



I.P.S. PER I SERVIZI GRAZIELLA FUMAGALLI
C.F. 94024420138 C.M. LCRC02000L

AOO_LCRC02000L - Segreteria
Prot. 0003448/E del 19/05/2021 15:00



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la
Lombardia



Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"
Via della Misericordia, 4 - 23880 CASATENOVO (LC)

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

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

Anno Scolastico 2020 – 21

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

CLASSE 5G

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Approvato dal Consiglio di Classe nella seduta del 12/5/2021

Affisso all'albo: 15 MAGGIO 2021

Docente coordinatore di classe

prof.ssa Donatella Nuzzo

Il Dirigente scolastico

prof. Renzo Izzi

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO
Di Carlo Valentino	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	NO
Ricevuto Giuseppe	MATEMATICA	NO
Renzi Claudia	LINGUA INGLESE	NO
Crippa Anna	LINGUA FRANCESE	NO
Pitton Michela	LINGUA SPAGNOLA	NO
Quarello Caterina Federica	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/S	SI
Nuzzo Donatella (<i>coordinatore</i>)	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	SI
Iodice Anna Luana	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	SI
Rossi Andrea	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	SI
Beretta Andrea	SCIENZE MOTORIE	NO
Mistico Alessio	RELIGIONE	NO
Iessi Angela	SOSTEGNO	NO
Spagnolo Antonella	SOSTEGNO	NO
Triolo Alessia	SOSTEGNO	NO
Mauri Debora	SOSTEGNO	NO

SOMMARIO

- 1. Breve storia e presentazione della classe**
- 2. Profilo atteso in uscita**
 - **Risultati di apprendimento in termini di competenze a conclusione del percorso quinquennale**
 - **Competenze sulle quali si è lavorato in particolare nel corso del quinto anno**
 - **Criteri di valutazione comuni**
- 3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
- 4. Attività curriculari, extra curriculari e UDA**
- 5. Attività di cittadinanza e costituzione**
- 6. Educazione Civica**
- 7. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)**
- 8. Programmi disciplinari**
- 9. Spunti per il colloquio elaborati dal consiglio di classe**
 - **Tracce degli elaborati**
 - **Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano**
- 10. Griglia di valutazione dell'esame orale**

1. BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si è formata all'inizio del terzo anno come articolata, Sala e Pasticceria. Nel corso del quarto anno si sono aggiunti 4 alunni, dello stesso indirizzo/istituto, perché ripetenti. Da quest'anno la classe si è divisa nelle due articolazioni arrivando alla composizione attuale grazie all'inserimento di 3 nuovi alunni provenienti da esperienze CFP della provincia Como-Lecco. La sua composizione attuale è diventata quindi di 19 alunni (5 femmine e 14 maschi). Sono presenti 5 alunni con diagnosi. Tutta la documentazione, PDP e PEI, è depositata nei fascicoli personali degli alunni.

La quasi totalità della classe, pur nella sua diversità, ha raggiunto risultati negli apprendimenti discreti e più che sufficienti. E' presente inoltre un ristretto gruppo di alunni con risultati buoni e ottimi. I risultati degli alunni con diagnosi, di cui uno con Obiettivi Minimi e uno con Programma Differenziato (approvato dal GLHO al secondo quadrimestre del terzo anno), sono stati sufficienti e discreti, grazie anche alla partecipazione in presenza di alcuni di loro durante la DaD e al relativo supporto da parte dei docenti di sostegno. Le insufficienze del primo quadrimestre sono state colmate con attività di recupero in itinere, studio individuale e con l'aiuto delle insegnanti di sostegno.

b) Partecipazione al dialogo educativo:

Quest'anno lo split tra Sala e Pasticceria, in aggiunta al consueto avvicendamento dei docenti non di ruolo ha determinato l'interruzione della continuità didattica tra la 4^a e 5^a classe del 70% dei docenti curricolari e di tutti i docenti di sostegno, determinando, complice la DAD, un impegno reciproco, da parte di docenti e alunni, di conoscenza e affidamento che nel secondo quadrimestre è risultata adeguata.

Rispetto ai due anni precedenti gran parte della classe è stata decisamente più matura e responsabile, oltre che meno vivace. Comunque, si può affermare che quasi tutti gli studenti abbiano dimostrato di aver compiuto un processo di crescita tale da affrontare in maniera seria tutti gli impegni proposti. La partecipazione alle lezioni e alle attività è certamente migliorata rispetto agli anni passati. L'impegno nello studio, se si guarda ai due anni precedenti, risulta certamente migliorato, come dimostra anche il profitto di una buona parte degli alunni e la presenza limitata di insufficienze rispetto agli anni passati.

c) Periodo delle attività didattiche tramite Didattica a Distanza

Per l'emergenza dovuta alla pandemia da COVID-19 il metodo di valutazione ha dovuto subire una rimodulazione con verifiche fatte anche via Google Moduli o interrogazioni on line, cercando di approfittare delle ore in presenza per consolidare le abilità e le competenze. L'orario delle lezioni è stato quello indicato dalle circolari per l'intero istituto, alternando lezioni in presenza (30% del totale) a quelle on line. Le circolari suddette hanno disposto che ogni singola lezione non superasse i 45/50 minuti (in base al fatto che ci fosse 100% DaD o 50/75% in presenza), in modo da garantire sia agli alunni che al personale docente il diritto alla disconnessione e a far terminare le sette ore, determinate dai recuperi dei rientri alternati, entro le ore 14,00. Anche le ore trascorse dagli alunni in laboratorio purtroppo sono state limitate, e tutta l'attività di PCTO a partire da marzo dello scorso anno è stata svolta via web con la presenza di esperti (vedi punto 7 del presente documento).

