

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-SANITARI, PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"G. FUMAGALLI" – CASATENOV0 (LC)**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
PER L'ESAME DI STATO  
a.s. 2021/2022  
CLASSE 5 C**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**Articolazione: OPZIONE CUCINA**

Approvato:

Affisso all'albo:

Docente coordinatore di classe:

prof. Fumagalli Luca

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO	FIRMA
Vignaroli Laura	IRC	NO	
Fumagalli Luca	Italiano e Storia	NO	
Foti Cristina	Matematica	SI'	
Renzi Claudia	Inglese	NO	
Giovanazzi Anna	Francese	SI'	
Pitton Michela	Spagnolo	SI'	
Nuzzi Monica	Scienza e Cultura dell'alimentazione	SI'	
Buoncore Valentino	Laboratorio di sevizi enogastronomici- cucina	SI'	
Ricciardi Tommaso	Laboratorio di sevizi enogastronomici- sala	NO	
Tombini Sabrina	Scienze motorie e sportive	NO	
Panzeri Maria Carmen	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	NO	
Barbagallo Elena	Sostegno	SI'	
Pepe Rosario	Sostegno	NO	
Alaimo Gianluca	Sostegno	NO	
Palmiero Silvano	Sostegno	NO	

## **SOMMARIO**

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

## **1- BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5C dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione cucina, è composta da 22 alunni, alcuni dei quali non hanno seguito un percorso regolare di studi che comprende diverse mancate promozioni. La classe, nel corso degli anni, ha subito diverse variazioni. Dal punto di vista dei docenti la continuità sul triennio è stata garantita solo in poche materie.

In merito al comportamento, la classe non sempre si è rivelata attenta, ordinata e collaborativa, dimostrando un atteggiamento molto diverso in base all'ora di lezione. In generale ha raggiunto un livello discreto di profitto.

Lo studio a casa, salvo qualche eccezione, è stato abbastanza costante e il rendimento della classe si assesta su livelli sufficienti, senza casi critici ma nemmeno eccellenze.

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

## **2- PROFILO ATTESO IN USCITA**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – Articolazione Enogastronomia, Opzione Cucina" è in grado di:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## **RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO**

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.

In particolare il diplomato è anche in grado di:

- a) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- b) predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- c) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

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

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

<p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p><b>Area d'indirizzo</b></p> <p>Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>
--	--

### **3- OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI**

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

### **4- ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA**

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

- Certificazione di inglese PET - livello B1 CEFR - su base volontaria
- Incontro con il Dirigente Lanfranconi per la presentazione degli Istituti Tecnici Superiori dei due indirizzi Agroalimentari che Confindustria propone nelle provincie di Lecco e Sondrio: 1- Controlli qualità e filiera 2 – Marketing; 18 MARZO 2022
- Giornata Post-Diploma presso il politecnico di Lecco 9 APRILE
- Incontro con il Consorzio Grana Padano 18 GENNAIO
- Incontro Associazione cuochi di Lecco 29 APRILE
- Incontro con la Tecnocasa 5 MAGGIO
- Incontro Accademia Gualtiero Marchesi 9 MAGGIO

## 5- ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA

### INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

**Docente referente del C.D.C.: Maria Carmen Panezeri**

#### **Premessa**

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

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

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

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

#### Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quarta

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

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

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

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

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

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

#### Descrizione della attività di Educazione civica svolte in Quinta

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

-primo quadrimestre, "Informazione e disinformazione";

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

#### **Competenze raggiunte**

##### UDA "Informazione e disinformazione"

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

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

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

#### UDA “Parità di genere e violenza di genere”

- Adottare comportamenti privi di pregiudizi o stereotipi;

- cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, sociale ed economici e formulare risposte personali argomentate.

#### **Abilità raggiunte**

##### UDA “Informazione e disinformazione “

- Riconoscere le conseguenze degli illeciti legati ai limiti della libertà di manifestazione del pensiero (ingiuria, diffamazione);

- distinguere la fondatezza delle news;

- esercitare i diritti di cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

##### -UDA “Parità di genere e violenza di genere”

- Saper individuare nel dettato costituzionale e nella legislazione ordinaria le norme afferenti all’uguaglianza e alla parità di genere;

- saper riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;

-partecipare al dibattito culturale.

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

- Simulazione dell’incidente stradale, con l’associazione LaStrada, CRI, PL di Casatenovo, tenutasi in data 26 ottobre 2021, a conclusione del progetto regionale di Educazione stradale del quarto anno.

- 5 novembre 2021: partecipazione all’evento in diretta streaming “Inside Fake news: informazione consapevole nell’era digitale”, con l’attore Ture Magro di “Sciara progetti Teatro”, conduttore dell’incontro, e con Claudio Michelizza di “Bufale .net”, Giovanni Zuccheddu e Stefano Pisani di Lercio.it, Massimo Polidoro, giornalista e divulgatore scientifico.

- 25 novembre 2021, intervento in presenza di 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, in occasione dell’evento organizzato dall’Istituto per la Giornata internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne, che ha visto la realizzazione di un’installazione all’ingresso e nel corridoio centrale della scuola, con la collaborazione degli alunni delle classi quinte e di un momento di riflessione che ha coinvolto tutti gli alunni dell’Istituto Fumagalli.

- 18 febbraio 2022, testimonianza in modalità telematica del dott. Calogero Germanà, Questore di Piacenza in pensione ed ex collaboratore del giudice Paolo Borsellino sul tema della legalità.

- 28 febbraio 2022, incontro in presenza sul tema “ La distorsione della Storia, l’oblio della Memoria: il caso degli internati italiani” con il dott. Orlando Materassi, presidente nazionale dell’ANEI (Associazione Nazionale Ex Internati nei Lager Nazisti) e con la prof.ssa Silvia Pascale, consigliere nazionale ANEI e presidente della sezione di Treviso.

- 11 marzo 2022, incontro in presenza 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.

- 29 aprile 2022, incontro in presenza con l’avv. Monica Rosano, presidente del CPO (Comitato per le pari opportunità) dell’Ordine degli Avvocati di Lecco e con la Consigliera di Parità della Provincia di Lecco, dott.ssa Marianna Ciabrone sul tema delle discriminazioni, delle molestie e della violenza in ambito lavorativo.

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

**Numero di ore annue: 33**

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

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



**Criteria di valutazione:**

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

**CONTENUTI SVOLTI**

PROSPETTO EDUCAZIONE CIVICA CLASSE VC 1 TRIMESTRE 2021-2022				
Disciplina	Ore di lezione	tipo di verifica	strumenti utilizzati	medodologia didattica
Scienza alimenti	2	Scritta - Relazione tecnica	Link - Documenti web - Libro di testo	lezione frontale- classroom
francese	6	Comprensione scritta	Documenti web - visione video - Fausses nouvelles: 1) guide des questions à se poser face à une information; 2) Fausse lettre de Jean-Michel Blanquer: non, le début des vacances d'été n'est pas réporté; 3) C'est quoi les fake news? 4) Une proposition de loi contre la manipulation de l'information -	lettura e ascolto partecipati dei documenti
Diritto e Tec. Amm.va AZ ric	3	SCRITTA- DOMANDE APERTE	informarsi e dinformarsi- fake news- organi COMUNITA' EC EUROPEA	LEZIONI FRONTALI - LINK
spagnolo	4	Comprensione scritta	Documenti web - articoli di giornale	lezioni frontali
PROSPETTO EDUCAZIONE CIVICA CLASSE VC 2 TRIMESTRE 2021-2022				
Disciplina	Ore di lezione	tipo di verifica	strumenti utilizzati	medodologia didattica
Scienza alimenti	2	Scritta - Relazione tecnica		lezione frontale- classroom
francese	6	Comprensione scritta		lettura e ascolto partecipati dei documenti
Diritto e Tec. Amm.va AZ ric	2	SCRITTA- DOMANDE APERTE		VISIONE FILM IL DIRITTO DI contare
spagnolo	4	Comprensione scritta		lezioni frontali

A latere è stato svolto pure un lavoro di approfondimento in storia, per un totale di 6 ore, dal titolo "Il sogno della libertà: la guerra fredda nel mondo". Con modalità del tutto analoghe al percorso del primo quadrimestre, agli alunni è stato chiesto di svolgere una ricerca di approfondimento a scelta su uno dei temi presenti nella lista fornita dal docente, temi legato al secondo Novecento e alla lotta per l'affermazione della libertà:

- 1) PROCESSO DI NORIMBERGA
- 2) LA NASCITA DELL'ONU

- 3) L'INIZIO DELLA GUERRA FREDDA E IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI
- 4) LA GERMANIA: DALLA DIVISIONE ALL'UNITA'
- 5) LA GUERRA DI COREA
- 6) LA CRISI DI CUBA
- 7) L'INDIPENDENZA DELL'INDIA
- 8) LA GUERRA DEL VIETNAM
- 9) LA NASCITA DI ISRAELE
- 10) IL SUDAFRICA DELLA DISCRIMINAZIONE RAZZIALE
- 11) DEMOCRAZIA E DITTATURA NEL SUD AMERICA DEL SECONDO DOPOGUERRA (IL CASO DEL CILE)
- 12) QUANDO L'ITALIA DIVENTO' UNA REPUBBLICA
- 13) LA FINE DELLA GUERRA FREDDA

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

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

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

### COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

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

#### **Settore cucina:**

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- La realizzazione di piatti con prodotti del territorio.
- La progettazione di menu per tipologia di eventi.
- L'organizzazione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- L'applicazione del protocollo HACCP.

