPERO E POTENZIAMENTO** pag. 12
- **ELENCO DEI DOCENTI** pag. 12
- **SCHEDE DISCIPLINARI:**
 - Italiano** pag. 14
 - Storia** pag. 18
 - Matematica** pag. 20
 - Sc. Alim.** pag. 21
 - Sc. Motorie** pag. 24
 - Lingua Inglese** pag. 26
 - Lingua Francese** pag. 28
 - Lingua Spagnola** pag. 30
 - Diritto e Tecnica amministrativa** pag. 33
 - Educazione Civica** pag. 37
 - Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina** pag. 40
 - Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e vendita** pag. 42
 - IRC** pag. 44

PARTE TERZA

- **SIMULAZIONI PROVE D'ESAME** pag. 46
- **PRIMA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA 31 marzo 2023** pag. 46
- **SECONDA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA 9 maggio 2023** pag. 52
- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE SIMULAZIONE PRIMA PROVA** pag. 60
- **SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA 11 maggio 2023** pag. 66
- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE SIMULAZIONE SECONDA PROVA** pag. 69
- **FOGLIO FIRME** pag. 70

ALLEGATO: FASCICOLO RISERVATO

PARTE PRIMA

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.

PRINCIPI GUIDA E PTOF

L'Istituto si propone di offrire una scuola che – in sinergia tra il Collegio dei docenti, le famiglie e gli alunni – sappia contribuire, attraverso il pluralismo delle proposte culturali e la dialettica democratica, alla crescita umana e culturale degli alunni, i quali devono avere non solo la possibilità di acquisire informazioni e abilità, ma anche quella di costruire autonomamente la loro personalità.

Per migliorare gli effettivi livelli di apprendimento degli alunni si impone una nuova centralità della didattica, da perseguire attraverso la rimodulazione degli attuali programmi e percorsi didattici.

L'Istituto si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

1. Valorizzare pienamente le qualità umane e la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli; ciò richiede azioni finalizzate a:
 - favorire l'inserimento e l'integrazione degli alunni in situazione di disagio e di disabilità;
 - fornire adeguate attività di sostegno e recupero, anche personalizzate, agli alunni in difficoltà con l'obiettivo di ridurre la dispersione scolastica;
 - offrire percorsi capaci di stimolare l'eccellenza;
 - consentire agli studenti di scegliere consapevolmente il proprio percorso formativo attraverso efficaci attività di orientamento.
2. Educare alla socializzazione, alla convivenza democratica e alla tolleranza, che tenga conto della sempre più ampia integrazione europea e di una società sempre più multiculturale.
3. Fornire agli studenti strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare autonomamente la realtà e di orientarsi positivamente nelle scelte personali.
4. Offrire agli studenti, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, anche la capacità di auto aggiornarsi per poter affrontare positivamente, in futuro, l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale.
5. Consentire un ingresso consapevole e qualificato nel mondo del lavoro attraverso efficaci attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative, da attuare sia nell'ambito scolastico che presso le aziende e gli enti del territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Le competenze richieste a tutti i diplomati al termine del quinquennio sono per l'**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;
2. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
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;
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;
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;
6. riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

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;
8. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
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;
10. comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
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;
12. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera Articolazione Enogastronomia settore cucina (codice Ateco I 56.10.11)

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

Risultati di apprendimento in termini di Competenze

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.
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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
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.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
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
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.
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.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

PROFILO IN USCITA DEL TECNICO IN SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

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.

QUADRO ORARIO DEL QUINQUENNIO: SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DISCIPLINE	ANNO				
	I	II	III	IV	V
AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate	3				
Alimentazione	2	2	4	4	4
TIC	3				
Lingua francese/seconda lingua str.	2	2	3	3	3
Lab. Cucina	2	2	6	5	4
Lab. Sala e vendita	2	2	2		2
Lab. Accoglienza	3	2			
Diritto e tecniche amministrative			5	4	4

TOTALE	32	32	32	32	32
COMPRESENZE					
Cucina	2	2	1	1	2
Lab TIC	1	3			
Lab Chimica	3				

Nel biennio gli studenti si dividono in due squadre. A settimane alterne una svolge l'esercitazione di cucina, l'altra di sala-bar.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

AMBITO COGNITIVO

- Conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative)
- Competenza (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi)
- Capacità/ Abilità (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
 - Esprimere valutazioni motivate
 - Compiere analisi in modo autonomo
 - Affrontare positivamente situazioni nuove

AMBITO NON COGNITIVO

- Il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche) ed insieme l'interiorizzazione dell'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione
- La partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica)
- L'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità).

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi ed anche sulla verifica delle competenze gradualmente acquisite.

Il profitto viene valutato tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci.

INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

VOTO	DESCRIZIONE
1	Rifiuto totale della materia e del dialogo con il docente; mancanza del minimo materiale scolastico, non svolgimento di compiti a casa e a scuola
2	Parziale disponibilità al dialogo ma rifiuto dell'impegno e totale mancanza di conoscenze, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario e disordinato

3	Conoscenze quasi nulle, gravi errori concettuali, poco impegno e scarsa autonomia nello studio, esposizione molto scorretta, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario ma viene portato con regolarità, scarso svolgimento di compiti in classe e nullo a casa.
4	Conoscenze lacunose e incapacità di organizzarle, scarsa autonomia nello studio, impegno saltuario, esposizione scorretta, presenza e utilizzo del materiale scolastico in classe, saltuario svolgimento dei compiti a casa,
5	Conoscenza parziale dei contenuti, comprensione superficiale, parziale autonomia di studio, impegno poco regolare, esposizione incerta, utilizza in modo quasi regolare il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e in parte a casa
6	Conoscenza sufficiente e comprensione essenziale dei contenuti, impegno quasi regolare e autonomia di studio, esposizione abbastanza corretta, porta sempre con sé il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e quasi sempre a casa.
7	Conoscenza ampia dei contenuti, comprensione adeguata, autonomia nello studio, impegno regolare, esposizione corretta, capacità critica essenziale, partecipazione al dialogo educativo
8	Conoscenza quasi sempre approfondita, comprensione puntuale, applicazione sicura delle tecniche apprese, autonomia di studio, impegno costante, esposizione corretta e appropriata, capacità di analisi e sintesi, partecipazione attiva al dialogo educativo
9	Conoscenza approfondita dei contenuti, capacità di applicare le tecniche in modo autonomo e personale, capacità di trasferire in contesti diversi le conoscenze e le abilità apprese, autonomia di studio, impegno assiduo, esposizione rigorosa, capacità di analisi e sintesi, capacità critica, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo
10	Conoscenza approfondita e completa dei contenuti, padronanza degli strumenti di lettura e interpretazione della realtà, capacità di applicarli anche in situazioni nuove, autonomia di studio, impegno assiduo, piena padronanza dell'esposizione, capacità di analisi, di sintesi e di valutazione autonoma, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
9 e 10	comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare
8	comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare

7	comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note
6	comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi
5	comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.)

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per gli studenti del triennio che conseguono al termine dell'anno scolastico l'ammissione alla classe successiva o all'Esame di Stato, il Consiglio di classe è tenuto ad attribuire il credito scolastico. La banda di oscillazione entro cui attribuire tale credito scolastico è determinata dalla media dei voti di tutte le materie, compreso il voto di educazione civica e di comportamento, ad esclusione del voto di IRC o della disciplina alternativa. Il Consiglio di classe attribuisce il massimo del punteggio all'interno della banda di oscillazione in presenza dei seguenti requisiti:

- **Voto di comportamento superiore a 7/10**
- Decimale della media dei voti superiore a 4 (ad esempio: 6,5)

Oppure

- **Voto di comportamento superiore a 8/10** e almeno una delle seguenti condizioni:
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni linguistiche per l'A.S. in corso;
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni informatiche per l'A.S. in corso;
 - voto ottimo in religione cattolica o insegnamento alternativo;
 - aver ricoperto con puntualità e partecipazione una carica elettiva;
 - partecipazione a gare professionalizzanti con ottimi risultati.

PARTE SECONDA

BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5C è composta da 22 alunni, di cui 19 provenienti dalla classe 4C del precedente anno scolastico, 2 provenienti da CFPA di Casargo e 1 proveniente dal CFPA Aldo Moro di Valmadrera.

La classe 4C dello scorso anno (2021/22) si è formata dall'unione delle due classi terze dell'anno precedente (2020/21). Questa unione non ha sicuramente dato frutti positivi, le difficoltà, dal punto di vista didattico, si sono presentate fin da subito e diffuse in quasi tutte le materie.

Dal punto di vista dei docenti la continuità sul triennio è stata garantita nella quasi totalità (vedi tabella).