Il Consiglio di Classe

- ha proceduto alla correzione individuale e alla valutazione di esercitazioni pratiche e compiti svolti a casa
- ha assegnato domande guida sui contenuti della lezione da svolgere in autonomia.
- ha proceduto alle interrogazioni orali.
- ha proceduto alla verifica oggettiva delle conoscenze al termine delle videolezioni.
- ha proceduto alla verifica sommativa su conoscenze apprese tramite studio personale
- ha proceduto all'accertamento delle competenze.
- ha previsto momenti di esercitazioni per gli alunni DSA, BES e DA (in ottemperanza ai piani individualizzati e personalizzati)

Comunque, nonostante le difficoltà oggettive, es. disponibilità di device adeguati (che la scuola ha in parte provveduto ad integrare) e di connessioni stabili, va evidenziato che la maggior parte della classe ha risposto bene alla didattica a distanza, comportandosi adeguatamente durante le lezioni, e

partecipando in maniera attiva alle lezioni stesse e alle attività in streaming proposte. Nel primo quadrimestre alcuni alunni, hanno risentito psicologicamente dalla DaD, isolandosi e rinunciando alla frequenza per alcuni periodi del primo quadrimestre. Tutti hanno comunque recuperato, motivazione e profitto, grazie anche ad un dialogo aperto tra docenti, alunni e famiglie. Le attività di recupero sono state efficaci, in alcuni di questi casi, grazie anche al prezioso aiuto delle insegnanti di sostegno. Pur con ovvi rallentamenti, il percorso di apprendimento può dunque ritenersi concluso per tutto il gruppo classe in tutte le discipline.

2. PROFILO ATTESO IN USCITA

Il Tecnico dei “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, è in grado di:

- a) utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- b) organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- c) applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- d) utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- e) comunicare in almeno due lingue straniere;
- f) reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e programmi applicativi;
- g) attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- h) curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

Il Tecnico dei “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” al termine del percorso quinquennale deve essere in grado di:

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

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Diplomato è in grado di svolgere:

- f) attività operative e gestionali nell’amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- g) di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande; di predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela;
- h) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,

chimico-fisico, nutrizionale;

- i) predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- j) 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 PTOF, 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. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <p>Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p>Area dell'istruzione generale.</p> <p><u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative)</u></p> <p>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></p> <p>Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale.</p> <p>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></p>

<p>processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>Comprendere criticamente la dimensione teorico- culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p>Area d'indirizzo</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>
--	--

CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI

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

L'ambito cognitivo riguarda:

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

L'ambito non cognitivo riguarda:

- Il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche)
- La partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica)

L'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità) La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci. Per la griglia descrittiva si rimanda al PTOF di Istituto

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 tutti gli alunni, e si attesta su livelli più che sufficienti e discreti per la totalità della classe, buoni per 2 alunni e ottimi per un alunno. Risultati anche migliori sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di PCTO, nella quale tutti gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze sopra indicate, quelle relative alla sicurezza e quelle professionali, specifiche dell'indirizzo.

4. ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA

(non già comprese nelle attività di PCTO ed Educazione Civica, ma rilevanti ai fini dell'ampliamento dell'offerta formativa)

1. Nel corso dell'anno la classe ha aderito su base volontaria alle seguenti attività e progetti tra quelli proposti per le classi quinte:
 - Sportello Help (inglese e matematica)

- Certificazione linguistica PET (CEFR Level B1)
- Sportello Counselling
- Fumagalli Social

2. UDA a.s. 2018/2019 **“Alla scoperta della provincia di Lecco”** Coordinatore prof. Rossi (Cucina)
Compito/Obiettivo: Itinerario turistico enogastronomico del territorio lecchese.
Altre materie coinvolte: Scienze dell'alimentazione, Sala e Bar, Italiano e Storia, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, Diritto e Tecnica Amministrativa

5. ATTIVITA' DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

(non già comprese nelle attività di PCTO ed Educazione Civica, ma rilevanti ai fini dell'ampliamento dell'offerta formativa)

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<p><u>Imparare ad imparare</u></p> <p>Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p><u>Collaborare e partecipare</u></p> <p>Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p><u>Agire in modo autonomo e responsabile</u></p> <p>Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>
<p>ATTIVITA' SVOLTE a.s. 2020/2021</p> <p><u>18/2/2021: “Giorno del Ricordo”</u>, videoconferenza con il Sig. Roberto Giuricin sul tema delle foibe. Figlio di un profugo istriano racconterà l'esperienza della sua famiglia in seguito alle persecuzioni degli italiani in Istria.</p> <p>“Evento Liberi di scegliere” a cura dell'associazione culturale Biesse di Reggio Calabria, sui temi legati al disagio minorile e della devianza sociale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 16/2/2021 Visione Film “Liberi di scegliere” del regista Giacomo Campiotti; - 9/3/2021 Videoconferenza con il magistrato Roberto Di Bella, Presidente del Tribunale per i minorenni di Reggio Calabria. <p><u>21/4/2021</u>: video-incontro con il Sig. Cecco Bellosi per ascoltare la sua testimonianza sul periodo storico degli anni di piombo.</p> <p>30/4/2021: videoconferenza con AIDO (Associazione Italiana Donatori d'Organi). Relatori: Dott. Filippo Galbiati dell'ASST Lecco e la presidentessa dell'AIDO Enrica Motterlini.</p> <p><u>17/5/2021</u>: video-incontro (su base volontaria) con AVIS sul tema della donazione di sangue e derivati. Relatore: dott. Marco Pozzi, nefrologo dell'Ospedale di Desio e Direttore Sanitario della sezione comunale di Seregno.</p>

6. EDUCAZIONE CIVICA

1. 12/1/2021 **“ Il Doping e il rispetto delle regole”** videoconferenza (su base volontaria) con il Dott. Renato Acanfora, medico sportivo.
2. UDA IQ : **Informarsi e disinformarsi**

OBIETTIVO/COMPITO: Saper distinguere la veridicità o la falsità delle fonti in diversi tipi di ambiti - Saper essere cittadini attivi - Partecipare consapevolmente alla vita civica