L'applicazione di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

#### **ATTIVITA' SVOLTE**

- Incontro con CCIAA di Como
- L'iscrizione alla CCIAA di Lecco e Il Pubblico registro delle imprese
- Ho una business idea! La redazione di un Business Plan: Aspetti teorici / casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni
- Nuovi contratti e vecchi trucchi (incontro con la CGIL di Lecco)

## 7- PROGRAMMI DISCIPLINARI

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

### SCHEDA DI ITALIANO

**Docente:** Luca Fumagalli

#### **Presentazione della classe:**

La classe, molto attenta durante le lezioni, mostra un andamento generalmente positivo. Mediamente sufficiente anche la produzione scritta.

Competenze raggiunte:

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

Abilità raggiunte:

#### Lingua

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

#### Letteratura

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

#### Altre espressioni artistiche

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

**Testi adottati:** A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Il Rosso e il Blu*, C. Signorelli Scuola, 2015, voll. 3a e 3b

**Altri strumenti didattici:** Appunti

**Numero di ore settimanali:** 4

**Metodologie adottate:** Lezioni frontali, lettura e interpretazione dei testi

#### **Verifiche**

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

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

### **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**

#### **Naturalismo e Verismo**

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

“Mastro-don Gesualdo” - *La morte di Gesualdo*

#### **Decadentismo e poesia**

Baudelaire, "I fiori del male" - *Corrispondenze, Albatro*

#### **Il romanzo decadente**

Huysmans "Controcorrente", Wilde "Il ritratto di Dorian Gray", D'annunzio "Il piacere" - *La sala da pranzo dell'esteta; La bellezza come unico valore; Andrea Sperelli*

#### **Pascoli**

Pascoli "Myricae" - *L'assiuolo, X Agosto, Il tuono, Il lampo*

#### **Ungaretti**

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

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

#### **Pirandello**

Pirandello "Il Fu Mattia Pascal", "Uno, nessuno, centomila" - *La nascita di Adriano Meis, Nel limbo della vita, Un paradossale lieto fine*

#### **Montale**

Montale "Ossi di seppia" - *Non chiederci la parola, I limoni, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato, Forse un mattino andando in un'aria di vetro*

#### **Neorealismo (la guerra)**

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

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

#### **Neorealismo (la società italiana prima e dopo la guerra)**

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

## ELENCO DEI BRANI AFFRONTATI A LEZIONE

Verga, "I Malavoglia" - *La famiglia Malavoglia* (pp. 128-131), *Il contrasto tra nonno e nipote* (pp.134-137), *L'addio di 'Ntoni* (pp. 139-142)

"Mastro-don Gesualdo" - *La morte di Gesualdo* (pp. 146-151)

Baudelaire, "I fiori del male" - *Corrispondenze* (p. 176), *L'albatro* (p. 178)

Huysmans "Controcorrente" - *La sala da pranzo dell'esteta* (pp. 192-194)

Wilde "Il ritratto di Dorian Gray" - *La bellezza come unico valore* (pp. 196-198)

D'annunzio "Il piacere" - *Andrea Sperelli* (pp. 260-261)

Pascoli "Myricae" - *L'assiuolo* (p. 308), *X Agosto* (p. 311), *Temporale* (p. 315), *Il lampo* (p. 317), *Il tuono* (p. 332)

Ungaretti "L'allegria" - *In memoria* (p. 609), *Il porto sepolto* (p. 612), *Fratelli* (p. 614), *Sono una creatura* (p. 617), *Soldati* (p. 625), *San Martino del Carso* (p. 636)

Pirandello "Il Fu Mattia Pascal" - *La nascita di Adriano Meis* (pp. 458-461), *Nel limbo della vita* (pp. 489-491)

"Uno, nessuno, centomila" - *Un paradossale lieto fine* (pp. 465-466)

Montale "Ossi di seppia" - *Non chiederci la parola* (p. 681), *I limoni* (pp. 684-685), *Merigiare pallido e assorto* (p. 688), *Spesso il male di vivere ho incontrato* (p. 691), *Forse un mattino andando in un'aria di vetro* (p. 705)

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

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

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

## SCHEDA DI STORIA

**Docente:** Fumagalli Luca

### **Presentazione della classe:**

La classe, molto attenta durante le lezioni, mostra un andamento nel complesso positivo.

Competenze raggiunte:

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

Abilità raggiunte:

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

Nell'ambito dell'educazione civica nel secondo quadrimestre si è affrontato il tema della libertà a partire dallo studio di alcuni episodi fondamentali della Guerra fredda. La classe ha partecipato pure a due incontri sulle foibe e sugli "anni di piombo".

**Testi adottati:** G. De Vecchi, G. Giovannetti, *Storia in corso*, Pearson, 2016, vol. 3.

**Altri strumenti didattici:** Appunti forniti dal docente

**Numero di ore settimanali:** 2

**Metodologie adottate:** Lezione frontale, lettura e visione di documenti

**Verifiche:** verifiche orali, minimo tre a quadrimestre

### **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

#### L'OTTOCENTO

La Germania di Bismarck

La Francia dell'affare Dreyfus  
La Gran Bretagna dell'Età vittoriana  
La questione orientale  
La Russia  
L'Impero austro-ungarico

## IL NOVECENTO

L'età giolittiana

La Prima Guerra Mondiale

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

Dalla Rivoluzione russa allo stalinismo

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

## SECONDO QUADRIMESTRE

Il fascismo

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

Gli Stati Uniti: dalla crisi del '29 al New Deal

Il regime nazista

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

La Guerra civile spagnola

L'espansionismo giapponese

La Seconda Guerra mondiale

- le fasi del conflitto
- gli accordi di pace

Verso la guerra fredda

La decolonizzazione

L'Italia repubblicana



## SCHEDA DI I.R.C.

**Docente:** Vignaroli Laura

### **Presentazione della classe:**

La classe è composta da 22 alunni appartenenti all'articolazione di "enogastronomia". 11 alunni non si avvalgono dell'I.R.C.

Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno partecipato in modo attivo alle lezioni manifestando un interesse continuo. Alcuni alunni tendono ad intervenire nei vari dibattiti solo se sollecitati, dimostrandosi però attenti e capaci di esporre in modo semplice il loro punto di vista sugli argomenti trattati.

Al termine del percorso gli alunni si sono dimostrati in grado di impostare un dialogo dove far emergere le proprie riflessioni critiche in merito ad alcune questioni etiche, valoriali e sociali.

In particolare, sono state acquisite, pur con differenti livelli, le seguenti competenze e abilità:

- Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente;
- Sapersi confrontare con l'etica cristiana e saper esporre il proprio pensiero su alcune questioni di bioetica;
- Saper formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali o dalla testimonianza di alcune figure significative;
- Saper esporre il proprio pensiero critico su alcune questioni di rilevanza sociale e ambientale, riconoscendo il valore etico del servizio.

**Testi adottati:** BOCCHINI S., *Incontro all'altro – Smart*, vol. unico, EDB

### **Altri strumenti didattici:**

- Power point a cura della docente
- Articoli di giornale
- Video-testimonianze
- Visione di un film
- Classroom

**Numero di ore settimanali:** 1

### **Metodologie adottate:**

- Sollecitazioni finalizzate a far emergere le pre-conoscenze o comunque le idee di partenza
- Sollecitazione di richieste di chiarimento

- Esercitazioni scritte volte a far emergere le riflessioni degli alunni
- Conversazioni e discussioni guidate
- Dibattito

### **Verifiche**

La valutazione è espressa con un giudizio che tiene conto della partecipazione, degli interventi orali e dell'interesse mostrato dall'alunno.

### **Criteri di valutazione**

Si fa riferimento alla griglia di valutazione del Dipartimento.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

#### **Etica:**

- Introduzione all'etica
- Alcuni temi di bioetica
  - vita nascente e aborto
  - procreazione assistita
  - fine vita
- Etica della comunicazione
  - internet e social network

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

#### **L'uomo nella società:**

- Cenni sul volontariato
- L'esperienza del Sermig e la "Carta dei giovani: patto tra generazioni"
- La politica come servizio
- Giustizia e legalità (in particolare la figura di don Pino Puglisi)
- Discriminazioni e pregiudizi
- La questione ambientale

## SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

**Docente: Sabrina Tombini**

### **Presentazione della classe:**

La classe 5<sup>A</sup>C è composta da 22 alunni di cui 18 maschi e 4 femmine. Fin dall'inizio la classe ha dimostrato buone capacità motorie condizionali e coordinative. La frequenza alle lezioni è stata regolare e con un atteggiamento attivo e collaborativo da parte di tutta la classe. Gli alunni hanno dimostrato buone capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra. Alcuni alunni hanno lavorato anche per il piacere del miglioramento delle proprie prestazioni, mettendo in luce l'aspetto competitivo della disciplina. Gli studenti hanno sempre rispettato gli attrezzi e le attrezzature della palestra e hanno portato regolarmente il materiale necessario. Tuttavia, non sempre il rispetto verso i compagni ha permesso di lavorare in un clima favorevole. Ad ogni modo gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti. I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato buono.