Gli alunni sono tutti frequentanti e con regolarità. Si segnala che nella classe è inserito un alunno diversamente abile che ha seguito una programmazione per obiettivi minimi. Per maggiori dettagli circa questo alunno e i due alunni con certificazione DSA, si rimanda al rispettivo fascicolo e alla relazione predisposta dal docente di sostegno, allegati al presente documento

Il profitto della classe risulta disomogeneo. Un buon numero di alunni (50%) è dotato di discrete capacità e attenzione alle dinamiche scolastiche, alcuni di essi ottenendo risultati più che buoni. Un secondo gruppo (30%) raggiunge risultati discreti, tuttavia se stimolati allo studio. I restanti studenti hanno trascorso l'anno scolastico trascinandosi difficoltà e lacune pregresse che ne hanno condizionato il rendimento. Non tutti gli alunni hanno partecipato con attenzione e risposto positivamente ai compiti assegnati.

In merito al comportamento non sono emersi gravi problemi disciplinari. Tuttavia spesso si sono riscontrati atteggiamenti superficiali che si sono tradotti poi in poca attenzione durante le lezioni. Tale circostanza ha impedito spesso ai docenti di poter svolgere la lezione in modo proficuo. I tempi di assimilazione sono risultati in linea per la maggior parte della classe. Il consiglio di classe si è costantemente attivato per stimolare negli allievi una partecipazione più attiva, nota dolente di questa classe specialmente nell'ultimo biennio.

Per quanto riguarda le attività inerenti al PCTO, gli studenti hanno avuto sempre un atteggiamento positivo durante le attività sia di stage che in quelle inerenti ad incontri con esperti e visite didattiche professionali. In particolar modo, durante lo stage, hanno dimostrato interesse, professionalità e attitudini per l'ambito scelto. Più avanti scheda riassuntiva delle attività di stage curricolare del triennio. Nel punto 4 sono invece elencate le altre attività inerenti al PCTO.

Ai sensi dell'articolo 3 dell'O.M. 45/2023, alla classe è abbinato un gruppo di 11 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.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Il percorso di PCTO del Triennio è stato fortemente condizionato dall'emergenza Covid-19, che ha impedito di svolgere lo stage inizialmente programmato per la classe terza e ridimensionato notevolmente le disponibilità delle strutture ospitanti negli anni successivi. Pertanto, l'attività di stage è stata svolta nella classe quarta, con un monte ore non sempre completo a causa delle limitazioni previste dai protocolli Covid.

Lo stage è stato svolto in strutture del territorio come riepilogato nell'apposito prospetto dettagliato a disposizione. Nel corso del tirocinio si sono proposti compiti di realtà guidati o programmati, preceduti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante. Si è provveduto anche a valutare l'autonomia nello svolgimento dei compiti, la partecipazione alle diverse attività e la capacità di risolvere eventuali problemi.

ATTIVITÀ SVOLTE

▪ Classe terza

- Stage, svolto nelle strutture ristorative, dal 6 al 29 settembre 2021.
- “Project Work” come attività in ambito PCTO (al posto dello stage), tema inerente al progetto “ I prodotti ittici e l'impatto ambientale. Il ruolo di Slow Food nella salvaguardia della pesca sostenibile”
- Incontro con Camera di commercio dal titolo: Differenziare per fare la differenza nell'ambito Ecoschools L'indagine ambientale per individuare bisogni per ottenere la certificazione sulla raccolta differenziata
- “Introduzione al mondo del lavoro” proposto da CGIL
- “Corso sulla sicurezza – base”, corso online su piattaforma ministeriale.

▪ Classe quarta

- UDA dal titolo *'organizzazione del lavoro e gestione delle tecniche professionali'* come attività didattica propedeutica agli stage aziendali.
 - Orientalamente (solo alcuni studenti).
 - Incontro con Camera di Commercio (videoconferenza).
 - Cena di Natale Croce Bianca (solo alcuni studenti).
 - Stage, svolto nelle strutture ristorative, dal 6/06/2022 al 03/07/2022.
- **Classe quinta**
 - Evento Comune di Missaglia c/o evento Monastero di Missaglia (solo alcuni studenti).
 - Incontro: “Business plan”.
 - Incontro: “Curriculum”.
 - Incontro: “Nuovi contratti e vecchi”

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

- **Classe terza**

Primo quadrimestre “Economia e sviluppo sostenibile” con particolare attenzione al progetto ONU “agenda 2030”.

Secondo quadrimestre “Educazione finanziaria”.

- **Classe quarta**

Primo quadrimestre: “Educazione alla legalità e contrasto alle mafie: l’uso sociale dei beni confiscati alle mafie”.

Secondo quadrimestre: “Educazione stradale”.

- **Classe quinta**

Trimestre: “Informazione e disinformazione”.

Pentamestre: “Parità di genere e violenza di genere”.

ATTIVITA', PROGETTI E USCITE DIDATTICHE

- **Classe terza**

UDA “Il cibo come cultura che nutre”.

Progetti: “Counseling”, “Fumagalli Social”, “Cineforum”.

Partecipazione al “Concorso FAO Gma coltivare nutrire preservare insieme 2020”.

Orientamento: “Open Day” (solo alcuni studenti).

Incontro su dipendenze/droga con il Vice Questore di Lecco Dott. Di Laura (educazione civica).

Incontro sulle dipendenze con esperto comunità San Patrignano (educazione civica).

Evento “Liberi di scegliere” (educazione civica).

Incontro con “EPAS” (solo alcuni studenti).

- **Classe quarta**

Evento con pasticciere Paolo Magni “Tecniche varie sulla cioccolateria”.

Incontro con Associazione nazionale “Studenti con le Stellette” (educazione civica).

Orientamento: “Open Day” (solo alcuni studenti).

- **Classe quinta**

Orientamento: “Open Day” (solo alcuni studenti).

Progetto Educazione alla salute: incontro con associazione AIDO
 Incontro in Villa Facchi (Casatenovo) - testimonianze della seconda guerra mondiale
 Incontro con associazione "L'altra metà del cielo" (educazione civica)
 Incontro conferenza con generale Umberto Rapetto (educazione civica)
 Progetto LILT
 Uscita didattica al "Vittoriale".
 Uscita didattica visita alla città di Genova

STRATEGIE E ATTIVITÀ PER IL RECUPERO

Ogni docente ha messo in atto le strategie per il recupero che ha ritenuto più opportune a seconda del periodo dell'anno, della gravità delle insufficienze e del numero degli alunni coinvolti. Si è cercato di favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica e di calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe; i docenti hanno proposto esercitazioni guidate dato indicazioni metodologiche personalizzate. Si è anche cercata la collaborazione con le famiglie per un'azione proficua e mirata.

Il CdC ha, inoltre, deliberato una serie di interventi tra cui corsi di recupero, recupero in itinere e studio individuale.

ATTIVITÀ DI POTENZIAMENTO

Nell'arco del triennio sono state previste attività di potenziamento della lingua inglese per andare ad ovviare, almeno in parte, alla riduzione oraria da 3 a 2 ore settimanali previste dai Nuovi Professionali. Nello specifico per il quinto anno sono state preposte lezioni pomeridiane per la preparazione alle prove INVALSI e alla prova orale dell'Esame di Stato. Per i dettagli si rimanda alla relazione del docente di disciplina.

ELENCO DEI DOCENTI DEL QUINTO ANNO

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO
Tagliaferri Giovanni	IRC	SI'
Santarelli Stefania	Italiano e Storia	SI'
Colombo Anna Maria	Inglese	SI'
Casati Daniela	Francese	SI'
Pulici Anna	Spagnolo	NO
Magni Laura	Matematica	SI'
Beretta Andrea	Scienze motorie e sportive	SI'
Villa Giuseppe	Laboratorio di sevizi enogastronomici - settore cucina	SI'

Nuzzi Monica	Scienza e Cultura dell'alimentazione	SI'
Italia Santo	Diritto e Tecnica amministrativa	NO
Zizzo Giordano	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e vendita	SI'
Pellizzi Francesco	Sostegno	SI'

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO

DISCIPLINA	4° ANNO	5° ANNO
Italiano e Storia	Santarelli Stefania	Santarelli Stefania
Inglese	Colombo Anna Maria	Colombo Anna Maria
Francese	Casati Daniela	Casati Daniela
Spagnolo	Pitton Michela	Pulici Anna
Matematica	Magni Laura	Magni Laura
Scienze motorie e sportive	Beretta Andrea	Beretta Andrea
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Villa Giuseppe	Villa Giuseppe
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Nuzzi Monica	Nuzzi Monica
Diritto e Tecnica amministrativa	Marina Bonfanti	Italia Santo
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e vendita	Zizzo Giordano	Zizzo Giordano
Sostegno	Pellizzi Francesco Checchin Jessica	Pellizzi Francesco
IRC	Tagliaferri Giovanni	Tagliaferri Giovanni

Come premesso, il gruppo classe è l'unione di due classi al termine del terzo anno.

SCHEDE PER OGNI SINGOLA DISCIPLINA

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

SCHEDE DI ITALIANO

Docente: Prof.ssa Stefania Santarelli

Presentazione della classe:

La classe è composta da 22 studenti di cui 3 nuovi studenti si sono aggiunti all'inizio di quest'anno scolastico, amalgamandosi bene al gruppo classe. Alcuni alunni hanno frequentato il corso quinquennale con la stessa docente, mentre altri si sono aggiunti in terza (fusione di 2 seconde) ed in quarta (fusione di 2 terze). Il livello generale della classe è mediamente sufficiente con alcune eccezioni in positivo.