Coordinatore: Donatella Nuzzo (Diritto e Tecnica Amministrativa)				
Collaboratori : Caterina Federica Quarello (Scienze Alimentari), Alessio Mistico (Irc), Anna Luana Iodice (Sala e Vendite)				
Fasi	Abilità/Competenze	Conoscenze/Strumenti	Materie coinvolte	H
1	Saper ricercare le fonti in modo autonomo. Saper distinguere la veridicità o la falsità delle fonti in diversi tipi di ambiti	Conoscenza degli articoli 2 – 3 – 9-21 - 33 della Costituzione Italiana. Reato di diffamazione, vilipendio, pubblicità ingannevole. Diritto di Satira. Attività di “Debunking”: web e inchieste giornalistiche su fake news relative a Covid-19 e Vaccini.	Diritto e Tecnica Amministrativa	4
3	Analizzare articoli scientifici e materiali web inerenti il rapporto dieta - salute per valutare l'affidabilità delle fonti e la veridicità delle informazioni	Fake news in ambito nutrizionale e “insicurezza alimentare”. Informarsi per evitare “frodi alimentari” Reg. CE 178/2002 e 1381/2019 trasparenza del rischio per gli alimenti	Scienza e cultura dell’Alimentazione	4
4	Saper distinguere la veridicità o la falsità delle fonti in diversi tipi di ambiti	Visione del film “The Social Dilemma” con successivo debate.	IRC	3
5	Analizzare articoli scientifici e materiali web inerenti il rapporto dieta - salute per valutare l'affidabilità delle fonti e la veridicità delle informazioni	Qualità alimentare, i marchi, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.	Sala e Vendita	3
			TOT	14

3. UDA IIQ : Ape-Green – Sostenibilità *(compresa anche nelle attività di PCTO)*

OBIETTIVO/COMPITO: “APERITIVO GREEN” con prodotti a KMO				
Realizzazione di una degustazione di cocktail dal tema “Aperi-Natura” in occasione di un happy-hour scuola-famiglia. Per poterlo attuare lo studente dovrà anche realizzare alcuni prodotti intermedi (ricerca dei prodotti tipici, schede tecniche). Durante lo svolgimento dell’UdA sarà coinvolto direttamente nella conoscenza/riconoscimento di prodotti del territorio valutandone i pregi. Nel laboratorio di sala preparerà cocktail a base di frutta, erbe aromatiche e spontanee e verdura di stagione e realizzerà la carta da bar. Al termine del percorso è previsto un momento di riflessione che, attraverso la stesura di relazioni individuale oppure storytelling.				
Coordinatore: Anna Luana Iodice (Sala e Vendite)				
Collaboratori: Caterina Federica Quarello (Scienze degli Alimenti), Donatella Nuzzo (Diritto e Tecnica Amministrativa), Anna Crippa (Francese)				
Fasi	Abilità/Competenze	Conoscenze/Strumenti	Materie coinvolte	H
1	Lettura e comprensione, rielaborazione ed espressione orale.	Connaissances et techniques du bar et des cocktails. Produzione di una scheda cocktail e di un video tutorial in lingua francese per illustrarne la preparazione.	Francese	5
2	Saper identificare le peculiarità dell’offerta di	Pricing e determinazione dei markup sui cocktail. Esercitazione su casi	Diritto e Tecnica	4

	servizi in rapporto al budget previsionale	concreti	Amministrativa	
3	Essere in grado di identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Saper utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.	Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail Le tecniche di mescita Le tecniche di miscelazione La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti. Il ghiaccio: funzioni e tipologie Elementi di eco-gastronomia - Principi di ecoturismo - Principi di eco-bar	Sala e Vendita	5
4	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale	Prodotti a Km0, bio, sostenibili e certificazioni di qualità Fito-composti in bevande di origine vegetale e loro impatto salutistico. Il miele. Alcol e salute Additivi, sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande	Scienze degli alimenti	6
5	Saper utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	Presenting my ideal eco-friendly cocktail/mocktail	Inglese	2
			Tot	22

7. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI PCTO

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,

valorizzando i prodotti tipici;

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ATTIVITA' SVOLTE

(Per i dettagli legati alle ore di ciascun alunno si rimanda alla scheda di raccordo PCTO a disposizione della commissione d'esame)

Il PCTO si è sviluppato lungo il triennio utilizzando le diverse tipologie di intervento che caratterizzano i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, quali: testimonianze formative e orientative (durante tutto il triennio), stage orientativo (classe terza, 120 ore minimo) uscite formative e realizzazione di progetti di ricerca-azione (classe quarta/quinta), media ore 100

Tutto ciò ha permesso alla classe di avere delle informazioni specifiche e delle indicazioni pratiche sulle principali figure professionali di riferimento e su alcune tematiche caratterizzanti il percorso di studi.

Per alcuni dei temi analizzati la trattazione è stata integrata da progetti di ricerca-azione che hanno visto gli alunni collaborare di volta in volta con enti del territorio, partecipando attivamente nella produzione di prodotti turistici

Di seguito le iniziative inerenti i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento dell'intero triennio.

Terzo Anno a.s. 2018/2019

Min. 120 h. STAGE per alunno *(I dati relativi allo stage sono nel fascicolo di ciascuno studente e già inseriti nel curriculum dello studente sul sito MIUR)*. 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.

Monastero Missaglia 22/9/2018

Presentazione talenti musicali emergenti – Attività svolta: servizio al buffet, preparazione di drink, allestimento spazi esterni.

Inaugurazione Laboratorio di Enogastronomia 20/10/2018

Attività svolta: servizio al buffet, allestimento sala, preparazione e somministrazioni bevande alcoliche e non.

Open Day 17/11/2018

Attività svolta: partecipazione alle attività di presentazione dell'indirizzo a studenti e genitori durante l'open day organizzato in sede.