### **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 le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature
- La classe conosce le funzioni, i dismorfismi e i paramorfismi dell'apparato locomotore
- La classe sa assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica
- 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:**

"Più movimento" volume unico + ebook di Fiorini Gianluigi, Coretti Stefano, Bocchi Silvia – Marietti Scuola

### **Altri strumenti didattici:**

Tipologia di upload: files .word, .ppt, Google moduli, Classroom.  
Attrezzi ginnici

**Numero di ore settimanali: 2**

### **Metodologie adottate:**

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

## **Verifiche**

Verifiche scritte: una (per quadrimestre)

Verifiche pratiche: tre (primo quadrimestre), 2 (secondo quadrimestre)

Verifiche orali: una (secondo quadrimestre)

## **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 QUADRIMESTRE:**

#### **TEST MOTORI**

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

#### **MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE**

- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale per gli arti superiori e inferiori, core stability

#### **CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLACANESTRO**

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

#### **ARGOMENTI TEORICI**

- Primo soccorso

### **SECONDO QUADRIMESTRE:**

Progettare e proporre ai compagni una: "*Lezione da Maestro*"

Riconoscere ed illustrare l'aspetto tecnico, sociale ed educativo dello sport

#### **GIOCHI SPORTIVI**

- Pallamano, Baseball, Badminton, Calcio a 11, Pallavolo, Pallacanestro.
- Storia e curiosità, regolamento, esercizi di avviamento motorio specifico e defaticamento
- Didattica dei fondamentali individuali e di squadra di ciascuno sport

#### **GIOCHI INCLUSIVI**

- "HUNTER" gioco inventato da studente DA

#### **SPORT DA COMBATTIMENTO**

- Boxe: storia e curiosità, regolamento, esercizi di avviamento motorio specifico e defaticamento
- Difesa personale: tecnica di base
- Taekwondo: tecnica di base

#### **CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO**

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

## ARGOMENTI TEORICI

- Dismorfismi e paramorfismi dell'apparato locomotore
- Postura: sindrome da text neck
- Ginnastica dolce, pilates
- Primo soccorso
- Alimentazione e integrazione dello sportivo

## **SCHEDA DI MATEMATICA**

**Docente: Cristina Foti**

### **Andamento didattico/disciplinare:**

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

Durante il corso dell'anno scolastico gli alunni hanno dimostrato impegno e partecipazione e, tale atteggiamento, ha permesso lo svolgimento regolare della programmazione in un clima sereno.

L'intera classe, a volte chiasiosa e polemica, ha sempre mantenuto un comportamento corretto nei confronti del docente e non sono mai emersi problemi disciplinari.

### **Competenze ed abilità raggiunte**

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

### **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

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

### **Testi adottati**

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

### **Altri strumenti didattici**

Manuali e materiale di supporto.

**Numero di ore settimanali: 3**

### **Metodologie adottate**

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

## **Verifiche**

Verifiche scritte: 2 nel primo quadrimestre/ 2 nel secondo quadrimestre.

Verifiche orali: 1 nel primo quadrimestre/ 1 nel secondo quadrimestre.

### **Criteri di valutazione**

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

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

- Asintoti (funzioni razionali intere e fratte).
- Presentazione di semplici equazioni e disequazioni risolubili graficamente.
- Definizione di derivata e significato geometrico (retta tangente)
- Simulazione delle prove Invalsi

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

- Punti stazionari
- Semplici problemi di massimo minimo
- Derivata seconda e flessi
- Studio completo di funzioni razionali intere e fratte.
- Analisi dei grafici.

## SCHEDA DI LINGUA INGLESE

**Docente:** Claudia Renzi

### **Presentazione della classe:**

#### Andamento didattico/disciplinare

La classe, che ho conosciuto quest'anno, è formata da 22 alunni e si contraddistingue per una certa vivacità comportamentale, che tuttavia non impedisce lo svolgimento delle lezioni e il dialogo formativo, anche se il livello di concentrazione diminuisce nella seconda metà della lezione. Il livello di partecipazione non è per tutti costante e solo una parte della classe mostra una maggiore sicurezza nell'esposizione orale. La frequenza non è sempre stata regolare per tutti, si è reso quindi necessario riprendere più volte gli argomenti affrontati.

Il livello linguistico raggiunto dalla maggior parte degli studenti è sufficientemente positivo mentre solo alcuni studenti hanno raggiunto un buon livello. Una parte degli alunni ha mantenuto un impegno costante, mentre altri hanno mostrato più superficialità nell'impegno, limitando lo studio solo a ridosso dei test di verifica.

#### Competenze ed abilità raggiunte

Gli studenti sono in grado di:

- utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi a livello B1+ del QCER (quadro comune europeo di riferimento per le lingue);
- utilizzare un lessico e fraseologia di settore, nello specifico sanno raccontare le ricette e gli ingredienti di un piatto, compilare diversi menu, tenendo in considerazione intolleranze, allergie e dettami religiosi dei clienti, abbinare bevande ad ogni portata, descrivere i procedimenti di cottura dei cibi, esporre gli argomenti relativi alla dieta mediterranea e alle caratteristiche nutrizionali degli alimenti;
- esprimersi in situazioni quotidiane attinenti all'ambito professionale e interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale;
- conoscere i principali aspetti della cultura del paese di cui si studia la lingua.

Quasi tutti gli alunni sono in grado di comprendere un testo scritto o un messaggio orale in modo corretto.

#### Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Nel corso dell'anno non sono state organizzate attività di recupero per gli studenti. Come approfondimenti si sono utilizzati articoli online riguardanti tematiche sulla sostenibilità, nutrizione, e la visione di video al fine di migliorare la listening skill; lo studio dei prodotti enogastronomici regionali italiani; la realizzazione di una ricetta per la festa di Halloween con foto caricata su classroom. Sono stati effettuati dei mock tests in preparazione ai test INVALSI.

### **Testi adottati:**

- Tite, Morris, Pozzetti, "Well done! Catering: cooking and service", ELI
- D'Andria, Ursoleo, "Complete INVALSI 2.0", Helbling Languages
- Bonomi-Kaye-Liverani, "Open Space – A multi-tasking grammar", EUROPASS

### **Altri strumenti didattici:**



G suite for education, LIM, materiale multimediale condiviso su classroom, smartphone apps, online dictionary, interactive online quizzes, Coggle, wheel decide, audio tracks.

**Numero di ore settimanali:** 3 (mercoledì, giovedì, venerdì)

**Metodologie adottate:**

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi - Lezione frontale dialogata e riflessioni sul linguaggio – Traduzioni e analisi di articoli online - Discussione guidata – Debate - Presentazione multimediale - Flipped classroom - Problem solving – Brainstorming - Peer tutoring - Team work - Role play - Self-evaluation - Cooperative Learning.

**Programma svolto**

MODULE	TOPICS
4 COOKING TECHNIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water cooking techniques</li> <li>• Techniques for cooking with fat</li> <li>• Mixed cooking techniques</li> <li>• New cooking techniques</li> <li>• Preserving food: tin cans</li> </ul>
5 MENU PLANNING	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Designing menus</li> <li>• Menu formats</li> <li>• Understanding menus</li> <li>• Breakfast, lunch and dinner menus</li> <li>• English breakfast menus</li> <li>• Afternoon tea menus</li> <li>• Banqueting and special events menus</li> <li>• Religious menus</li> <li>• Dessert menus</li> <li>• Sweet recipes and wine</li> <li>• Cheese menus</li> </ul>
6 SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP – principles – flow charts</li> <li>• Food transmitted infections and food poisoning</li> <li>• Food contamination: risks and preventive measures</li> <li>• The eatwell plate</li> <li>• Organic food and GMOs</li> <li>• The Mediterranean diet</li> <li>• Teenagers and diet</li> <li>• Sports diet</li> <li>• Food allergies and intolerances</li> <li>• Alternative diets: macrobiotics, raw food, vegetarian, vegan, fruitarian, dissociated diet.</li> <li>• Healthy recipes</li> <li>• Slow food</li> </ul>
	Idioms and proverbs, the Phonetic chart.

Follow-up materials (supplement learning)	Future foods; vegan butcheries in London; plastic waste and recycling – recycling in the kitchen. American cuisine: Thanksgiving Day recipes. British cuisine: St Patrick’s Day, Easter food, English breakfast, Yorkshire pudding, traditional British food. Australian BBQ. Flexitarianism. Herbs and spices from all around the world. Traditional food and wine in Italy; wine tasting vocabulary. Cultural and food stereotypes; vocabulary related to the different types of meat, fish, vegetables, pulses, dairy products, sweets, fat, food categories.
Grammar	Present tenses, past simple, present perfect, future tenses, the passive voice, 1, 2 and 3 conditionals, linking words.

Argomenti da svolgere dopo il 15 maggio:

- Europass CV – my resumé in English; having a job interview (role play).
- Organizzazione di un evento per sensibilizzare la popolazione al contrasto ad ogni forma di violenza contro le donne, partendo dalla realizzazione di un menu, definizione di un target, food cost, dress code, gadgets, slogans: UDA di Educazione Civica “*Parità di genere e contrasto ad ogni forma di violenza contro le donne*”.

### Verifiche

I quadrimestre: Scritte 1, Orali 2.

II quadrimestre: Scritte 2 (una valutazione riguarda la UDA di Ed. Civica), Orali 2.