Nel complesso la classe ha seguito le lezioni con attenzione, partecipazione e impegno altalenanti, dimostrando interesse solo per alcune parti specifiche del programma. In alcuni casi si è dimostrato interesse verso gli approfondimenti proposti, relativi all'UDA multidisciplinare.

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.

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale.

Capacità di trasferire le conoscenze acquisite a scuola all'interno del mondo del lavoro;

Capacità di affrontare i problemi in modo critico, armonizzando ciò che si conosce con ciò che di nuovo si deve imparare.

Abilità raggiunte:

Lingua

Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali

Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.

Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue.

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.

Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.

Letteratura

Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana.

Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.

Altre espressioni artistiche

Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica.

Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni.

Affrontare molteplici situazioni comunicative, scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista.

Testi adottati: Le porte della letteratura 3 , Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sara, Tribulato.

Il nuovo esame di Stato, guida, allenamento e simulazioni. A. Roncoroni, guida allenamento.

Altri strumenti didattici: LIM, films, Internet.

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate:

Lezioni frontali partecipate e dialogate

Brainstorming

Compiti a casa

Schematizzazioni

Esercitazioni

Lettura e comprensione di brani

Lavoro di gruppo, a coppie e individuale.

Video-lezioni e documentari

Verifiche:

Produzione di testi scritti di tipologia A,B, C.

Simulazione di Prima prova

Produzione di relazioni relative a incontri e conferenze

Produzione di recensioni e riassunti.

Interrogazioni scritte e orali

Presentazioni con utilizzo di Power Point.

Lavoro individuale e di gruppo.

Test di riconoscimento di opere letterarie e di terminologia.

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

LETTERATURA

- l'inquietudine e il disagio esistenziale degli artisti nel passaggio tra Ottocento e Novecento e principali movimenti.
- le avanguardie storiche e la letteratura di guerra;
- il disagio e l'alienazione dell'individuo nella società di massa (la figura dell'inetto, del pazzo, dell'emarginato, il ruolo dello scrittore);
 - l'importanza della memoria; la letteratura come testamento morale dei grandi avvenimenti e/o fenomeni sociali (Shoah, Resistenza, Mafia);
 - la letteratura come strumento di impegno civile e sociale;
 - eventuali percorsi specifici legati all'indirizzo professionale (il mondo del lavoro, la visione economica della vita, l'infanzia, il disagio mentale, cibo e accoglienza...).

POSITIVISMO: pag.12 a pag. 21 fino a pag. 28.

VERISMO: pag. 47-49.

MATILDE SERAO: Le opere: “Il ventre di Napoli” : “L’estrazione del lotto” (pag. 62-67).

GRAZIA DELEDDA: Le opere: “il CINGHIALETTO”(Google).

GIOVANNI VERGA: La vita e le opere, il pensiero e la poetica, da pag. 74 a 81. Le novelle: “Vita dei campi” e “Novelle rusticane”, da pag. 87 a 88. , “Rosso malpelo”, “La lupa”, “Cavalleria rusticana”, “La Roba”, “Libertà”, “I Malavoglia” da pag 125 a 127.

DECADENTISMO prima fase:

C. BAUDELAIRE: Pag. 178 “L’albatro”

OSCAR WILDE: il romanzo decadente pag. 188-190. “Il ritratto di Dorian Gray”: pag. 199-203.

LA SCAPIGLIATURA MILANESE : pag.208-210.

GIOSUE’ CARDUCCI:

La vita e le opere; il pensiero e la poetica: pag. 220-223 “L’Inno a Satana” pag. 224, “Pianto antico” pag. 225-226, “Traversando la Maremma toscana” pag. 227.

SECONDO PENTAMESTRE

GIOVANNI PASCOLI

La vita e le opere; il pensiero e la poetica pag. 294-96, 298-300. “Myricae”:. 304-305, “X agosto” pag. 311 312. “Temporale”, pag. 315, “Il Lampo” pag. 317-38, “Il tuono” pag. 332, “La gatta” (esercitazione scritta Prima prova). “I canti di Castelvecchio”: “Il gelsomino notturno” pag. 320-321.

GABRIELE D’ANNUNZIO

La vita e le opere, il pensiero e la poetica: da pag. 240 a 243 e da pag 248 a 249.

“Il piacere” pag. 254

“L’attesa dell’amante” pag. 255, 259

“Alcyone” pag.267: “La pioggia nel pineto” da pag 272 a 279.

IL FUTURISMO (caratteri generali) pag 338-341.

DECADENTISMO seconda fase:

IL NUOVO ROMANZO EUROPEO: pag. 378-379.

FRANZ KAFKA: pag. 388-389. “La Metamorfosi”: pag. 396-399.

LUIGI PIRANDELLO

La vita e le opere, il pensiero e la poetica: pag. 422-425 e pag.427-429.

“Novelle per un anno”: “Il treno ha fischiato”, “La patente”.

“Il fu Mattia Pascal” pag. 457-458: “La nascita di Adriano Meis”.

ITALO SVEVO

La vita e le opere; il pensiero e la poetica: pag. 506-513.

“La coscienza di Zeno”: Prefazione e preambolo pag. 515-517, pag. 518-519. “L’ultima sigaretta” pag. 520-525. ; “Lo schiaffo del padre” pag. 526-532. “Il fidanzamento di Zeno”: pag 533-539, “Il Funerale sbagliato”: pag. 545-548, “Un’esplosione enorme” pag. 540-542.

ERMETISMO

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita e le opere; il pensiero e la poetica: pag. 598-602

“L’Allegria”

“Veglia” pag. 604-605.

“L’Allegria”: pag 607-608.

“Il Porto sepolto”: pag. 612-613.

“I Fiumi”: pag. 620-623.

“Soldati”: pag. 625-626, “San Martino del Carso” pag 636. Mattina, pag. 632.

“Sentimento del tempo” e “Il Dolore”: pag. 627.

“Non gridate più”, pag. 630-31.

EUGENIO MONTALE

La vita e le opere; il pensiero e la poetica: pag. 674-679.

“Ossi di seppia”, pag. 683.

“I Limoni”, pag. 684-686.

“Merigiare pallido e assorto” pag. 88-689.

“Spesso il mal di vivere ho incontrato”, pag. 691-692.

“Le Occasioni”, “Satura”: pag. 693.

“La casa dei doganieri”, pag. 696-697- 698.

“Ho sceso dandoti il braccio”, pag. 703-704.

SCRITTURA TESTI

Tracce prese da “Il nuovo Esame di Stato” per la Tipologia A , B e C.

Simulazione del 31 marzo e Simulazione del 9 maggio.

Recensioni: F: Filippi “Mussolini ha fatto anche cose buone”.

Relazioni scritte: incontro con l’associazione “L’Altra metà del cielo”.

UDA Educazione civica: Informazione e disinformazione: lettura del testo di Francesco Filippi “Mussolini ha fatto anche cose buone” e scrittura recensione.

UDA Educazione civica: La violenza di genere: relazione scritta e testo espositivo-argomentativo basato sull’incontro con l’Associazione “L’Altra metà del cielo” e relativo al tema della violenza di genere.

PCTO: Relazione scritta sull’incontro con l’associazione “L’Altra metà del cielo” e stesura di un testo espositivo-argomentativo sulla parità di genere.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI POTRANNO SVOLGERE DOPO L’APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

IL NEORALISMO: Pag. 716-717.

SCHEMA DI STORIA

Docente: Prof.ssa Stefania Santarelli

Presentazione della classe:

La classe è composta da 22 studenti, di cui 3 nuovi studenti si sono aggiunti all'inizio di quest'anno scolastico, amalgamandosi bene al gruppo classe. Alcuni alunni hanno frequentato il corso quinquennale con la stessa docente, mentre altri si sono aggiunti in terza (fusione di 2 seconde) ed in quarta (fusione di 2 terze). Il livello generale della classe è mediamente sufficiente con alcune eccezioni in positivo. Nel complesso la classe ha seguito le lezioni con attenzione, partecipazione e impegno altalenanti, dimostrando interesse solo per alcune parti specifiche del programma. In alcuni casi si è dimostrato interesse verso gli approfondimenti proposti (le navi corsare tedesche durante la Seconda Guerra Mondiale, la riorganizzazione dell'Esercito Italiano dopo l'8 settembre 1943, i soldati italiani internati nei campi di concentramento tedeschi dopo l'8 settembre 1943 e i percorsi specifici per il settore Eno-gastronomico).

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.
- Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.
- Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.
- 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 criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.
- Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista.

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

Altri strumenti didattici: LIM, Internet.

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

Lezione frontale partecipata e dialogata

Gruppi di lavoro

Esercitazioni

Presentazioni con Power Point

Esercizi di lettura e comprensione di documenti

Visione di brevi video lezioni/documentari.