Incontro CGIL 6/2/2019

Incontro in sede con i responsabili sindacali della CGIL.

4 Piatti x 4 Mani 15/2/2019

Concorso di cucina indetto dall'Associazione Cuochi di Lecco. Attività svolta: servizio al tavolo per le commissioni esaminatrici.

Corso Sicurezza 25-26/2/2019 - 1/3/2019

Corso scolastico in presenza e on line.

Uscita didattica Valtellina 7/3/2019

Visita didattica presso la Latteria Sociale di Chiuro e presso la cantina "Nino Negri".

Inaugurazione Piazza Rogoredo 16/3/2019

Inaugurazione della via Nicolas Green – evento in Oratorio di Rogoredo (Lc). Attività svolta: servizio al buffet, allestimento sala, preparazione e somministrazioni bevande alcoliche e non

A spasso per l'Europa – Francia-Italia 23/5/2019 progetto in collaborazione con IISS "M.K. GANDHI" di Villa Raverio di Besana. Iniziativa che ha permesso agli alunni di confrontarsi con l'enogastronomia europea.

Uscita CCIAA Como-Lecco: Iscrizione Camerale e Funzioni CCIAA 15/5/2019

Incontro presso la sede di Lecco della Camera di Commercio di Lecco per approfondire i seguenti temi: funzioni della Camera di Commercio, iscrizione Camerale delle nuove imprese, statistiche della provincia di Lecco sulle richieste di professioni post diploma

Cena con Delitto 24/5/2019

Attività svolta: servizio ai tavoli presso il laboratorio di enogastronomia durante lo spettacolo "Cena con delitto"

Quarto Anno a.s 2019/2020**"Sala Ticozzi" Lecco 24/10/2019**

Servizio a buffet presso la "Sala Ticozzi" di Lecco per un incontro sull'orientamento degli alunni BES

Orientamento 2019

Attività svolta: partecipazione alle attività di presentazione dell'indirizzo a studenti e genitori nelle scuole medie della provincia di Lecco.

Pranzo Presidi 29/10/2019

Attività svolta: servizio ai tavoli durante pranzo con i Presidi degli istituti scolastici della provincia di Lecco.

U.T.E. 29/11/2019

Attività svolta: cena di gala dell'Università della Terza Età con servizio al tavolo.

Open Day 2019

Attività svolta: partecipazione alle attività di presentazione dell'indirizzo a studenti e genitori durante l'open day organizzato in sede.

Comune di Casatenovo 18/1/2020

Attività svolta: servizio a buffet per il termine dei lavori di ristrutturazione di alcune ville storiche nel Comune di Casatenovo

Corso sui Cocktail Molecolari 6-13/2/2020

Incontro/corso con esperto

Quinto Anno a.s 2020/2021**UDA IQ Mercato Lavoro e CV**

Attività svolte: compilare il proprio curriculum vitae secondo i formati europass. Produrre una relazione in power point sulle principali tipologie contrattuali stipulate nelle imprese della ristorazione, con le fondamentali tutele. La relazione migliore è stata pubblicata sui social della scuola

Orientamento 2020

Attività svolta: realizzazione di un video di presentazione dell'indirizzo a studenti e genitori delle scuole medie della provincia di Lecco.

Conferenze CREA - Decennale Dieta Mediterranea in UNESCO 30/11-2/12/2020

Videoconferenze del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria su: La qualità dei prodotti che mangiamo, bioenergetica e dispendio energetico.

Microbiota e Salute 29/3/2021

Videoconferenza tenuta da D.ssa Camilla Barbera Mazzucca PhD student del "Center for Transnational Research of Autoimmune and Allergic Diseases" di Novara su abitudini alimentari,

dieta mediterranea e salute, composizione e ruolo del microbiota sulla salute umana.

Ape-Green - Sostenibilità IQ 2020/2021 (Vedi scheda Ed. Civica)

Realizzazione di una degustazione di cocktail dal tema "Aperi-Natura" in occasione di un happy-hour scuola-famiglia

Project Work con CCIAA Como-Lecco per realizzazione di un Business Plan IIQ 2021

Video-incontro di formazione sulla redazione del business plan con il dott. Giuseppe Longo responsabile per l'orientamento presso la CCIAA di Como-Lecco. Redazione, con lavoro di gruppo, di business plan su costituzione di nuove imprese della ristorazione con valutazione da parte da parte di CCIAA.

8. PROGRAMMI DISCIPLINARI

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

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Valentino Di Carlo

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe presenta un comportamento adeguato per una quinta superiore, pur con qualche atteggiamento fisiologico attribuibile all'età in oggetto.

Da un punto di vista didattico e degli apprendimenti, non si riscontra una eterogeneità eccessivamente complessa; si rileva la presenza di un piccolo gruppo di alunni maggiormente responsabile nei confronti degli impegni curriculari.

Competenze ed abilità raggiunte

- Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria europea dal secondo Ottocento al Novecento.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.
- Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio.
- Identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Ogni studente ha avuto la possibilità di offrirsi in qualsiasi momento, per recuperare insufficienze; recupero in itinere.

Testi adottati:

Le porte della letteratura, Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato vol. 3

Altri strumenti didattici:

Fotocopie, materiale digitale, Google Classroom

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate:

Lezioni frontali, lettura e interpretazione dei testi.

Per prepararsi alla maturità è stato condotto un ripasso dei principali autori e testi affrontati.

Programma svolto:

Gli autori si intendono affrontati nella vita, opere e poetica, i testi nella lettura l'analisi e il commento.