Tipologie di prova CEFR Level B1 and B2: reading comprehension, multiple choice questions, sentence transformation, completing gaps, open cloze text, spotting the mistake, short compositions, describing pictures, listening.

### Criteri di valutazione

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

## SCHEDA DI FRANCESE

**Docente: ANNA MARIA GIOVANAZZI**

### **Presentazione della classe:**

Insegno ad alcuni studenti della classe dal 1<sup>^</sup> anno di corso; nel 2<sup>^</sup> anno di corso, agli alunni della classe, sono stati aggiunti alunni provenienti da altre due classi prime, per un totale di 34 studenti. In 3<sup>^</sup>, si è formato l'attuale gruppo di studenti di francese di cucina. Il percorso con loro è stato piuttosto impegnativo, considerato anche il continuo rimescolamento degli studenti, l'interesse non proprio "acceso" nei confronti della lingua francese e, in particolar modo, quello che potrei definire una sorta di "idiosincrasia" nei confronti della grammatica.

L'aspetto relativo all'impegno è sempre stato molto dolente da parte della maggior parte degli studenti e il periodo della D.A.D. ha comportato - se possibile - un ulteriore calo d'impegno. Tuttavia, in quest'ultimo anno scolastico, alcuni studenti si sono seriamente impegnati e hanno partecipato attivamente alle lezioni. Il clima delle lezioni è sempre stato disteso, pur in presenza di qualche studente "allergico" alle regole e imperterrito nell'uso del cellulare, nonché uso a "passeggiate" nell'istituto in occasione dell'uscita per andare in bagno.

Dal punto di vista didattico, gli esiti si attestano su valori complessivamente pienamente sufficienti, eccetto una studentessa di 1<sup>^</sup> lingua non italiana che, nonostante un certo impegno, ha evidenti difficoltà in francese.

### Competenze ed abilità raggiunte

- utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi;
- utilizzare in modo sufficientemente corretto 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);

In particolare gli alunni sanno:

- utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
- comprendere idee principali in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro;
- comprendere idee principali in testi scritti, relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni, sintesi e commenti su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;
- utilizzare lessico e fraseologia di settore;
- riutilizzare le strutture morfosintattiche affrontate.

Inoltre, essi conoscono aspetti socio-culturali della lingua straniera legati all'argomento di educazione civica.

### **Testi adottati:**

Simona Appignanesi – Anna Giorgi – Franca Marini - **“Les toqués de la gastronomie. Manuel pour les professionnels d'œnogastronomie et salle-bar”** – Cappelli Editore

### **Altri strumenti didattici:**

- dispense di grammatica su Classroom
- articoli di giornale riguardanti Educazione Civica
- brevi video professionali su Youtube
- video e registrazioni tratte dal manuale in uso

### **Numero di ore settimanali: 3**

### **Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Problem solving
- Esercitazioni guidate
- D.D.I.

Si è intervenuti soprattutto sull'interazione orale e l'arricchimento lessicale –

**Verifiche:** nel 1<sup>a</sup> quadrimestre, sono state svolte 4 verifiche scritte, di cui 2 sui contenuti professionali, una sugli argomenti trattati per l'U.D.A. di Educazione Civica e una Prova Comune per le classi 5<sup>a</sup>, basata su una Comprensione Scritta livello B1 su un tema d'attualità) e 2 verifiche orali sui contenuti professionali; nel 2<sup>a</sup> quadrimestre, sono state svolte 2 verifiche scritte e 2 orali sui contenuti professionali -

### **Criteri di valutazione**

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

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

#### **MODULO n° 4 : L'ACCUEIL AU RESTAURANT**

Vous avez réservé ?

Prendre l'apéro : le « savoir vivre » à la française

La prise de commande des clients : menu ou carte ? Vous avez choisi ? Savoir présenter un plat.

Les différents services

Où est-ce qu'on va manger.....en France ? Les différents types de restauration ; Des restaurants typiques. Et en Italie ? Les restaurants typiques –

#### **MODULO n° 5 : LES GRANDS CLASSIQUES: COCKTAILS ALCOOLISES**

La vraie recette du Kir

## **MODULO n° 6 : VIN ET COMPAGNIE**

Un vin spécial... le cidre -

- **1. Quelques conseils pour bien déguster un vin**
- L'analyse organoleptique<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

## **MODULO n° 8 : LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE!**

- **1. Les éléments nutritifs**
- Les macronutriments: protéines, glucides, lipides, fibres -
- **2. Les micronutriments: vitamines et sels minéraux**
- Quelles vitamines? - Les sels minéraux: que sont-ils? - Le roi des fromages: le Parmigiano Reggiano!

## **MODULO n° 9 : DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAI QUI TU ES!**

- **1. La pyramide alimentaire**
- Principes et groupes d'aliments
- **2. Mangeons méditerranéen!**
- Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est?
- **3. Je deviens végété**

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

- Végétariens et végétaliens: faut-il se mettre au vert?

## **MODULO n° 10 : ALIMENTATION ET MALADIES: QUAND MANGER REND MALADE**

- **1. La maladie coeliaque**
- Symptômes - Traitement et prévention

**MODULO n° 11 : ALIMENTATION BIO ET LABELS DE QUALITÉ – QUESTA UNITÀ si raccorda all'UDA di classe il cui tema è "I marchi di qualità"**

- **1. Le bio: bon pour la nature, bon pour nous!**
- L'agriculture biologique, c'est quoi?
- Comment reconnaître un produit bio?
- **2. Les signes officiels de l'origine et de la qualité**
- Comment désigne-t-on la qualité?

## **MODULO n° 12 : LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

- **1. L'hygiène dans la restauration**
- L'hygiène du personnel de restauration
- **L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle**
- L'entretien et le nettoyage des plans de travail et des locaux
- Le nettoyage des équipements, des ustensiles et de la vaisselle
- **Les procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments**
- Respecter la chaîne du froid
- Respecter la date limite de consommation (DLC) d'un produit

- Produits stables et produits périssables réfrigérés
- **2. Les causes de contamination alimentaire (1)**
- **3. La conservation des aliments**
- L'altération des aliments
- La méthode HACCP :
- 1. Un peu d'histoire
- 2. Qu'est-ce que la méthode HACCP?
- 3. La loi européenne en matière d'HACCP

**Grammaire:** Revisione sistematica di alcuni argomenti basilari di grammatica ogni volta che se ne presentava l'occasione (per esempio, per errori nella formulazione delle frasi sia nella lingua scritta sia nella lingua orale).

**Enrichissement lexical :** vocabulaire relatif aux différents sujets traités.

## **EDUCAZIONE CIVICA : INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE**

Sono stati analizzati i seguenti documenti :

- 1) Fausses nouvelles: guide des questions à se poser face à une information
- 2) Fausse lettre de Jean-Michel Blanquer: non, le début des vacances d'été n'est pas reporté
- 3) C'est quoi les fake news?
- 4) Une proposition de loi contre la manipulation de l'information

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

EDUCAZIONE CIVICA: UDA 2 -Parità di genere e contrasto ad ogni forma di violenza contro le donne

## SPAGNOLO

**Docente: Michela Pitton**

### **Presentazione della classe:**

#### Andamento didattico/disciplinare

Dell'intero gruppo classe sono 9 gli studenti che formano parte dell'articolazione di lingua spagnola. Tutti gli studenti, seppur caratterizzati da una certa vivacità a livello comportamentale, hanno sempre mantenuto un comportamento abbastanza 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.

Tutti gli alunni sono riusciti a raggiungere a fine anno un livello sufficiente, acquisendo le conoscenze e abilità linguistiche richieste. Un ristretto gruppo di loro ha raggiunto un livello discreto o buono, mentre un paio di studenti hanno dimostrato alcune difficoltà soprattutto nell'assimilare i contenuti grammaticali affrontati durante l'anno. Per la maggior parte degli studenti, il ritmo di lavoro è stato adeguato e la frequenza 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 primo quadrimestre, nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica, si è approfondito il tema delle *fake news* soffermandosi in particolare sulle caratteristiche e sui modi per poterle riconoscere, evitandone così la diffusione.

#### **Testi adottati:**

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

#### **Altri strumenti didattici:**

Dispense, 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.

**In DDI:** videolezioni partecipate, analisi di presentazioni o altro materiale prodotto dalla docente, lettura di testi/documenti scritti.

**Programma svolto**

**Contenidos teóricos:**

**Unidad ¡A comer y beber!**

**Lección 01: ¿Qué van a tomar?**

1. Los menús:
  - Origen
  - Distintos tipos de menús
  - Composición de un menú
  - Menú del día
  - Menú infantil
  - Menú a la carta
  - Los platos combinados
  - Menú para celíacos y celiaquía
2. Tapas, pinchos y raciones:
  - Origen
  - Diferencias
3. Profundización del léxico de la comida
4. Profundización del léxico de los utensilios de la cocina

**Lección 02: Las bebidas**

5. Beber en España:
  - Hábitos de bebidas en España
  - El Cava
6. Los vinos:
  - Definición y producción
  - Distintos tipos de clasificaciones de vinos (color, vejez, dulzura, calidad)
  - La botella y la etiqueta (análisis de documentos escritos)
  - Utensilios para servir el vino
  - La cata de vinos (qué es y cómo se efectúa, adjetivos para definir un vino)
  - Fases del proceso para producir un vino
7. Bebidas tradicionales de España:
  - La sangría (lectura y análisis de documentos; la receta para hacer una sangría)
  - La sidra
  - La queimada (lectura y análisis de un documento)

**Unidad: 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. Los tipos de contrato

Nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica del primo quadrimestre si è affrontato il tema della disinformazione e delle *fake news*.