Verifiche:

Interrogazioni orali

Interrogazioni scritte

Test di terminologia

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

Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento: Sviluppo industriale e società di massa, le potenze europee tra Ottocento e Novecento, l'Età Giolittiana in Italia, lo scenario nell'area balcanica: in breve: da pag. 15 a 30.

La Prima Guerra Mondiale: L'Europa verso la catastrofe, Le cause della guerra, La guerra di trincea, L'Italia dalla neutralità all'intervento, La svolta del 1917 e la fine della guerra, L'eredità della guerra, I trattati di pace, I mandati in Medio Oriente e Asia, da pag. 34 a 59.

Il Fascismo da pag. 103 a 127.

UDA Educazione civica: Informazione e disinformazione: lettura del testo di Francesco Filippi "Mussolini ha fatto anche cose buone" e scrittura recensione.

PENTAMESTRE

Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin: Lenin; la nascita dell'URSS; la dittatura di Stalin da pag 64 a 81.

La crisi del 1929 e il New Deal in breve pag. 144

Il Nazismo: da pag. 147 a 162, La guerra civile spagnola. Pag. 164, 166. L'Imperialismo giapponese: pag 167.

La Seconda Guerra Mondiale: da pag 171 a 195. Approfondimenti: Le navi corsare tedesche nel secondo conflitto mondiale (L'Atlantis: la nave fantasma) e la ricostruzione dell'Esercito italiano dopo l'8 settembre 1943 (Il Primo Raggruppamento motorizzato).

La "guerra fredda": da pag. 219 a 23.

La decolonizzazione, da pag.238 a pag. 255.

L'Economia nel secondo dopoguerra: pag. 272.

Il Sessantotto: da pag. 268 a 270

L'Italia repubblicana: da pag. 275 a pag 291.

Gli anni 80 e 90 in breve pag. 299.

PERCORSI: dal percorso 1 al percorso 12 del libro di testo.

VISIONE FILM:

"Niente di nuovo sul fronte occidentale"

Alcune parti di "Tora Tora Tora" e "Salvate il soldato Ryan"

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

La società contemporanea, dal '900 al nuovo secolo: pag 335.

La civiltà del mondo globale: pag. 357.

VISIONE FILM: Platoon, Forrest Gump.

SCHEMA DI MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Laura Magni

Presentazione della classe:

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento vivace, spesso distratto e non sempre collaborativo. L'apprendimento della disciplina è stato ostacolato dalle lacune pregresse che alcuni alunni non sono ancora riusciti a colmare, dalle reali difficoltà di fronte a procedimenti matematici più complessi e dalla discontinuità nell'impegno e nell'attenzione.

Complessivamente la preparazione risulta superficiale e fragile, solo un piccolo gruppo di alunni ha raggiunto un discreto livello di autonomia nel lavoro individuale ottenendo buoni risultati.

Il livello medio della classe è sufficiente.

Competenze e abilità raggiunte

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti sono in grado di:
Manipolare equazioni e disequazioni di vario tipo (primo grado, secondo grado, casi semplici di grado superiore, intere e fratte e casi semplici di equazioni e disequazioni risolubili graficamente utilizzando le funzioni elementari)

Stabilire il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno di funzioni razionali intere e fratte e di semplici funzioni trascendenti esponenziali e logaritmiche

Calcolare limiti di funzioni algebriche razionali e individuare gli eventuali asintoti.

Calcolare derivate prima e seconda con le regole di derivazione.

Determinare intervalli in cui una funzione è crescente, decrescente, concava e convessa.

Risolvere semplici problemi di massimo e di minimo.

Rappresentare correttamente nel piano semplici funzioni reali di variabile reale.

Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione.

CONTENUTI DISCIPLINARI: MATEMATICA

Funzioni elementari: lineare, quadratica, esponenziale, logaritmica, valore assoluto (grafici e caratteristiche)

Funzioni definite a tratti: grafici utilizzando le funzioni elementari.

Risoluzione grafica di semplici equazioni e disequazioni.

Studio di funzione: classificazione, dominio, punti di intersezione con gli assi, studio del segno, limiti e asintoti.

(Gli esercizi sono stati fatti per studi di funzioni algebriche razionali intere e fratte e di alcune semplici funzioni trascendenti esponenziali del tipo $y = e^{f(x)}$ e logaritmiche del tipo $y = \ln f(x)$)

Derivata di una funzione: ripresa del concetto di coefficiente angolare di una retta, definizione di retta tangente ad una curva, definizione di derivata di una funzione in un punto x_0 , significato geometrico, equazione della retta tangente ad una curva in un punto di ascissa x_0 .

Regole di derivazione: derivata di $y = x^n$ (anche nei casi di esponenti negativi e frazionari), $y = e^x$, $y = \ln x$. **Operazioni:** derivata di $y = k \cdot f(x)$, derivata della somma, del prodotto e del quoziente. Derivata

delle funzioni composte $y = [f(x)]^n$, $y = \sqrt{f(x)}$, $y = e^{f(x)}$, $y = \ln(f(x))$.

Come si studia l'**andamento di una funzione** (se crescente o decrescente).

Punti stazionari: come si ricercano e classificazione.

Problemi di massimo e minimo: risoluzione di casi semplici e per lo più con funzione già assegnata.

Derivata seconda: definizione di funzioni convesse e di funzioni concave. Come si studia **la concavità di una funzione**. **Punti di flesso:** come si ricercano e classificazione

Studio completo di semplici funzioni

Lettura ed analisi di grafici di funzioni dai quali dedurre tutti gli aspetti affrontati.

Attività di recupero

Al termine del primo trimestre è stato attivato un corso di recupero pomeridiano per un totale di 8 ore. E' stata effettuata una verifica che ha dato risultati positivi per sei alunni su undici.

Testi adottati: "COLORI DELLA MATEMATICA" per il secondo biennio degli Istituti alberghieri vol. A Dea Scuola, Petrini

Altri strumenti didattici: appunti, schemi e presentazioni forniti dagli insegnanti.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Problem solving

Esercitazioni guidate

Attività di recupero in itinere.

Corso di recupero per gli insufficienti del primo trimestre

Nella trattazione teorica dei contenuti si è ritenuto opportuno evitare la dimostrazione dei teoremi, che sarebbe risultata poco significativa. Gli argomenti sono stati trattati in modo intuitivo e con lo svolgimento di esercizi rappresentativi.

Verifiche

Verifiche scritte: tre per periodo

Verifiche orali: due per periodo (di cui una test scritto)

Criteri di valutazione

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

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa MONICA NUZZI

Presentazione della classe

La classe V^AC, ad indirizzo Enogastronomia Settore Cucina, è composta da 22 alunni; 19 di essi hanno condiviso con la sottoscritta il percorso educativo del secondo biennio dopo la fusione di 2 distinte classi terze del settore cucina; 3 alunni provenienti da CFP della provincia di Lecco si sono inseriti all'inizio del corrente anno scolastico. Della classe fanno parte 2 studenti con certificazione DSA e 1 allievo che si avvale del supporto del docente di sostegno seguendo un Piano Educativo Individualizzato riconducibile alla programmazione di classe. Nel triennio la classe ha maturato un atteggiamento abbastanza responsabile favorendo, soprattutto nel corso dell'ultimo anno, una maggiore disponibilità al dialogo e alla collaborazione tra pari. La continuità didattica ha costituito un elemento positivo per la costruzione di un ambiente educativo favorevole al riconoscimento e alla valorizzazione delle capacità e potenzialità dei singoli alunni. 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. Alcuni studenti hanno mostrato serietà, curiosità e impegno raggiungendo buoni risultati. Altri studenti si sono

limitati all'acquisizione di una preparazione poco approfondita e non personalizzata. Un limitato gruppo di alunni presenta delle criticità a causa di un approccio non sempre fattivo al lavoro di classe. Si evidenzia per alcuni alunni, una difficoltà espositiva generalizzata, sia scritta sia orale. La classe ha frequentato con regolarità le lezioni, pochi alunni hanno fatto registrare una frequenza discontinua in alcuni periodi dell'anno.

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 enogastronomia) 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 adeguando i tempi al livello generale di apprendimento. 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 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 l'11/05/2023 viene valutata collegialmente 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 (Studi clinici epidemiologici 7 NAZIONI di Ancel Keys, PREDIMED)
- dieta e sport - • dieta vegetariana e dieta vegana - • dieta macrobiotica • diete sostenibili

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)

Materiale 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

MODELLI DI DIETE SANE E SOSTENIBILI A PARTIRE DALLE DIETE TRADIZIONALI [2, 6, 7]

Materiale web in classroom Sostenibilità concetti chiave - Sezione Qualità alimentare

- diete sostenibili: una risorsa per l'uomo e per il pianeta
- diete sostenibili nel mondo: una risorsa per la longevità
- la dieta mediterranea: un modello alimentare sostenibile
- pattern alimentari a confronto: perchè la Western Diet non è sostenibile

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 agrofarmaci, zoofarmaci, micotossine, metalli pesanti, radionuclidi (sezione 4)

Materiali web in classroom (sezione sicurezza alimentare - le contaminazioni)

- scheda tecnica del mercurio, sostanze cedute dai MOCA, le sostanze alchiliche perfluorurate e polifluorurate (Pfas)

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, presidi slow food • qualità legale e qualità nutrizionale (certificazioni CSQA “senza glutine”, qualità vegetariana®)

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 (approfondimenti in classroom - compito in modalità *cooperative learning*)
- 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 dieta low fodmap, 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 2021/382.