- Naturalismo
- Verismo
- **Il medico dei poveri, Luigi Capuana*
- Giovanni Verga
- **La roba*
- **La famiglia Malavoglia (cap I)*
- **L'addio di 'Ntoni (cap XV)*
- Il Decadentismo
- La poesia francese del secondo ottocento
- Baudelaire e la nascita della poesia moderna
- **Corrispondenze, Baudelaire*
- Il simbolismo
- Verlaine
- Rimbaud
- Mallarmè
- Il romanzo decadente
- **La bellezza come unico valore, Oscar Wilde*
- La Scapigliatura
- **Fosca: attrazione e repulsione, I.U.Tarchetti*
- Giosuè Carducci
- **Traversando la maremma toscana*
- Gabriele D'Annunzio
- **L'attesa dell'amante, Il Piacere*
- **Andrea Sperelli, Il piacere*
- **La Pioggia nel pineto, Alcyone*
- Giovanni Pascoli
- **Novembre*
- **X Agosto*
- **Il gelsomino notturno*
- La poesia del nuovo secolo
- Futuristi
- **E lasciatemi divertire, Aldo Palazzeschi*
- Crepuscolari
- Vociani
- Il nuovo romanzo europeo
- Il romanzo del primo novecento
- Franz Kafka
- **Il risveglio di Gregor, La metamorfosi*
- James Joyce
- **Il monologo di Molly Bloom, Ulisse*
- Luigi Pirandello
- **La patente*
- **Il treno ha fischiato*
- **La nascita di Adriano Meis, Il fu Mattia Pascal*
- Italo Svevo
- La coscienza di Zeno
- Giuseppe Ungaretti
- **Veglia*
- **Fratelli*
- **Soldati*
- Le tendenze della lirica in Italia
- Umberto Saba

- Eugenio Montale
- *Non chiederci la parola*
- *Merigiare pallido e assorto*
- *Spesso il male di vivere ho incontrato*
- Il neorealismo
- Cesare Pavese
- Pasolini
- *Il ferrobèdò, ragazzi di vita*
- Italo Calvino
- Itinerari narrativi nel secondo novecento
- Oltre il neorealismo
- Giuseppe Tomasi Di Lampedusa
- Giorgio Bassani
- Paolo Volponi
- Sperimentalismo e nuovo impegno
- Carlo Emilio Gadda
- *Il cadavere di Liliana, Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*
- Itinerari poetici del secondo novecento
- Una pluralità di tendenze
- Antinovecentismo e linea lombarda
- Neoavanguardia e sperimentalismo
- Edoardo Sanguineti
- *Questo è il gatto con gli stivali*

Verifiche:

Due scritti e due orali nel primo quadrimestre e due scritti e due orali nel 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.

STORIA

Docente: Valentino Di Carlo

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe presenta un comportamento adeguato per una quinta superiore, pur con qualche atteggiamento fisiologico attribuibile all'età in oggetto.

Da un punto di vista didattico e degli apprendimenti, non si riscontra una eterogeneità eccessivamente complessa; si rileva la presenza di un piccolo gruppo di alunni maggiormente responsabile nei confronti degli impegni curriculari.

Competenze ed abilità raggiunte

- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.
- Riconoscere (in relazione ai secoli XIX, XX e XXI) la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.
- Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Ogni studente ha avuto la possibilità di offrirsi in qualsiasi momento, per recuperare insufficienze; recupero in itinere.

Incontri on line con esperti.

Testi adottati:

La nostra avventura, De Vecchi – Giovannetti vol. 3

Altri strumenti didattici:

Fotocopie, materiale digitale, Google Classroom

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti
- Lezione frontale
- Lezione dialogata

Programma svolto:

- Gli scenari economici e politici all'inizio del novecento
- La prima guerra mondiale
- Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin
- Il regime fascista
- La crisi del '29 e il New Deal
- Il regime nazista
- La seconda guerra mondiale
- La guerra fredda
- La guerra del Vietnam
- Il conflitto israelo-palestinese
- Il rilancio dell'economia nel dopoguerra
- Il sessantotto, la rivoluzione dei giovani
- L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri
- Il miracolo economico italiano
- Il terrorismo e la "strategia della tensione"
- Dal novecento al nuovo secolo
- La fine della guerra fredda e la caduta del muro di Berlino
- "Mani Pulite"
- Le guerre degli anni novanta
- La globalizzazione

Verifiche:

Due interrogazioni orali nel primo quadrimestre e due interrogazioni orali nel 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.

Docente: Donatella Nuzzo

Presentazione della classe

Andamento didattico/disciplinare

La classe, che conosco dal terzo anno, ha mostrato un comportamento corretto e collaborativo durante tutto il corso dell'anno, l'interesse verso la disciplina è stato buono e la partecipazione alle lezioni vivace. L'impegno è stato continuo e approfondito da parte di tutto il gruppo classe. Le conoscenze previste dal piano di lavoro sono state raggiunte in misura discreta dalla gran parte della classe, con tre alunni che spiccano per il buon livello di approfondimento che sono in grado di dimostrare. Competenze e abilità sono state raggiunte in misura sufficiente da tutti gli alunni; anche in questi obiettivi tre alunni hanno evidenziato un livello di sicurezza maggiore e competenze di buon livello. Le insufficienze sono state colmate con attività di recupero in itinere, con l'aiuto delle insegnanti di sostegno, e studio individuale. Il comportamento di tutta la classe durante la DAD è stato partecipe e collaborativo manifestando maturità e impegno durante gli approfondimenti individuali e rispetto delle consegne.

Competenze e abilità raggiunte

Al termine del quinto anno gli studenti sono in grado di:

- Utilizzare le tecniche di marketing, con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Redigere un budget
- Redigere un business plan
- Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa ristorativa

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Tutti gli alunni con carenze hanno recuperato con studio individuale e supporto da parte delle prof.sse di sostegno.