### **Contenidos gramaticales**

- Revisión del subjuntivo
- Contraste entre por y para
- Oraciones finales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones causales: estructura, usos y nexos finales
- Futuro simple y Futuro compuesto
- Condicional simple
- Hacer suposiciones en el presente, pasado reciente y pasado lejano
- Oraciones de relativo
- Oraciones temporales
- Voz pasiva

### **EVENTUALI ARGOMENTI DA TRATTARE DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE:**

- Personajes importantes del sector de la restauración en España.

### **Verifiche**

**Primo quadrimestre:** 2 scritti e 1 orale; di queste si aggiunge una prova orale è stata considerata anche ai fini della valutazione di Educazione Civica.

**Secondo quadrimestre:** 2 scritti e 2 orali.

### **Criteri di valutazione**

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

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Docente: MONICA NUZZI**

### Presentazione della classe:

Sono insegnante della classe V<sup>^</sup>sez.C da 3 anni. La classe, ad indirizzo Enogastronomia Settore Cucina, è composta da 22 alunni, di cui 4 femmine e 18 maschi con 1 alunno di nuovo inserimento proveniente dalla V<sup>^</sup>C dello scorso anno.

Sono presenti 6 studenti DSA, 1 alunno con BES e 3 alunni DA per i quali sono stati stilati i rispettivi PDP e PEI. Alcuni di tali alunni non riescono a condurre un discorso in modo completo, causa debolezza espositiva, un metodo di studio non sempre proficuo, una gestione dei tempi di studio non sempre consona, un lavoro a casa un poco dispersivo, non sempre efficace ed appena sufficiente. Per altri, invece, si è riscontrato un buon impegno nel lavoro a scuola ed una maggiore costanza nello studio domestico.

Nell'ambito della classe, attraverso l'attuazione dei piani di studi e la realizzazione delle attività programmate, un gruppo ristretto di alunni ha potuto raggiungere una più che buona preparazione culturale e professionale coerente con il curriculum scelto. Nel corso del triennio, gli studenti hanno comunque accettato di buon grado le proposte didattiche della disciplina che sono state loro presentate anche nel periodo in cui la didattica a scuola è stata sostituita dalla Didattica a Distanza. Solo alcuni alunni nel periodo più critico dell'emergenza Covid-19 hanno avuto problemi nel seguire costantemente le lezioni a causa di un cattivo funzionamento dei propri dispositivi tecnologici e/o della connessione internet. Solo in alcuni casi si sono registrate assenze individuali e collettive talvolta evitabili. I ragazzi hanno instaurato tra loro normali rapporti di amicizia. Con il corpo insegnante sono in genere entrati in buona sintonia e il comportamento dei diversi alunni è stato generalmente rispettoso delle regole scolastiche e della figura del docente.

### Competenze ed abilità del 5° anno

#### **Competenze Abilità**

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 tempo

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale

Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela  
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti

Redigere un piano di HACCP

#### Obiettivi disciplinari raggiunti

- Conoscere gli aspetti fondamentali degli alimenti funzionali;
- Conoscere gli aspetti controversi dell'uso degli OGM;
- Conoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nella terza età, in gravidanza e nell'allattamento;
- Saper evidenziare i possibili errori alimentari e le loro conseguenze nelle diverse fasi del ciclo vitale e in alcune condizioni fisiologiche particolari;
- Conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie dietetiche;
- Conoscere le caratteristiche e i vantaggi nutrizionali e ambientali della dieta mediterranea;
- Saper delineare le linee per una corretta alimentazione nelle principali patologie;
- Saper indicare il corretto stile di vita per la prevenzione delle *malattie del benessere*;
- Conoscere le principali cause di contaminazione e di alterazione degli alimenti;
- Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni;
- Comprendere i fenomeni studiati, riconoscendone analogie e differenze.

#### Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Durante il corso dell'anno scolastico sono state condotte lezioni di approfondimento per gli argomenti riferibili ai nuclei essenziali della disciplina

UDA di educazione civica del I° quadrimestre 'Informarsi e disinformarsi': è stata affrontata la tematica 'OGM: tra verità e disinformazione' con lettura del dossier e rielaborazione con compito scritto

**Testi adottati:** 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

**Altri strumenti didattici:** Gsuite GOOGLE CLASSROOM condivisione di articoli di riviste scientifiche, materiali digitali, link/video su specifici argomenti, compiti in preparazione di verifiche scritte e orali

**Numero di ore settimanali: 3 di cui 1 in presenza con il lab. di cucina**

**Metodologie adottate:** Dalla programmazione disciplinare, concordata con il gruppo dei docenti di materia, sono stati scelti i moduli che più potessero soddisfare le esigenze degli studenti, sempre coerentemente con il progetto didattico complessivo del consiglio di classe. La didattica è stata basata sulla lezione frontale, come principale scelta metodologica, il più possibile interattiva per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni. La trattazione è stata impostata secondo la scansione modulare prevista, adeguando i tempi al livello di approfondimento e alle capacità evidenziate dagli alunni. Durante le lezioni si è cercato di evidenziare le problematiche relative alla disciplina per promuovere una più attiva partecipazione. Sono state anche proposte lezioni e approfondimenti e condivisi materiali didattici digitali inerenti alcuni specifici argomenti del programma. In merito all'ora di compresenza con il lab di enogastronomia è stato

attivato il **progetto LILT** (vedi allegato).

## **Verifiche**

Verifiche scritte: 3

Verifiche orali: 2

## **Criteri di valutazione**

Le verifiche mediante prova scritta sono state articolate in diversi quesiti tenendo presenti gli obiettivi didattici e formulate anche in forma di simulazione della seconda prova di esame di Stato. La valutazione delle risposte è stata effettuata ponderando i diversi aspetti esplicitati nell'apposita griglia di correzione, tenuto conto anche del contesto della classe. La prova di simulazione (Scienza e cultura dell'alimentazione) è stata valutata in ventesimi e le votazioni sono state messe a registro in decimi (tra 1 e 10). La verifica orale, pur risentendo di criteri non così oggettivi come quelli di un test strutturato, ha permesso di valutare i processi mentali dell'apprendimento, le capacità espositive e l'utilizzo di un corretto linguaggio tecnico – scientifico.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

In riferimento a Esami di Stato del secondo ciclo d'istruzione a.s. 2018/2019 D.M. 769 del 26 Novembre 2018 “Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell’esame di Stato”

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

#### **Programma svolto**

##### **Modulo 1:**

- Nuovi prodotti alimentari:
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- alimenti funzionali
- novel foods
- alimenti geneticamente modificati (OGM)

##### **Modulo 2: La dieta in condizioni fisiologiche**

- I nuovi LARN, Bisogni di energia e di nutrienti
- Linee guida per una sana alimentazione. Opuscolo Le nuove linee guida della Sana Alimentazione del CREA, revisione 2018-2019
- 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:

- 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

Diete e stili alimentari:

- dieta mediterranea (Lo studio delle 7 Nazioni di Ancel Keys, la doppia Piramide, gli impatti ambientali e la sostenibilità)
- dieta e sport
- dieta vegetariana
- dieta nordica

L'alimentazione nella ristorazione collettiva, ristorazione scolastica (cenni)

### **Modulo 3: L'alimentazione nelle principali patologie**

La dieta nelle malattie cardiovascolari:

- ipertensione
- iperlipidemie e aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche:

- diabete
- obesità
- iperuricemia
- osteoporosi

Alimentazione e tumori

Disturbi alimentari

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

Allergie e intolleranze alimentari (RAA):

- reazioni avverse al cibo
- intolleranza al lattosio
- celiachia
- intolleranze congenite, farmacologiche e indefinite
- allergie, il sistema immunitario, elenco allergeni e Reg 1169/2011
- ruolo degli OSA nella gestione della celiachia

### **Modulo 4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare**

Contaminazione chimico-fisica degli alimenti:

- gli agrofarmaci (erbicidi, insetticidi – indicazioni di innocuità o tossicità EFSA; zoofarmaci, metalli pesanti, MOCA
- micotossine

Contaminazione biologica degli alimenti:

- i fattori ambientali e la crescita microbica
- tossinfezioni alimentari ( *Salmonella spp.*, *Staphylococcus spp.*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter spp.*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Listeria*)
- virus (epatiti)
- i prioni
- parassitosi (*Toxoplasma*, *Tenia* e *Anisakis*)

ARGOMENTI PREVISTI DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DEL 15/5

## Haccp

- le normative europee
- ruolo degli OSA nella gestione dei pericoli biologici
- la qualità alimentare, il controllo ufficiale degli alimenti, Made in Italy
- additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

## SCHEMA DI Lab.Eno.Sett.Cucina

**Docente: Buoncorno Valentino**

**Classe VC**

### **Presentazione della classe:**

- Andamento didattico/disciplinare:

La maggior parte degli alunni si dimostrano interessati e partecipi agli argomenti che vengono trattati sia in teoria che in pratica, con una buona interazione e raggiungendo un buon risultato. Solo una piccola parte della classe, pur se volenterosi, segue le lezioni con un rendimento meno proficuo e non sempre costante nello studio. L'andamento disciplinare e il coinvolgimento nella materia per la preparazione agli esami di stato, è migliorato notevolmente nell'ultimo quadrimestre con risultati soddisfacenti.