Materiali web in classroom (sezione allergie e intolleranze) - sito dell'AIC e misure gluten free di AFC, Reg UE 2021/382 per la responsabilità OSA e la gestione del rischio degli ingredienti allergenici

- L'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 per alunni selezionati della classe con evento gastronomico presso i laboratori dell'Istituto

Eventuali argomenti da approfondire dopo l'approvazione del documento

- I disturbi alimentari (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED)
- le frodi alimentari e la tutela del consumatore

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Prof. Andrea Beretta

Presentazione della classe:

La classe 5C è composta da 22 alunni di cui 5 femmine e 17 maschi. Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico interesse per la disciplina, avendo sempre un comportamento corretto e 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

SCHEDA DI LINGUA INGLESE

Docente: Prof.ssa Anna Maria Colombo

Presentazione della classe

La classe, costituita da ventidue studenti di cui tre provenienti da altri istituti, ha tenuto nel corso dell'anno scolastico un comportamento abbastanza corretto: gli alunni hanno generalmente seguito le lezioni con interesse e vi hanno partecipato in modo positivo.

Per quanto riguarda il profitto, qualche studente non ha raggiunto la sufficienza e altri hanno faticato a raggiungerla pur mostrando impegno nello svolgimento del lavoro assegnato, partecipazione alle lezioni e interesse per la materia, avendo incontrato difficoltà oggettive a causa anche di lacune pregresse che sono riusciti a colmare solo in parte. Hanno così conseguito una preparazione accettabile anche se improntata ad uno studio un po' mnemonico degli argomenti trattati.

La maggior parte degli studenti ha conseguito una preparazione finale adeguata e alcuni particolarmente impegnati e motivati hanno conseguito risultati più che positivi grazie ad una discreta preparazione di base e ad uno studio regolare e costante.

Il programma è stato svolto regolarmente. Le verifiche scritte (due nel primo trimestre e due nel secondo pentamestre) si basavano sulla comprensione di un testo mediante esercizi di scelta multipla, di Vero/Falso, domande aperte o chiuse, ricerca di sinonimi o espressioni sinonimiche, oppure sulla conoscenza degli argomenti trattati mediante un questionario; le verifiche orali (una nel primo trimestre e due nel secondo pentamestre) si basavano su una esposizione degli argomenti trattati.

Competenze:

- esprimersi in situazioni quotidiane attinenti l'ambito professionale con correttezza e proprietà lessicali
- comprendere e rielaborare informazioni date con particolare attenzione a testi di carattere specifico e professionale
- decodificare testi parlato-scritto, trasporre testi, relazionarli anche nel settore specialistico
- conoscere i principali aspetti della cultura del paese di cui si studia la lingua.

Testi adottati: "Well Done" Catrin Elen Morris - Eli

"Tracking grammar" H. Watson, S. Knipe, I. Nigra – Mondadori Scuola

Altri strumenti didattici: Dizionari, fotocopie, sussidi audio

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
Lezione frontale, Lezione frontale dialogata
Gruppi di lavoro, Simulazioni, Video lezioni

Verifiche

Verifiche scritte: due nel primo trimestre e due nel secondo pentamestre

Verifiche orali: una nel primo trimestre e due nel secondo 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

PRIMO QUADRIMESTRE

(Menu Planning)

What's in a menu: -Designing menus

-Menu formats

- Understanding menus

Special menus: -Breakfast, lunch and dinner menus

-English breakfast menus

-Afternoon tea menus

-Kids' menus

-Dessert menus

-Sweet recipes and wines

-Cheese menus

-Banqueting and special events menus

-Religious menus

(Safety Procedures and Nutrition)

Health and Safety: -HACCP

-HACCP principles

-Food transmitted infections and food poisoning

-Food contamination: risks and preventive measures

British cuisine: traditions and festivities

Grammar: - Revision of tenses (present, past, future)

SECONDO QUADRIMESTRE

(Safety Procedures and Nutrition)

Diet and Nutrition: -The eatwell plate

-Organic food and GMOs

-The Mediterranean diet

-Teenagers and diet

-Sports diets

-Food allergies and intolerances

-Eating disorders

-Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan

-Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets

-Healthy recipes

American cuisine: traditions and festivities

SCHEDA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Docente: CASATI DANIELA

- La docente ha seguito il gruppo classe nel corso del triennio. La partecipazione al dialogo educativo è sempre stata costruttiva ma l'impegno e lo studio della disciplina è stato altalenante con punte di discontinuità e studio più assiduo in corrispondenza delle verifiche o interrogazioni. Il metodo di studio è stato sufficientemente organizzato e la maggior parte di essi ha raggiunto un discreto livello di autonomia nella sintesi dei contenuti e nella competenza comunicativa. Permangono punte di fragilità inerenti all'utilizzo della morfologia e sintassi dovute ad una discontinuità del lavoro a casa. Gli allievi sono in grado di utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi producendo scritti di diversa tipologia in modo non sempre corretto, ma comprendono in modo globale e generalmente dettagliato le informazioni contenute in testi scritti e orali riguardanti argomenti di carattere culturale e professionale. Sono in grado di interagire in conversazioni di vario genere e relazionare oralmente utilizzando il linguaggio settoriale in modo adeguato. Il livello medio di prestazione raggiunto è discreto per alcuni, sufficiente per un buon numero di alunni. –

-
Testo adottato: Marina Zanotti/Marie Blanche Paour “Passion Chef et Pâtissier” Editrice San Marco.

Altri strumenti didattici: file e documenti video tratti da Internet inerenti gli argomenti trattati e finalizzati ad attività di approfondimento.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

utilizzo della piattaforma G SUITE con attività (Power point, esercizi, video). Uso delle mappe concettuali mirate alla sintesi dei contenuti trattati.

Nell'organizzazione didattica del percorso formativo si è tenuto conto della finalità generale che consiste nel mettere gli allievi in grado di utilizzare la lingua (soprattutto orale) in modo sempre più autonomo, consapevole ed adeguato al contesto. A questo scopo sono stati utilizzati testi di vario registro propedeutici all'acquisizione delle abilità di comprensione e produzione soprattutto orali. Si è fatto, pertanto, costante ricorso ad attività di tipo comunicativo partendo da materiale autentico/semi-autentico come video ed infografie di sintesi. Gli argomenti di carattere, socio-culturale sono stati un valido strumento di arricchimento lessicale e spunto per attività di produzione scritta ed orale in cui si è cercato di privilegiare l'efficacia della comunicazione ed una consapevole autonomia espressiva, anche a fronte di linguaggi specifici. La programmazione è stata impostata in moduli il cui contenuto ha riguardato tematiche principalmente di carattere culturale ed enogastronomico.

Verifiche

Verifiche scritte- trimestre: 2 pentamestre: 2

Verifiche orali- trimestre: 2 pentamestre: 2

Criteri di valutazione

Le verifiche che presentano anche per gli studenti DA sono state valutate tenendo conto degli obiettivi minimi decisi in sede di dipartimento lingue straniere. Sono state somministrate inoltre, a seconda del livello di difficoltà, verifiche/interrogazioni semplificate, articolate secondo obiettivi minimi di apprendimento. Peso maggiore è stato dato alla comunicazione orale attraverso l'esposizione dei contenuti illustrati dalla mappa concettuale elaborata dagli alunni.

Criteri di valutazione

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

Sono state utilizzate diverse tipologie di verifiche: esercizi di comprensione, redazione di brevi produzioni scritte inerenti gli argomenti svolti. Brevi relazioni, riassunti orali, conversazioni. Nella valutazione si è privilegiato una comunicazione efficace anche in presenza di errori formali.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO TRIMESTRE

UDA 1 “ RESTAURANTS ET CHEFS” (révision)

- La brigade de cuisine
- La tenue professionnelle du chef
- La restauration commerciale : Bistrot, pizzeria, restaurants, les brasseries.
- Les équipements de cuisine : les appareils de cuisson ; les ustensiles ; les appareils de préparation des aliments.