Nell'ambito della mia disciplina sono state condotte le seguenti attività di approfondimento:

- PCTO :
 - due interventi della CCIAA di Como-Lecco successivamente ai quali la classe divisa in gruppo ha creato dei business plan poi valutati dalla CCIAA stessa;
 - un percorso sul Mercato del Lavoro e creazione del CV utilizzando un fascicolo aggiuntivo al libro di testo, hanno creato delle presentazioni in Power Point riassuntive del percorso che sono state valutate dalla sottoscritta e dal responsabile dei Social dell'Istituto prof. Rossi. La presentazione che ha ottenuto il punteggio migliore in termini qualità di comunicazione e contenuti ha avuto la propria presentazione pubblicata sui social della scuola
 - In seno al progetto Ape-Green abbiamo svolto un'attività pratica di pricing sui cocktail
- Educazione Civica:
 - In seno all'Uda Informarsi e Disinformarsi, abbiamo approfondito le tutele giuridiche costituzionali e normative alla libertà di espressione, il reato di diffamazione, vilipendio, pubblicità ingannevole e le possibili attività di debunking delle Fake News.

Testi adottati:

Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Gestire le imprese ricettive Up – Articolazione Sala e Vendita - Ed. Tramontana vol. 3

Numero di ore settimanali: 5

Metodologie adottate:

- lezioni interattive in Dad con risoluzioni di esercizi;
- frontale partecipata a partire dalle conoscenze e competenze personali e da quelle acquisite nel

- corso delle precedenti lezioni;
- lavoro di gruppo e individuali con utilizzo di pacchetto Office;
- visione di film e articoli web come incipit o approfondimento di alcuni argomenti;
- utilizzo di documenti originali via web per l'approfondimento.

Programma svolto:

Il Mercato del Lavoro :

Le varie tipologie di contratto di lavoro tipiche delle attività ricettive

La busta paga

Le norme sulla costituzione dell'impresa:

Quali sono gli adempimenti giuridici richiesti per la costituzione di un'impresa turistico ristorativa

Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico ristorative

I contratti delle imprese ristorative e ricettive:

Quali sono gli elementi di un contratto

Quali sono i contratti del settore ristorativo

Il marketing aspetti generali:

Che cos'è il marketing

Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo

Che cos'è il marketing privato, pubblico e integrato

Il marketing strategico:

Quali sono le fasi del marketing strategico

Quali sono le fonti informative

Come si effettua l'analisi interna

Come si effettua l'analisi della concorrenza

Come si effettua l'analisi della domanda

Che cos'è la segmentazione

Che cos'è il target

Che cos'è il posizionamento

Come si determinano gli obiettivi strategici

Il marketing operativo:

Quali sono le caratteristiche del prodotto

Come si può utilizzare la leva del prezzo. Tecniche di pricing

Quali sono i canali di distribuzione

Che cos'è la comunicazione

Il web marketing:

Che cos'è il web marketing

Quali sono gli strumenti del web marketing

Il marketing plan:

Che cos'è il marketing plan

Come è composto il marketing plan di una piccola impresa

La pianificazione e la programmazione:

Da quali fattori dipende la strategia d'impresa

Che cosa sono la Vision e la Mission dell'impresa

Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

Che cos'è il vantaggio competitivo

Il budget:

Che cos'è il budget

Qual è la differenza tra il bilancio di esercizio e il budget

Come si articola il budget

Come viene redatto il budget degli investimenti

Come viene redatto il budget economico di un ristorante

Che cos'è il controllo budgetario

Il business plan:

Che cos'è il business plan

Qual è il contenuto del business plan

La tutela della privacy

Verifiche per quadrimestre:

3, utilizzando Google Moduli, interrogazioni on line e in presenza, verifiche scritte in presenza, lavori di gruppo e individuali.

Criteri di valutazione:

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

MATEMATICA

Docente: Giuseppe Ricevuto

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe risulta eterogenea in quanto si possono riconoscere, al suo interno, differenti livelli per capacità di apprendimento, interesse, partecipazione e motivazione. Il gruppo classe, fatta eccezione per alcuni alunni, ha partecipato alla didattica con continuità, dimostrando impegno e partecipazione e, tale atteggiamento positivo, ha permesso lo svolgimento regolare della programmazione in un clima abbastanza sereno. L'intera classe ha sempre mantenuto un comportamento corretto nei confronti del docente e non sono mai emersi problemi disciplinari.

Competenze ed abilità raggiunte

Le competenze e le abilità previste dal piano di lavoro sono state raggiunte da tutti gli studenti, sebbene in modo differente: quasi tutto il gruppo classe è in grado di utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica in modo essenziale e corretto, 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 in modo appropriato.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Gli argomenti previsti per quest'anno scolastico hanno permesso un recupero in itinere in quanto alcuni concetti ed esercizi sono stati ripetuti più volte con sempre maggiore profondità.

Testi adottati:

Invalsi.Mat-Allenamento per la Prova INVALSI (secondo biennio e quinto anno) - Dea Scuola, Petrini.

Altri strumenti didattici:

- La matematica a colori 4- edizione gialla leggera per il secondo biennio Leonardo Sasso - ed. Petrini (libro del quarto anno).
- Materiale di supporto.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

- Lezione frontale dialogata.
- Esercitazione alla lavagna.
- Problem solving.

- Simulazioni prova CBT.

Programma svolto:

- Ripasso studio di funzione fino agli asintoti (funzioni algebriche razionali fratte).
- Ripasso equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche anche risolte graficamente.
- Limiti di funzioni esponenziali e logaritmiche; limiti notevoli di tipo esponenziale e logaritmico; gerarchia degli infiniti: logaritmi, potenze, esponenziali.
- La derivata: concetto di derivata; la derivata di una funzione in un punto; derivata destra e derivata sinistra; rapporto tra continuità e derivabilità (esempio funzione valore assoluto); funzione derivata e derivate successive; derivate delle funzioni elementari (funzione costante, funzione identica, funzione potenza a esponente intero positivo e ad esponente reale, funzione esponenziale, funzione logaritmica); algebra delle derivate (la linearità della derivata, la derivata del prodotto di due funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni, derivata della funzione composta; classificazione dei punti di non derivabilità; applicazioni del concetto di derivata (retta tangente ad una funzione in un dato punto).
- Teoremi sulle funzioni derivabili: i teoremi di Weierstrass (enunciato), di Fermat (enunciato, interpretazione geometrica), di Rolle (enunciato, interpretazione geometrica) e di Lagrange (enunciato, interpretazione geometrica); punti stazionari (punti di massimo relativo e punti di minimo relativo); punto di massimo assoluto e punto di minimo assoluto; funzioni crescenti e decrescenti e criteri per l'analisi dei punti stazionari;
- problemi di massimo e di minimo numerici; funzioni concave e convesse, punti di flesso; Il teorema di de l'Hôpital.
- Lo studio di funzione: studio completo di funzioni (algebriche razionali intere e fratte, esponenziali e logaritmiche) e relativa rappresentazione grafica; lettura e interpretazione del grafico di funzione.