- **Competenze ed abilità raggiunte**

Banqueting e Buffet:

Abilità: proporre accostamenti di ingredienti tenendo in considerazione le nuove tendenze; Acquisire una mentalità orientata al marketing; organizzare e realizzare buffet per banqueting; Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto; Elaborare procedure di lavorazioni standardizzate utilizzando schede tecniche di preparazione.

Competenze: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione; Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione; attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio; intervenire nella valorizzazione, produzione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Alimenti e qualità alimentare:

Abilità: Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e le principali forme di organizzazione aziendale; Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti; Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico; classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli; distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti; valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, mediante l'ausilio di schede;

Competenze: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, fisico-chimico, nutrizionale e gastronomico.

Marketing e menu:

Abilità: Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente; acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing; costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela; Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu; Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.

Competenze: Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando

le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Organizzazione e gestione dell'impresa:

Abilità: Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande; Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi; Calcolare il costo-piatto e il costo-menu; Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente; Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto; Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.

Conoscenze: Organizzazione della produzione di beni e servizi; Principi di organizzazione del lavoro; La gestione delle merci dell'impresa ristorativa e dei servizi offerti; I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti Enogastronomici; Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi); I concetti di qualità standard, schede tecniche di produzione; La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione; La sicurezza sul lavoro.

I prodotti DOP/IGP Italiani:

Abilità: Realizzare preparazioni semplici e complesse utilizzando i prodotti tipici; Utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la produzione delle diverse preparazioni; Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato; Applicazione delle regole H.A.C.C.P. durante le fasi di produzione e distribuzione dei cibi.

Conoscenze: Conoscere l'origine e la provenienza dei diversi prodotti dop/igp; Conoscere le derrate utilizzate per la produzione dei diversi prodotti; Conoscere le regole base per poter abbinare gli alimenti nella progettazione di un piatto per poterlo rielaborare;

Conoscere le principali caratteristiche dei prodotti (sapore, odore, forma e colore); Conoscere le regole H.A.C.C.P. per poter manipolare e lavorare i diversi prodotti.

La cucina molecolare

Abilità: Realizzare preparazioni semplici e complesse con le diverse tecniche; Utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la produzione dei piatti molecolari; Saper Utilizzare i vari tipi di sostanze nelle diverse preparazioni; Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

Conoscenze: Conoscere gli ingredienti utilizzati nelle diverse preparazioni; Conoscere gli eventuali difetti della preparazione dovute a motivi diversi e relativi rimedi; Conoscere le tecniche di esecuzione di tutte le tecniche molecolari; Saper rielaborare piatti della tradizione in chiave moderna.

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Progetto interdisciplinare (UDA) sullo i Prodotti a Marchio  
Collaborazione per la realizzazione di banchetti all'interno della scuola  
Progetto L.I.L.T.



**Testi adottati:**

Professionisti in cucina (servizi di sala e vendita), HOEPLI

**Numero di ore settimanali: 5**

**Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Simulazioni
- Cooperative learning
- Laboratori
- Problem solving

**Verifiche**

Verifiche scritte: 4

Verifiche orali pratiche: 7

**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**

- Il menu
- Alimenti e qualità alimentare
- La ristorazione collettiva e commerciale
- Il Catering e il banqueting

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

- Lo Slow food
- I prodotti a marchio DOP/IGP italiani
- Approfondimento la cucina molecolare
- Il Marketing
- Allergie e intolleranze alimentari

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

- Ripasso Modulo 5: organizzazione e gestione dell'impresa
- Ripasso modulo 1 Gastronomia, cultura e ristorazione

## SCHEDA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: M.CAMEN PROF.SSA PANZERI

MATERIA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE  
CLASSE V C

Presentazione della classe:

ANDAMENTO DIDATTICO/DISCIPLINARE :

- La classe , composta da 22 alunni ,( di cui 4 femmine e 18 maschi ) ,si e' dimostrata fin dall'inizio non eterogenea nella preparazione di base .

Quindi e' stato necessario un recupero degli elementi di base della classe quarta , nonche' da parte della scrivente di conoscenza della classe in quanto mi e' stata affidata per il primo anno .

In particolare e' stato necessario recuperare alcuni argomenti relativi al Bilancio d'Esercizio, Conto Economico, Stato Patrimoniale , il nuovo programma e' iniziato a partire dal mese di Ottobre .

La maggior parte della classe si e' dimostrata abbastanza disponibile al dialogo didattico educativo con un gruppo di alunni propositivi e partecipativi che hanno subito dimostrato studio costante con risultati di profitto buoni. L'altro gruppo ha dimostrato di affrontare la materia con risultati sufficienti anche grazie all'impegno ed alla partecipazione . Bisogna rilevare che gli alunni arrivavano da un percorso in D.A.D. a causa della Pandemia da COVID 19 per la classe quarta .

La partecipazione e' stata sufficiente . Lo studio e' stato costante e puntuale specialmente ai fini della verifiche , nel complesso piu' che sufficiente .

Gli alunni studenti hanno evidenziato un comportamento non sempre corretto e rispettoso delle regole di comportamento nel complesso accettabile .

### COMPETENZE ED ABILITA' RAGGIUNTE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi,
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente , saper interpretare le esigenze del mercato ristorativo e analizzare la struttura organizzativa dell'impresa
- Saper utilizzare alcuni strumenti operativi per dirigere l'attivita' dell'impresa ristorativa , alberghiera e turistica locale
- Saper applicare strumenti di marketing al fine di migliorare ed ottimizzare la qualita' dei servizi e dei prodotti.

- EVENTUALI ATTIVITA' DI RECUPERO E/O APPROFONDIMENTO SVOLTE
- RIPASSO DEGLI ARGOMENTI DEL QUARTO ANNO (Formazione del Bilancio dell'esercizio composto da Conto Economico e Stato Patrimoniale secondo il codice civile )

Verifiche

Verifiche scritte: 3

Verifiche orali 2

Criteri di valutazione

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

Testi adottati: LIBRO DI TESTO UTILIZZATO : GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE VOL 3 ED. TRAMONTANA STEFANO RASCIONI E FABIO FERRIELLO

Altri strumenti didattici: FOTOCOPIE E MATERIALE PER COMPILAZIONE DOCUMENTI per esempio bilancio civile

Numero di ore settimanali: 5 di cui 1 ora di laboratorio informatico (potenziamento e copresenza con la prof.ssa Ciancio Modesta )

Metodologie adottate:

LE METODOLOGIE adottate rispetto agli obiettivi

Competenze individuate nel profilo specifico d'indirizzo	Conoscenze	Abilità	Competenze acquisite mediante le attività di alternanza scuola/lavoro
<p>1-SAPER COMPRENDERE E RIELABORARE UN TESTO</p> <p>2-saper comunicare gli esiti del proprio lavoro utilizzando linguaggi appropriati in particolare il linguaggio tecnico</p> <p>3-saper prendere appunti in modo da fissare le informazioni piu' importanti fornite dal docente</p>	<p>-CARATTERISTICHE E DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE</p> <p>-SAPER interpretare LA SITUAZIONE CONTABILE PATRIMONIALE ED ECONOMICA ED IL DOCUMENTO DEL BILANCIO DELL'ESERCIZIO</p> <p>-CONOSCERE IL BILANCIO D'ESERCIZIO ED IL BUDGET NELLE AZIENDE</p> <p>-FASI E PROCEDURE DEL BUSINESS PLAN E DEL BUDGET D'ESERCIZIO</p> <p>-TECNICHE DEL MARKETING TURISTICO WEB MARKETING</p> <p>-NORMATIVA DI SETTORE</p> <p>-LE ABITUDINI ALIMENTARI</p>	<p>SAPER ELABORARE UN NUOVO TESTO APPLICARE I CONCETTI APPRESI A NUOVI DOCUMENTI</p> <p>-SAPER INTERPRETARE I DOCUMENTI PRESENTI E PRODURRE NUOVI</p> <p>SAPER INDICARE LE RICHIESTE DELL'ESERCIZIO</p> <p>SAPER INDIVIDUARE I SOGGETTI CONIVOLTI</p>	<p>-UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELL'PRODUZIONE DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI</p> <p>SAPER interpretare un BUSIENSS PLAN , REDIGERE L'ANALISI SWOT ,REDIGERE SEMPLICI PIANI DI INVESTIMENTO, FINANZIAMENTO E BILANCIO PREVENTIVO ECONOMICO E PATRIMONIALE</p> <p>-ADEGUARE ED ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI</p>

## Programma SVOLTO

### Mod 1 – RIPASSO BILANCIO D'ESERCIZIO

Principi fondamentali della redazione del bilancio d'esercizio chiuso al 31-12- 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 - i principali indici di bilancio

### Mod 2 .- IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE E NAZIONALE

- I caratteri ed i fattori che influenzano il turismo internazionale
- Gli organismi internazionali e gli organi dell' UNIONE EUROPEA
- Gli strumenti e le dinamiche del mercato turistico nazionale
- Le fonti normative interne
- Riconoscere le normative nazionali ed internazionali e comunitarie del settore

### Mod 3 – La Pianificazione , la Programmazione ed il Controllo di Gestione – Il business Plan

La Pianificazione e programmazione aziendale

Redazione del Budget d'Esercizio del Budget Economico , degli investimenti e dei Finanziamenti

Le scelte strategiche , l'ambiente esterno ed interno, la vision e la mission aziendale di una impresa ricettiva e ristorativa, l'analisi S.W.O.T.