UDA 3 “A’ TABLE”

- Conoscere le differenze e i diversi tipi di carta/ menu
- Les apéritifs et les hors d’œuvres- le buffet.
- Les entrées, les hors d’œuvres froids et chauds.
- Les différents types de légumes et connaître les techniques de taille.
- La préparation des légumes : les actions principales.
- Les différents types de potages
- Les pâtes et les ingrédients fondamentaux
- Le pain, les céréales et les produits céréaliers
- Les différentes méthodes de cuisson
- Les principes d’une alimentation durable
- Le lexique culinaire : la préparation d’une recette- savoir rédiger une recette en utilisant le lexique spécifique et les séquences correctes- La polysémie du verbe « CUIRE »

SECONDO PENTAMESTRE

UDA 7 « DU BLANC OU DU ROUGE ? »

- Visite au domaine
- Le vin une richesse culturelle
- Un art sensoriel : la dégustation
- A’ chaque vin son identité, catégories officielles et cartes des vins.
- Les objectifs de 2031 : global goals 2030.
- Le premier producteur de vin au monde : La France
- Des vins exportés dans le monde entier : les zones viticoles italiennes
- Itinéraires gastronomiques dans le Nord-Est de la France
- **Percorso specifico sul vino francese tramite slide, appunti e video inerenti i seguenti argomenti:**
- Les principaux départements viticoles de France
- La notion de « Terroir »; le micro-climat
- Les 3 types de climats
- Le sol : les différents types
- Carte des grands cépages rouges et blancs
- Le pinot noir et le cabernet sauvignon ; le sauvignon et le chardonnay : caractéristiques et aromes-
- Le terroir bourguignon : situation, climat, micro-climat-

- Les vins de Bourgogne et les cépages ; caractères des vins : les vins rouges, blancs, les vins mousseux
- Le Beaujolais nouveau.
- Les catégories officielles du vin selon la réglementation européenne : les IG ; les VSIG-
- La classification française : les AOP et les VQPRD ; La notion de « CRU ».
- Lire une étiquette : les mentions obligatoires et facultatives.
- La Champagne : la situation, les caractéristiques du sol, le climat.
- La méthode champenoise : les différentes étapes de la production et la deuxième fermentation (prise de mousse) le remuage et le dégorgement.
- L'appellation méthode champenoise ; crémant et vin mousseux.
- Le Cognac : les origines, les caractéristiques, la double distillation, le vieillissement, l'assemblage.

UDA 8 « BIEN ETRE ET QUALITE »

- Les légumes : j'adore
- Manger un peu de tout c'est bien manger.
- La pyramide alimentaire
- Vivre mieux et plus longtemps : le régime crétois.
- Le bien être en cinq couleurs
- Les certifications de qualité des produits français.
- Les labels alimentaires italiens

PERCORSI MULTIDISCIPLINARI

Il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali:

Competenza n.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.

SCHEDA DI LINGUA SPAGNOLA

Docente: Anna Pulici

Presentazione della classe:

Dell'intero gruppo classe composto da 22 alunni, sono solo 4 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 e la frequenza 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. Gastronomía de Hispanoamérica:

cada alumno ha elegido un plato típico (Tamales, Arepas, Cuy, Papa a la Huancaína) 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:

- Distintos tipos de clasificaciones de vinos (color, vejez, dulzura, calidad)
- 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 legame 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.

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Prof. Italia Santo

Presentazione della classe:**Situazione iniziale**

La classe è formata da 22 alunni

Dalle lezioni e dai risultati delle verifiche effettuate è emerso quanto segue,

- Un gruppo possedeva conoscenze ed abilità discrete, seguiva e si applicava con regolarità;
- Un gruppo possedeva conoscenze ed abilità superficiali seguiva e si applicava saltuariamente.
-

Andamento Didattico/Disciplinare

Sul piano didattico la classe ha evidenziato un rendimento diversificato:

- il primo, ha seguito, si è impegnato regolarmente sia in classe sia a casa, raggiungendo un profitto medio discreto;
- il secondo 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 non pienamente sufficiente.
-

Sul piano disciplinare la maggior parte degli alunni ha evidenziato un comportamento poco collaborativo, scarsamente propositivo nei confronti della materia.

Competenze ed abilità raggiunte:

Sono state acquisite, all'interno del gruppo classe pur con differenti livelli, le seguenti competenze e abilità:

- un gruppo ristretto di studenti, ha seguito e ha sviluppato le proprie competenze disciplinari raggiungendo risultati mediamente discreti, tenendo un comportamento scolastico responsabile e serio;
- un gruppo ha raggiunto gli obiettivi minimi partecipando in modo passivo, seguendo con superficialità le lezioni, si è applicato occasionalmente nello studio a casa;

UDA INTERDISCIPLINARE:

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.

Nuclei Tematici d'indirizzo

Corrispondenze con gli insegnamenti

Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive

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.

Marketing insieme delle attività che un'impresa svolge per soddisfare i bisogni dei clienti

Marketing strategico: realizzazione di obiettivi di medio/lungo termine, fasi: analisi interna ed esterna, segmentazione, targeting e posizionamento.

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.

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.

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.

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.

Il marchio come segno distintivo dell'impresa e rappresenta tutto ciò che identifica l'impresa e la distingue dai concorrenti.

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

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

comunicazione e di commercializzazione.

soddisfazione della clientela.

Le leve di marketing sono: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione.

6. 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 tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Abitudini alimentari - Mercato turistico

Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0

Mercato turistico nazionale e internazionale: elementi sociali ed economici e organismi principali

7. 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.

Marketing operativo

ABILITÀ:

COMPETENZE ACQUISITE

- 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:

- 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. materiale fornito su classroom, schemi e sintesi.

CRITERI

VALUTAZIONE:

DI

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

Numero di ore settimanali: 4

Nel trimestre

Verifiche: 3 scritte, 1 orale.

Nel pentamestre

Verifiche: 3 scritte, 1 orale.

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 aspetti generali

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

SCHEDA INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C.: Santo Italia

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, descritto nel PTOF d'Istituto.

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.

Descrizione dell'attività di Educazione civica svolte durante l' a.s. 2022/2023

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

- trimestre, "Informazione e disinformazione";
- pentamestre, "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, sociali 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;
- partecipare al dibattito culturale.

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 gli stereotipi di genere e acquisire consapevolezza circa i pregiudizi che condizionano il pensiero e l'agire quotidiano;
- saper riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;
- partecipare al dibattito culturale.

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

-25 novembre 2022, in occasione dell'inaugurazione della Panchina Rossa, installata all'ingresso dell'Istituto sono intervenute 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, che hanno portato all'attenzione degli alunni delle classi quarte e quinte, presenti alla cerimonia, alcuni spunti di riflessione sul tema della violenza contro le donne.

-20 gennaio 2023, incontro con l'associazione "L'Altra Metà del Cielo- Telefono Donna" di Merate sul tema della violenza di genere e sul ruolo dei centri antiviolenza in aiuto alle donne vittime di violenza di genere e ai loro figli, della durata di 2 ore.

-14 aprile 2023, incontro con l'avvocata Monica Rosano, dell'Ordine degli Avvocati di Lecco e con la Consigliera di Parità della Provincia di Lecco, dott.ssa Marianna Ciambrone sul tema delle discriminazioni in ambito lavorativo, della durata di 2 ore.

-25 gennaio, 23 marzo 2023, incontri on line sul tema della prepotenza tecnologica e del cyberbullismo con il Generale della riserva della Guardia di Finanza Umberto Rapetto, ad integrazione e completamento del percorso "Informazione e disinformazione", della durata di 4 ore complessive

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, brainstorming, 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

TRIMESTRE: UDA “INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE”

Diritto e Tecnica Amministrativa

Presentazione in power point dell'argomento:

” Fake News e Comunicazione”

-analisi degli artt. 2,3,15,17,18, 19,33,39, 48,49 Cost, contenenti norme che si ricollegano all'art. 21 Cost.;

-i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: limiti espliciti e limiti impliciti.

Visione video:

-video di Fake News e Comunicazione Online - Roberto Saviano

Lavoro di gruppo:

Agli alunni è stato chiesto come prodotto finale di relazionare, attraverso una presentazione in power point e relazioni scritte sui seguenti argomenti:

-commenti e considerazioni circa uno dei seguenti video visti in classe - Fake News e Comunicazione, individuazione delle criticità legate all'uso di internet in materia di libertà di manifestazione del pensiero e di diritto all'informazione (es: fake news, hate speech, amplificazione dei negazionismi).

Scienza e cultura dell'alimentazione

UdA Ed civica 'Informarsi e Disinformarsi'

Metodologie:

Lezioni frontali teoriche

Flipped classroom

Cooperative learning

Materiali e strumenti:

Libro di testo

Link e documenti da riviste specializzate e tesi sperimentali

Tematiche affrontate nel corso del trimestre

Integratori - Alimenti funzionali - molecole ad effetto protettivo sulla salute _ generalità

Integratori come formulati farmacologici ipocolesterolemizzanti (focus sulla Monakolina k / rischi e benefici)

Probiotici e prebiotici - i benefici per il microbioma

I novel food (Reg UE 2283/2015): informarsi evidenziando i vantaggi delle nuove fonti in termini di sostenibilità documentarsi sulle criticità in termini etici e di sicurezza (focus su carne sintetica, alghe marine, insetti)

Compito verifica scritta

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

Sala e vendita

Fake news: La legislazione vitivinicola

Metodologie:

Lezioni frontali teoriche

Cooperative learning

Materiali e strumenti:

Libro di testo

Tematiche affrontate nel corso del trimestre

Regolamento (CE) n. 510/2006 e (CE) n. 479/2008 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni dei prodotti agroalimentari

Cosa prevede l'etichettatura, Normativa Europea, Regolamenti CE n. 479/2008-CE n. 607/2009-UE n. 538/2011-UE n. 1308/2013 e Nazionale D. Lgs. n. 61/2010, Decreto Ministeriale 13 agosto 2012

Compito verifica scritta

Analisi, comprensione e rielaborazioni con domande.