Verifiche:

Verifiche scritte: 1 nel primo quadrimestre / 2 nel secondo quadrimestre

Verifiche orali: 3 nel primo quadrimestre / 2 nel 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.

LINGUA INGLESE

Docente: Claudia Renzi

Presentazione della classe:Andamento didattico/disciplinare

Il gruppo classe, che ho conosciuto quest'anno, da un punto di vista umano si è presentato piacevole, disponibile al dialogo e al confronto riguardo le tematiche a loro vicine. Dal punto di vista scolastico, salvo pochi casi, la situazione è sufficientemente positiva. Una parte degli studenti ha mantenuto un impegno costante, mentre altri hanno mostrato più superficialità nell'impegno, finalizzando soprattutto lo studio a ridosso dei test. Durante il periodo della didattica a distanza hanno risentito della mancanza del contatto umano e una parte di studenti non ha frequentato regolarmente, tralasciando l'opportunità di migliorare l'abilità espositiva e, di conseguenza, lo studio e memorizzazione del lessico specifico. In DaD, infatti, si è puntato maggiormente allo sviluppo delle abilità comunicative, al miglioramento del livello di comprensione della L2 e della produzione orale attraverso esercizi mirati. Per gli alunni con BES sono stati seguiti percorsi più personalizzati.

Competenze ed abilità raggiunte

Il livello medio di conoscenza della lingua inglese è sufficiente. Alcuni studenti commettono ancora numerosi e, talvolta gravi, errori nell'esposizione scritta e faticano nell'espressione orale a causa di una scarsa conoscenza delle funzioni linguistiche e lessico, e di un insufficiente esercizio di pratica; anche la pronuncia risulta imprecisa. Tuttavia un gruppo di alunni si sa esprimere con chiarezza ed efficacia comunicativa. 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

Le attività di recupero sono state messe a disposizione tramite incontri di sportello help pomeridiano, su prenotazione dello studente.

Argomenti approfonditi: i prodotti enogastronomici regionali italiani.

Testi adottati:

- Tite, Morris, Pozzetti, "Well done! Catering: cooking and service", ELI
- Ross, "INVALSI trainer", De Agostini
- Bonomi-Kaye-Liverani, "Open Space – A multi-tasking grammar", EUROPASS

Altri strumenti didattici:

G suite for education, LIM, materiale multimediale caricato su classroom, smartphone apps, online dictionary, interactive online quizzes, Jam board, Coggle, voice typing.

Numero di ore settimanali:

3 in presenza, 2 in DaD (sincrone e asincrone).

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
 Lezione frontale
 Lezione frontale dialogata e riflessioni sul linguaggio
 Discussione guidata - debate
 Attività proprie del laboratorio linguistico
 Problem solving
 Brainstorming
 Peer tutoring
 Role playing
 Cooperative Learning.

Programma svolto:

Module	Topic
1	Grammar revision of all tenses
2 SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION (Piano Integrazione Apprendimenti)	<i>Health and safety</i> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP - principles – flow chart <i>Diet and nutrition</i> <ul style="list-style-type: none"> • The eatwell plate • Organic food and GMOs • Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets (teacher's notes) • Slow food
3 IN THE RESTAURANT	<i>The Restaurant Staff</i> <ul style="list-style-type: none"> • Service brigade – Tipping in the USA • A waiter's uniform – uniforms in famous restaurants <i>Preparation and Service</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Preparing for service • Table setting • Special setting: describing pictures • How to serve • Different types of service • Brief flambé history and flamed dishes – banana foster • Buffet service and finger food – canapé, oeuvres-d’oeuvre, amuse-bouche • Pairing food and wine • Serving drinks - stemware <p><i>Welcoming and Serving</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Phone bookings and welcoming guests • Problems and complaints: vocabulary
4 AT THE BAR	<p><i>The staff and the equipment</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bar, café and pub staff <p><i>Drinks and service</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bar service • Understanding and serving wine • Beer • Cocktails • Happy hour
Follow-up materials (supplement learning)	Idioms and proverbs, Phonetics; Future foods; Vegan butcheries in London; Plastic waste and recycling; British cuisine: Thanksgiving Day recipes, Saint Patrick’s Day, Easter food; Food and wine in Italian regions; Cultural and food stereotypes; Vocabulary: different types of meat, fish, vegetables. INVALSI mock tests.

Eventuali argomenti da trattare dopo l’approvazione del documento di classe:

Presenting my ideal eco-friendly cocktail/mocktail (project work “aperitivo green”); Europass CV – my resumé in English.

Verifiche:

I quadrimestre: Scritte 1, Orali 2.

II quadrimestre: Scritte 4, Orali 2.

Tipologie di prova CEFR Level B1: reading comprehension, multiple choice questions, sentence transformation, completing gaps, open cloze text, spotting the mistake, 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.

LINGUA FRANCESE

Docente: Anna Crippa

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe si contraddistingue per una certa vivacità comportamentale, che tuttavia solitamente non impedisce il sereno svolgimento delle lezioni. La maggior parte degli studenti è partecipativa

e collaborativa, mentre alcuni intervengono solo se interpellati. Il livello linguistico raggiunto alla fine dell'anno è medio per la maggioranza della classe; alcuni studenti si contraddistinguono per aver raggiunto un buon livello, uno dei quali è pressoché madrelingua poiché una parte della famiglia risiede in Francia, mentre alcuni altri studenti hanno raggiunto un livello sufficiente.