Il Controllo di gestione con analisi degli scostamenti fra Preventivo e consuntivo

Il Business Plan : il suo contenuto e struttura con particolare riferimento al Conto Economico e Stato patrimoniale

### Mod 4- IL MARKETING

- Il marketing : aspetti generali
- Il Marketing Strategico (target- analisi interna ed esterna , posizionamento )
- Il marketing Operativo (ciclo di vita del prodotto, i costi diretti ed indiretti,)
- Il web Marketing
- Il Marketing Plan in una piccola azienda

Per ciascun argomento sono stati svolti esercitazioni con utilizzo EXCEL e effettuati in Laboratorio di Informatica .

### Mod 5 La normativa del settore turistico- ristorativo

-Contratti aziendali specifici delle attivita' ristorative CON adv, to, IMPRESE RICETTIVE (contratto di ristorazione , banqueting e catering)

- il contratto dell'albergo e le responsabilita' dei ristoratori ed albergatori

- il Codice del Turismo D.Lgs n 23.05.2011 n 79

- la legge sulla privacy nuovo regolamento europeo 679-2016

- le norme sicurezza sul lavoro e dei luoghi di lavoro (normativa antincendio)

- le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Il contratto di lavoro del settore Turistico Ristorativo – Paga Base – Ferie e permessi –

Calcolo della retribuzione netta – trattenute IRPEF - Esempio di LUL di un mese

- L'assunzione , le dimissioni telematiche (allegato al libro di testo )

Parte del programma da svolgere dopo il 15.05.2022

### Mod 6- LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- I fattori e le caratteristiche dei consumi alimentari In Italia
- Attuali tendenze sulle abitudini alimentari in Italia
- I Marchi di qualita' alimentare (doc- igp-stg- bio )
- La certificazione BIO
- I prodotti a km 0
- i gruppi di acquisto solidale
- Attuali tendenze del consumo alimentare

## SCHEDA DI SALA BAR E VENDITA

**Docente:** Ricciardi Tommaso

**Presentazione della classe:**

Il gruppo classe, preso in carico durante quest'anno scolastico, ha mostrato livelli di partenza discreti.

La maggior parte degli allievi ha partecipato attivamente alle lezioni, desiderosi di apprendere, di migliorare e potenziare le loro capacità, contribuendo così ad un proficuo dialogo educativo.

Dal punto di vista comportamentale la maggior parte del gruppo classe è stata corretta nell'approccio con il docente.

**Competenze raggiunte:**

**Competenze:**

Redigere menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.

**Abilità raggiunte:**

Analizzare le criticità legate all'elaborazione di carte e menu.

Proporre carte e menu adatti a occasioni, servizio, esigenze del cliente e dell'azienda.

Conoscere la produzione dei distillati e liquori, sapere eseguire il servizio dei medesimi, Conoscere le caratteristiche organolettiche dei cocktail più importanti e più comuni, oltre alle tecniche di degustazione e preparazione dei cocktail codificati IBA.

Conoscere i prodotti tipici, la cucina e vini delle regioni italiane, preparare inoltre le ricette più caratteristiche del nostro territorio e le specialità eno-gastronomiche italiane.

**Testi adottati:** Sala bar e vendita articolazione enogastronomia Hoepli

**Altri strumenti didattici:** Approfondimenti in Power point a cura del docente su tutti gli argomenti del programma.

Siti web: <https://iba-world.com/>

<https://www.aibes.it> <https://www.aisitalia.it> <https://www.politicheagricole.it> ›

**Numero di ore settimanali:** 2

**Metodologie adottate:** lezioni frontali partecipate

**Verifiche:** 1 verifica scritta e 3 verifiche orali a quadrimestre

**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**

#### **SEZ. B B3 - LA VITE E IL VINO PAG. 136-162**

La vite, la fermentazione alcolica, la vinificazione, altre tecniche produttive.

Spumante: metodo classico, metodo charmat.

Champagne

Classificazione dei vini, classificazione europea, vino e salute, l'etichetta del vino.

#### **SEZ. C C1 – DISTILLAZIONE ACQUEVITI E LIQUORI PAG. 239-261**

Distillazione e acqueviti

Brandy, cognac, armagnac

Grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila,

Acquaviti di frutta, acquavite d'uva

Calvados, liquori.

#### **SEZ. B B4- DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINOPAG. 164-167**

Presentazione

Esame visivo, esame olfattivo, esame- gusto olfattivo, considerazioni finali.

Temperatura del vino

Abbinamento cibo-vino

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

#### **Sez. B a5- Regioni: prodotti tipici, cucina e vini pag. 181- 237**

Presentazione

Campania

Emilia-Romagna

Lazio

Liguria

Lombardia

Piemonte

Puglia

Sardegna

Sicilia

Toscana

Veneto

Il turismo enogastronomico

#### **SEZ C C3 - I COCKTAIL MONDIALI PAG. 283- 302**

Linea per i cocktail

Come si preparano

L'alcol: consumi e dosi

Vendere i cocktail

Cocktail mondiali

Categorie dei cocktail internazionali

#### **SEZ.A A2 LA CARTA, STRUMENTO DI VENDITA PAG. 35-59**



Presentazione, aspetti tecnici, gestionali, indicazioni

La carta delle vivande, il menu, la carta dei vini, la carta del bar, la carta esposta.

#### **A6- VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI PAG. 93-100**

La tipicità come elemento strategico

Che cos'è il prodotto tipico

La dimensione collettiva

Il valore del prodotto tipico

Forze e debolezze dei prodotti tipici

Il ruolo dei consumatori

I marchi di tutela dei prodotti

#### **CATERING E BANQUETING.**

L'attività del catering.

La produzione e la distribuzione itinerante

Il banqueting, il catering e il banqueting.

Le occasioni e le tipologie di eventi.

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

## 8- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Nel corso dell'anno è stata effettuata una simulazione della prima prova e una della seconda. Qui di seguito allegate:

# *Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

### **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

#### **ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare moveva il

maestràle le foglie

accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole in

fascie polverose:

erano in ciel due sole nuvole,

tenui, róse<sup>1</sup>: due bianche

spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno, fratte

di tamerice<sup>2</sup>, il palpito

lontano d'una trebbiatrice,

*l'angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero? Le campanemi

dissero dov'ero,

piangendo, mentre un canelatrava

al forestiero,

che andava a capo chino.

---

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

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

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

### Comprensione e analisi

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

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

### Interpretazione

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

#### ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono<sup>1</sup> 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! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

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

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

<sup>1</sup> *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me. <sup>3</sup>

*voluttuosamente*: con morboso desiderio. <sup>4</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Interpretazione**

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

*La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...]* Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del *consumatore emotivo*.

## Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

## Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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



# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

### **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

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

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambivanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

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.

## **“CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE FIN DA GIOVANI”**

**"Fa che il Cibo sia la tua Medicina e che la Medicina sia il tuo Cibo"**

Ippocrate (Coo, 460 a.C. circa – Larissa, 377 a.C)

**Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.**

### **PRIMA PARTE**

#### **DOCUMENTO 1: PRESENTAZIONE DELLE LINEE GUIDA PER LA POPOLAZIONE ITALIANA REV. 2018**

Il rapporto tra nutrizione, corretta alimentazione e salute è naturalmente molto stretto.

Nella storia recente del nostro Paese, sul piano della salute, si è passati dalla sottanutrizione di un terzo della popolazione negli anni Trenta al sovrappeso, che riguarda oggi quasi il 60% degli italiani, con il 21% di obesi, dati che preoccupano soprattutto in merito al crescente problema dell'obesità infantile. La diffusione progressiva del sovrappeso e dell'obesità nel mondo rende ragione del termine *globesity*, coniato per indicare una vera emergenza globale, che minaccia la salute della popolazione occidentale. In Europa, l'OMS segnala che la frequenza dell'obesità è triplicata negli ultimi due decenni ed ha ormai raggiunto proporzioni epidemiche.

A peggiorare la situazione c'è, poi, la sedentarietà: l'OMS stima infatti che circa il 41% degli europei non svolge alcun tipo di attività fisica nell'arco della settimana e ciò aumenta il rischio di malattie croniche. Secondo l'Atlante delle malattie cardiache e

dell'ictus cerebrale, recentemente pubblicato dall'OMS, l'alimentazione non corretta e la sedentarietà rappresentano i maggiori responsabili (preceduti solo dall'abitudine al fumo) dei 17 milioni di morti per malattie circolatorie cardiache e cerebrali. Dopo molti anni di analisi ed oltre 7.000 studi scientifici, l'American Institute of Cancer Research (AICR) e il World Cancer Research Fund (WRF), due autorevolissime società scientifiche statunitensi, hanno messo a punto un decalogo di raccomandazioni per la prevenzione del cancro a tavola, dove si sottolineano le regole della corretta alimentazione e la raccomandazione di svolgere quotidianamente 30' di attività fisica.