Storia

Fake News:

“Mussolini ha fatto anche cose buone” di Francesco Filippi.

Contenuti: le fake news che a tutt'oggi ancora circolano riguardo al "ventennio fascista".

Attività: lettura e discussione relativa ai fatti documentati riportati nel testo, atti a provare l'infondatezza di certe credenze sul fascismo.

Lavoro a coppie: Recensione del testo di F.Filippi.

PENTAMESTRE

UDA “PARITÀ DI GENERE E VIOLENZA DI GENERE”

Italiano

20 gennaio 2023: partecipazione all'incontro con l'associazione “L'Altra Metà del Cielo- Telefono Donna” di Merate sul tema della violenza di genere e sul ruolo dei centri antiviolenza in aiuto alle donne vittime di violenza di genere e ai loro figli.

Attività svolte:

Lavoro a coppie: relazione scritta relativa all'incontro di sulla violenza di genere con l'associazione "L'altra metà del cielo"

Seguita dalla stesura di un testo espositivo-argomentativo sulla violenza di genere.

Ulteriori attività rientranti nel percorso di Educazione civica

Storia: progetto “Il cibo sognato: il caso degli Internati Militari italiani”

Incontro in presenza con il dott. Orlando Materassi e la prof.ssa Silvia Pascale, già componenti dell'ANEI (Associazione Nazionale ex Internati nei lager nazisti) sul tema dell'esperienza vissuta dai soldati italiani deportati nei lager nazisti nel corso della Seconda Guerra Mondiale.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Conclusione delle attività attualmente in corso.

SCHEDA DI LABORATORIO DI SEVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Docente Prof. Giuseppe Villa

Presentazione della classe

La classe, formata da 22 studenti, è il risultato dell'unione delle due classi terze di cucina anno scolastico 2020/2021 e delle non ammissioni alla classe quinta. Quest'anno inoltre sono stati aggiunti tre studenti che provengono da realtà CFP.

All'interno della classe la situazione si presenta diversificata rispetto alle conoscenze e alle abilità.

Tuttavia gli studenti dimostrano di avere capacità attitudinali e un positivo interesse. Anche l'atteggiamento risulta migliorato rispetto allo scorso anno.

Gli interventi didattici di recupero saranno attuati nella forma e nei tempi adatti al conseguimento delle

competenze previste. Sia per l'alunno DA che per gli alunni DSA, eventuali prove scritte negative saranno compensate con prove orali. Il comportamento degli studenti è sostanzialmente corretto e responsabile, tuttavia a volte sono necessari richiami dovuti soprattutto ad atteggiamenti poco consoni all'ambiente scolastico. Quasi tutti gli studenti seguono con assiduità.

Competenze ed abilità raggiunte

Per quanto riguarda le competenze e le abilità disciplinari si fa riferimento alla programmazione svolta. Per quanto riguarda l'UDA multidisciplinare gli studenti hanno raggiunto una discreta preparazione, sia in termini di competenze che abilità. Per le altre Unità previste ed argomenti disciplinari, risultano eterogenee le competenze raggiunte, pochi sono gli alunni che si distinguono con buoni risultati. Alcuni studenti faticano ad comprendere i concetti chiave e a rielaborarli in forme di progettazione o problem solving. Più facile risulta la realizzazione di testi o la formulazione di schemi e presentazioni.

Verifiche dell'apprendimento:

- prove strutturate
- prove non strutturate
- colloquio
- test oggettivi
- prove pratiche

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Le attività di recupero si sono svolte in itinere.

STRATEGIE MESSE IN ATTO PER SUPERARLE

- consolidamento
- ritmo più lento

STRATEGIE PER IL RECUPERO

- riproposizione degli argomenti-
- Esercizi ricorrenti da svolgere a casa

Testi adottati

“Professionisti in cucina” - Hoepli

Altri strumenti didattici

- attrezzature
- tecnologie audiovisive e/o multimediali
- dizionari

Numero di ore settimanali: 6 di cui due in compresenza con Sc. Alim.

Metodologie adottate

- lezioni frontali
- esercitazioni
- lettura e commento testo -
- elaborati
- ricerca individuale
- attività di laboratorio

Programma svolto (con riferimento ai Nuclei tematici d'indirizzo indicati per ciascuna Uda)

UDA INTERDISCIPLINARE "IL VALORE DELLA CERTIFICAZIONE DELLE AZIENDE DEL SETTORE HO.RE.CA. COME STRUMENTO DI VISIBILITÀ, DI DIFFUSIONE DI FAMA E DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO." (4,5)

-Il modello organizzativo Total Quality Management (Competenza UDA interdisciplinare) con il supporto dell'esperto della Ristorazione collettiva, Direttore di Mensa.

-Bitto storico ribelle (proiezione video), Presidio Slow Food - Argomento inerente all'attività dell'UDA multidisciplinare (Adeguate promozione e valorizzazione del prodotto come strumento per migliorare la competitività delle piccole e medie imprese italiane).

-Tracciabilità alimentare e la qualità - Argomento inerente all'attività dell'UDA multidisciplinare (--Sistemi per offrire la rintracciabilità dei prodotti italiani)

-Norme UNI EN ISO nella ristorazione

UDA "ORGANIZZAZIONE E GESTIONE" (1, 2, 3,5)

- Lezioni in laboratorio

- Caratteristiche della cucina europea.

- Il banqueting e il catering.

- Somministrazione dei cibi con sistemi Cook and Chill/freeze/hold/serve.

UDA "CERTIFICAZIONE DEI PROCESSI - LA QUALITÀ E IL MONDO DELLA RISTORAZIONE" (1,2,3,4,5)

- Lezioni in laboratorio con prodotti di filiera e con certificazioni di qualità

-Filiera agroalimentare. Filiera sostenibile: visione video "La surconsommation"

-Ripasso prodotti di qualità europei; disciplinare di produzione.

-Il manuale di autocontrollo

-Sostenibilità nella filiera agroalimentare.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Approfondimento e ripasso argomenti in preparazione della maturità; Ripasso dei nuclei tematici fondamentali di indirizzo.

SCHEDA DI : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA - ARTICOLAZIONE CUCINA

Docente: Zizzo Giordano

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare: Gli alunni ad indirizzo cucina, pur mostrando interesse verso gli argomenti programmati, non sempre si sono mostrati attenti e continui nell'impegno. Spesso sono stati stimolati all'attenzione e, talvolta, all'ordine ed al rispetto dei compiti assegnati.

Competenze ed abilità raggiunte: gli alunni hanno discretamente raggiunto i livelli programmati in termini di competenze ed abilità.

Testi adottati: Sala e vendita per cucina ALMA-PLAN

Altri strumenti didattici: Laboratorio di sala e relative attrezzature, ricettari, ricerche personali. Visite didattiche e incontri con esperti.

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Lezioni frontali - Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
Lezione frontale dialogata – Laboratori -

Verifiche

Verifiche scritte: 5

Verifiche orali: 1

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

Dalla vite al vino

Quali sono le caratteristiche della vite, Come è strutturato il grappolo, Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino, Come avviene la vendemmia, Che cos'è il mosto, In che cosa consistono le fermentazioni, Quali sono le principali tecniche di vinificazione, In che cosa consiste l'evoluzione, A quali trattamenti e correzioni è sottoposto il vino, Come avvengono l'imbottigliamento e la tappatura.

I distillati e i liquori

Che cos'è la distillazione, Come si producono i distillati, Come si classificano i distillati, Come si servono i distillati, Che cosa sono i liquori.

Le bevande miscelate

Che cosa sono le bevande miscelate, Come si classificano le bevande miscelate, come si esegue la miscelazione, Quali istruzioni operative si devono osservare.

I vini passiti e i vini speciali

Che cosa sono i vini passiti, Che cosa sono i vini liquorosi, Che cosa sono i vini spumanti.

La legislazione vitivinicola

Come si classificano i vini

La degustazione e l'abbinamento

Quali sono i componenti del vino, Come eseguire la degustazione, Che cosa valuta l'esame visivo, Che cosa valuta l'esame olfattivo, Che cosa valuta l'esame gusto-olfattivo, Come abbinare cibo-vino.

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

Approfondimento e ripasso argomenti in preparazione della maturità.

SCHEMA DI IRC

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 sostanzialmente corretto, anche se non sempre ordinato a causa della fatica ricorrente a rispettare il proprio turno di parola.