Le fondamentali "regole" da seguire per una sana alimentazione, al fine di conservare un benessere prolungato per tutto l'arco della vita, sono poche e semplici. La prima regola è che nessun alimento - eccezion fatta per tutto l'arco della vita, sono poche e semplici. La prima regola è che nessun alimento - eccezion fatta per allergie o intolleranze - dovrebbe essere escluso da una corretta dieta (il termine deriva dal greco  $\delta\acute{\iota}\alpha\iota\tau\alpha$  = abitudine, modo di vivere, regola) che, come la gloriosa "Dieta Mediterranea", deve essere ricca di alimenti, completa e varia (1).

DOCUMENTO 2 – SCHEMA DIETETICO PER STESURA MENU', ATS PAVIA



SCHEMA DIETETICO - a.s. 2021/2022  
per la stesura di un menu quadrissettimanale per scuole d'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° <b>Settimana</b> 1° PIATTO ASCIUTTO CON CARNE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO INTEGRALE	1° PIATTO IN BRODO CON LEGUMI	PIZZA 1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA
2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI PESCE	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	<b>oppure</b> 1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE PIZZA CONTORNO COTTO - FRUTTA
CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA
2° <b>Settimana</b> 1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON PESCE	1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO ASCIUTTO
2° PIATTO A BASE DI FORMAGGIO	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI PESCE
CONTORNO COTTO - FRUTTA	PATATE- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA
3° <b>Settimana</b> 1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO
2° PIATTO A BASE DI PESCE	<b>oppure</b> 1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE PIZZA CONTORNO COTTO - FRUTTA	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA
CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO -FRUTTA
4° <b>Settimana</b> 1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE
2° PIATTO A BASE DI FORMAGGIO	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI PESCE
CONTORNO COTTO- FRUTTA	PATATE - FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA

1

A cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria/U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione - ATS PAVIA, Viale Indipendenza 3 - Pavia ( +39 (0382) 432451 Fax +39 (0382) 432461 - PEC: protocollo@pec.ats-pavia.it

Giugno 2021

## **DOCUMENTO 3 BUON APPETITO ... Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù a scuola Rev. 2020, ATS Monza Brianza**

### **INTRODUZIONE**

Il rapporto tra nutrizione, corretta alimentazione e salute è un rapporto molto stretto, tanto è vero che la diffusione progressiva del sovrappeso e dell'obesità, con il crescente problema dell'obesità infantile è diventata una vera e propria emergenza globale, che minaccia la salute della popolazione. Sana alimentazione nella sua accezione più attuale significa non solo protezione nei confronti delle malattie croniche non trasmissibili, ma anche promozione di salute e longevità nonché sostenibilità ambientale e sociale.

In quest'ottica la ristorazione scolastica ha il compito, non solo di fornire un pasto appropriato assicurando la qualità nutrizionale corretta, ma anche rappresentare un luogo privilegiato per favorire la promozione di comportamenti alimentari atti al miglioramento dello stato di salute e stimolare l'integrazione tra alunni che provengono da trazione ed etnie diverse. Attraverso le conoscenze acquisite a scuola, inoltre, gli stessi bambini possono contribuire al miglioramento delle abitudini alimentari di tutta la famiglia.

I documenti da cui prendono spunto queste linee di indirizzo sono molteplici: innanzi tutto i LARN 2014 (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia) che sono le raccomandazioni nutrizionali, ossia fissano le quantità di nutrienti ed energia in grado di soddisfare i relativi bisogni, nonché le quantità che, qualora in eccesso, potrebbero comportare effetti negativi sullo stato di salute; le Linee Guida per una sana alimentazione redatte dalla comunità scientifica del CREA (centro di ricerca alimenti e nutrizione) del 2018. Indicazioni che sono basate sulle evidenze scientifiche derivate da numerosi studi epidemiologici, clinici e di intervento in ambito

nutrizionale e la Bozza delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera-assistenziale e sociale 2020.

Secondo le Linee Guida CREA, tra i punti fondamentali di azione della ristorazione scolastica dovrebbero esserci:

- Incoraggiare i bambini a mangiare il pasto, aumentando la consapevolezza dei genitori sulla sua valenza educativa.
- Favorire una maggiore informazione ai genitori sull'integrazione degli alimenti forniti a pranzo con quelli del pasto serale.
- Incoraggiare il consumo di merende sane.
- Scoraggiare il consumo del pasto da casa, sia per la sicurezza igienico sanitaria che per favorire comportamenti di socializzazione.

Tale obiettivo è raggiungibile in un'ottica di intersettorialità. se tutti gli attori coinvolti a vario titolo nella ristorazione scolastica, insegnanti, genitori, bambini/ragazzi, ditta di ristorazione, ente committente lavorano ed interagiscono in un Progetto comune.

FONTI:

(1) Linee per una sana alimentazione Rev. 2018, CREA.

(2) Schema dietetico per la stesura menù scolastici 2021-22, ATS Pavia

(3) BUON APPETITO ... Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù a scuola Rev. 2020, ATS Monza Brianza

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Spieghi il significato del termine “globesity”.
- Indichi per quale motivo rappresenta una minaccia a livello mondiale.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze acquisite, il candidato:

- Descriva le esigenze nutrizionali, le corrette abitudini alimentari e gli errori commessi dai ragazzi della secondaria di I grado.
- Definisca le diverse tipologie di obesità, le cause, le conseguenze e la dietoterapia.

C) Alla luce dei LARN, delle “Linee guida per la Popolazione Italiana”, delle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”, il candidato proponga aiutandosi con lo “Schema dietetico per le mense scolastiche” proposto dall’ATS Pavia, un menù adatto a

D) Indichi gli accorgimenti e le scelte di preparazione delle verdure e ortaggi tali da rendere più appetibili tali alimenti seguendo la linea guida 'Più frutta e ortaggi’.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a alla propria esperienza, maturata a scuola o nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento.

## SECONDA PARTE

***Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.***

- A) Proporre delle attività ludiche volte a sensibilizzare i ragazzi in età scolare all'importanza della sana alimentazione.
- B) Elencare e descrivere i DCA (disturbi del comportamento alimentare) che possono colpire soprattutto in età adolescenziale e valutare un opportuno approccio terapeutico-alimentare.
- C) Descrivere un alimento funzionale, giustificando l'utilizzo a livello nutrizionale e salutistico.
- D) Spiegare la differenza tra "dietologia" e "dietoterapia" e le loro finalità.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.



## 9- SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico non è stato possibile effettuata alcuna simulazione del colloquio d'esame.

## 10- GRIGLIE DI VALUTAZIONE

### GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"><li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li><li>Coesione e coerenza testuale.</li></ul>	...../4
2	<ul style="list-style-type: none"><li>Ricchezza e padronanza lessicale.</li><li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li></ul>	...../4
3	<ul style="list-style-type: none"><li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li><li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li></ul>	...../4
Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"><li>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).</li></ul>	...../2
2	<ul style="list-style-type: none"><li>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</li></ul>	...../2
3	<ul style="list-style-type: none"><li>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).</li></ul>	...../2
4	<ul style="list-style-type: none"><li>Interpretazione corretta e articolata del testo.</li></ul>	...../2
<b>Punteggio totale</b>		<b>...../20</b>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>		
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>• Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>	...../4
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>	...../4
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	...../4
<b>Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)</b>		
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</li> </ul>	...../3
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</li> </ul>	...../2
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza e completezza delle risposte ai quesiti proposti.</li> </ul>	...../3
<b>Punteggio totale</b>		<b>...../20</b>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>		
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>• Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>	...../4
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>	...../4
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	...../4
<b>Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)</b>		
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</li> </ul>	...../3
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</li> </ul>	...../3
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>	...../2
<b>Punteggio totale in ventesimi</b>		<b>...../20</b>

IPS GRAZIELLA FUMAGALLI – CASATENOVO (LC)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SIMULAZIONE  
SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

INDICATORI			DESCRITTORI			Punti
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa			Coglie il significato completo e profondo			3
			Coglie parzialmente il significato generale			2
			Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale			1
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline			Presente e corretta			6
			Non completamente presente ma adeguata e corretta			5
			Parzialmente presente ed essenziale			4
			Parzialmente presente e scorrette			3
			Lacunosa e insufficiente			2
			Scarsa e non pertinente			1
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni			Competenze ampie e sicure in ogni aspetto			8
			Competenze nel complesso presenti ed adeguate			7
			Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate			6
			Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti			5
			Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti			4
			Competenze parziali e non sempre pertinenti			3
			Competenze lacunose e insufficienti			2
			Competenze scarse ed inadeguate			1
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici			Rigorosa e appropriata			3
			Comprensibile e complessivamente corretta			2
			Impropria			1
TOTALE PARZIALE	A ...	B ...	C ...	D	TOTALE	.../20

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Firmato digitalmente da  
 BIANCHI PATRIZIO  
 C=IT  
 O=MINISTERO  
 DELL'ISTRUZIONE

**Allegato C**

**Tabella 1**  
Conversione del credito scolastico  
complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

**Tabella 2**  
Conversione del punteggio  
della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**Tabella 3**  
Conversione del punteggio  
della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Firmato digitalmente da  
BIANCHI PATRIZIO  
C=IT  
O=MINISTERO  
DELL'ISTRUZIONE