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 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 questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

TRIMESTRE

1. 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

2. 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

3. 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

4. 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.
- La vita che nasce: la questione abortiva. Elementi generali e disposizioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.

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

5. Le nuove sfide della società contemporanea

- L'Intelligenza artificiale: cenni su forme e problematiche etiche

6. 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)

PARTE TERZA

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate le seguenti simulazioni di prove d'esame:

Prima prova

Prima simulazione il 31 marzo 2023 della durata di 6 ore

Seconda simulazione il 9 maggio 2023 della durata di 6 ore

Seconda prova

Una simulazione svolta l'11 maggio 2023, durata 6 ore

TESTI DELLE SIMULAZIONI

PRIMA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA 31 marzo 2023

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 maestrale 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 cane
latrava 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 dì 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.

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 sarebbe rinnovato 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'affisarono 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 adunghiamomi⁵ 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 Stia⁶: 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'ombra d'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 adunghiandomi: afferrandomi con le unghie

6 alla Stìa: 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 ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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 sconfinatae 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.

SECONDA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA 9 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

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'alghè

che spalanca ampie gole e abbranca rocce; e nel fermento

d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocciche non sanno più esplodere oggi sentola mia immobilità come un tormento.

Questa lirica di Eugenio Montale è inclusa nella quinta sezione, *Meriggi e ombre*, della raccolta *Ossidi 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.

rabido: rapido

alide: aride

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

Comprensione e analisi

Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.

Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?

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.

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?

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.

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 perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Ueseppe. [...] 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'orchestrametallico e ronzante. Ueseppe 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.

"Ueseppe! Uespee!" 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 Ueseppe 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 Ueseppe, 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. [...] Ueseppe, 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 rasgando 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

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.

«Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?

Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?

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.

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 compiacere o dolere, 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

Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.

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?

Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?

Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?

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.

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SIMULAZIONE PRIMA PROVA

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
PUNTEGGI O PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGI O TOTALE IN CENTESIMI					
PUNT. TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGI O 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
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
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
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
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
PUNTEGGI O 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	presente	nel complesso presente	parzialmente p	scarsa e/o nel complesso	scorretta

e argomentazioni presenti nel testo proposto				scorretta	
	15 - 14 - 13	12 - 11 -10	9 - 8 - 7	6 - 5 - 4	3 - 2 - 1
Capacità di sostenere con un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacent e	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
PUNTEGGI O PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGI O TOTALE IN CENTESIMI					
PUNTEGGI O TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGI O 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
PUNTEGGI O 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
PUNTEGGI O PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGI O TOTALE IN CENTESIMI					
PUNTEGGI O TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGI O TOTALE IN QUINDICESIMI					

SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA 11 maggio 2023



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: lcr02000l@istruzione.it PEC: lcr02000l@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 (CUCINA)

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: INFORMARE PROMUOVENDO I PRODOTTI DEL TERRITORIO"

DOCUMENTO 1 La settimana nazionale della celiachia

La Settimana Nazionale della Celiachia è un'iniziativa dell'Associazione Italiana Celiachia che dal 1979 si impegna a cambiare in meglio la vita delle persone celiache e dei loro famigliari.

La settimana, che si svolge ogni anno nel mese di Maggio in corrispondenza della Giornata Internazionale della Celiachia (16 Maggio), nasce nel 2015.

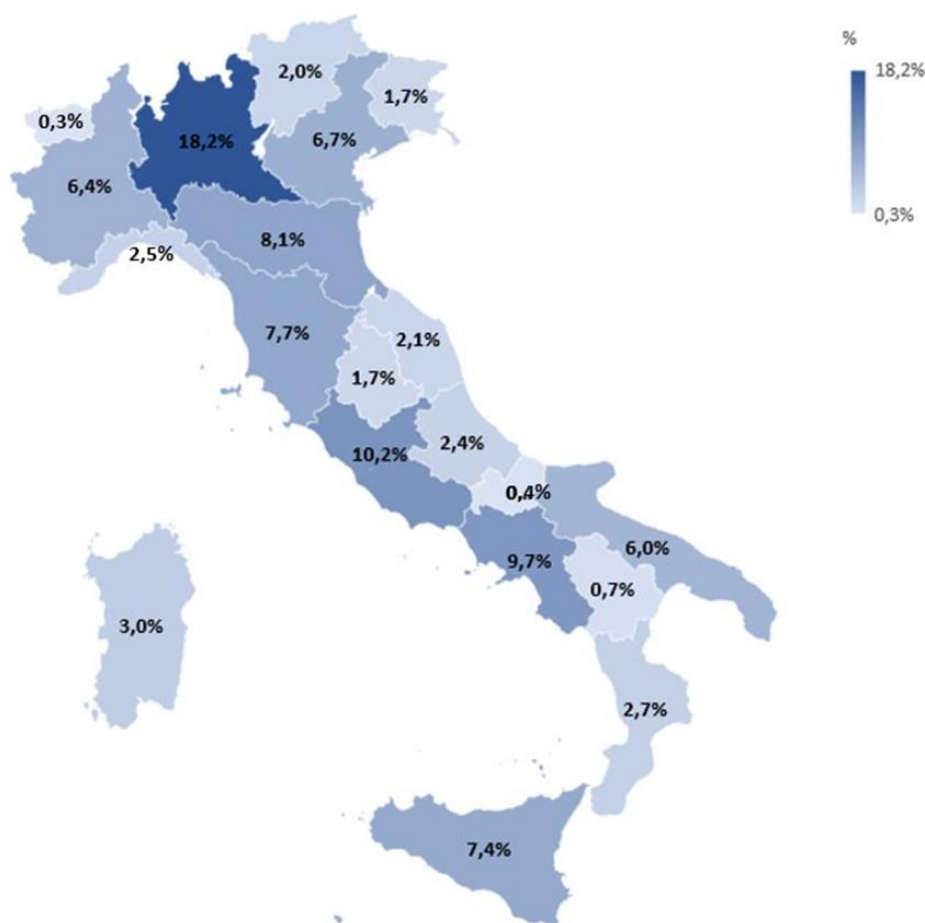
Nove giorni, dal 13 al 21 di Maggio, per fare corretta informazione, sensibilizzando il pubblico e i media su una patologia che in Italia riguarda circa 600.000 persone di cui quasi 400.000 non ancora diagnosticate.

Un momento importante per accendere i riflettori sui falsi miti e sulle innumerevoli fake news che spesso contribuiscono a generare cattiva informazione, scarsa conoscenza della celiachia e di conseguenza delle necessità e dei diritti dei pazienti.

Sul sito è possibile individuare tutti gli eventi realizzati dalle 20 AIC e dalla Federazione nazionale, sia sul territorio sia nei contesti digitali.

DOCUMENTO 2- Relazione Annuale al Parlamento sulla celiachia

Distribuzione percentuale dei celiaci in Italia (2).



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) La "Settimana" è un'iniziativa di informazione e sensibilizzazione rivolta al grande pubblico e ai media <https://www.settimanadellaceliachia.it/2023/perche-la-settimana-nazionale.php>
- (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, supponendo di essere un neo diplomato, in qualità di professionista e figura di collegamento tra l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) e i ristoratori, realizzi un incontro di sensibilizzazione in occasione della settimana nazionale della celiachia presso un Istituto Professionale Alberghiero. L'incontro prevederà un momento introduttivo di formazione e un pranzo per 30 persone comprensivo di 3 portate gluten free, una delle quali verrà selezionata a scopo promozionale per un evento in programma nella settimana di sensibilizzazione presso la cittadina capoluogo di ubicazione della struttura scolastica.

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) realizzi un menù creativo per celiaci di tre portate, utilizzando prodotti tipici del territorio prescelto (di ubicazione della struttura);
- 3) motivi la scelta delle materie prime utilizzate anche in termini nutrizionali e alla luce del loro legame con il territorio;
- 4) predisponga, per la portata selezionata a scopo promozionale, le specifiche tecniche di realizzazione e di cottura evidenziando gli aspetti enogastronomici che possono conferire al prodotto indici di qualità rilevanti spendibili a livello internazionale nell'ambito della promozione del "Made in Italy";
- 5) indichi quali accorgimenti prendere per evitare contaminazioni crociate con prodotti contenenti glutine

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

IPS GRAZIELLA FUMAGALLI – CASATENOVO (LC)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Enogastronomia

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
			Scarsa e non pertinente			1
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

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Tagliaferri Giovanni	IRC	
Santarelli Stefania	Italiano e Storia	
Colombo Anna Maria	Inglese	
Casati Daniela	Francese	
Pulici Anna	Spagnolo	
Magni Laura	Matematica	
Beretta Andrea	Scienze motorie e sportive	
Villa Giuseppe	Laboratorio di sevizi enogastronomici - settore cucina	
Nuzzi Monica	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Italia Santo	Diritto e Tecnica amministrativa	
Zizzo Giordano	Laboratorio di sevizi enogastronomici - settore Sala e vendita	
Pellizzi Francesco	Sostegno	