Competenze ed abilità raggiunte

Gli studenti sono in grado di interagire con il cliente in un ambiente di lavoro, accogliendolo all'arrivo al ristorante, prendendo l'ordine, consigliando e descrivendo un possibile abbinamento con un cocktail e/o un vino e facendo fronte a eventuali problemi di allergie e intolleranze. Gli studenti sono inoltre in grado di esporre in lingua francese alcuni degli argomenti caratterizzanti il loro percorso di studi, quali ad esempio le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e le caratteristiche della dieta mediterranea.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Nel quadro della partecipazione all'UDA sui cocktail proposta dalla docente di Sala e vendita, gli studenti hanno prodotto un video tutorial e una scheda cocktail in lingua francese.

Testi adottati:

S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini – Les toqués de la gastronomie, Cappelli editore

Altri strumenti didattici:

Approfondimenti lessicali e video caricati su Classroom, quiz grammaticali, esercitazioni di comprensione orale e scritta.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: lezione frontale; lettura, comprensione e rielaborazione di un testo scritto; classi rovesciate; tutoraggio fra pari; visione e produzione di contenuti video.

Programma svolto:

Modulo 4 – On va au resto

L'accueil au restaurant : l'accueil des clients – les mots pour le dire

La prise de commande des clients : menu ou carte ? ; vous avez choisi ? ; savoir présenter un plat

Le service : on est arrivé au dessert ; les différents services

Où est-ce qu'on va manger en France ? : les différents types de restauration

Modulo 5 – Planète-bar

Le lexique du bartender : les ingrédients, les ustensiles

La préparation et la présentation d'un cocktail

Modulo 6 – Vin et compagnie

Quelques conseils pour bien déguster un vin : l'analyse organoleptique du vin

Conseiller un vin

Le monde des spiritueux : c'est quoi une eau-de-vie ?

Modulo 7 - Le monde du travail

Le curriculum vitae (CV)

L'entretien d'embauche

Modulo 8 – La santé dans l'assiette

Les éléments nutritifs : les macronutriments

Les micronutriments

Modulo 9 – Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es !

La pyramide alimentaire

Mangeons méditerranéen

Grammatica:

Le subjonctif

L'accord du participe passé avec auxiliaire avoir

La forme passive

Verifiche:

Nr per Quadrimestre: 4 nel I quadrimestre, 3 nel II quadrimestre

Criteri di valutazione:

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

LINGUA SPAGNOLO

Docente: Michela Pitton

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

Dell'intero gruppo classe solo 2 studentesse formano parte dell'articolazione di lingua spagnola. Entrambe hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e collaborativo e, seppur non sempre partecipino in modo attivo e spontaneo al dialogo educativo, si sono sempre mostrate attente e responsabili. L'impegno è andato migliorando progressivamente e risulta diligente per entrambe sia per quanto riguarda lo svolgimento delle attività assegnate sia per quello che concerne lo studio degli argomenti trattati. Le alunne hanno lavorato in modo responsabile, riuscendo a fine anno a raggiungere un livello che risulta discreto, acquisendo in modo discreto o buono le conoscenze ed abilità richieste. Il ritmo di lavoro è stato adeguato e la frequenza regolare nel periodo di attività di didattica a distanza e di didattica digitale integrata.

Competenze ed abilità raggiunte

Entrambe le studentesse 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 e fraseologia di settore;
- riconoscere ed utilizzare strutture morfosintattiche, adeguate ai contesti comunicativi in particolare professionali, e le strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, 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. Solo una delle due studentesse presentava ad inizio anno scolastico delle lacune pregresse, che ha però dimostrato di aver colmato tramite prova orale, sostenuta a seguito di un periodo di studio individuale, nel corso del primo quadrimestre.

Nel corso del primo quadrimestre, nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica, si è chiesto alle studentesse di lavorare, a seguito di lavoro fatto in classe, all'analisi di *fake news* in lingua spagnola e di presentarla poi oralmente durante le ore curricolari.

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 alle studentesse tramite piattaforma Google Gsuite.

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, produzione di approfondimenti individuali.

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

Programma svolto:

Contenidos teóricos:

A. 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

Lección 02: Las bebidas

3. Beber en España:

- Hábitos de bebidas en España
- El botellón (lectura y análisis de un artículo periodístico)
- El Cava

4. 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)
- Falsos mitos sobre el vino (presentación)

5. Bebidas tradicionales de España:

- La sangría (lectura y análisis de un documento)
- La sidra
- La queimada (lectura y análisis de un documento)

B. Unidad: Alimentación

1. Las dietas:

- La dieta mediterránea y la pirámide alimenticia (artículos periodísticos)
- Dieta vegetariana (artículos periodísticos)
- Dieta vegana (artículos periodísticos)
- Dieta crudista (artículos periodísticos)
- Alergias e intolerancias

2. Alimentación saludable y sostenible

- Alimentos ecológicos o biológicos (artículos periodísticos)
- Menú saludable y sostenible

Contenidos gramaticales

- Reglas de acentuación de las palabras: revisión
- Pronombres de objeto directo e indirecto: revisión
- Subjuntivo
- Imperativo afirmativo y negativo (con y sin pronombres)
- Contraste entre por y para
- Oraciones finales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones causales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones de relativo
- Oraciones temporales
- Voz pasiva

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

Eventuali argomenti da trattare dopo l'approvazione del documento di classe:

Reglas para la redacción del CV en español y para las entrevistas de trabajo.

Verifiche:

Primo quadrimestre: 2 scritti e 1 orale; a queste si aggiunge una prova orale valida per l'UDA di Educazione Civica.

Secondo quadrimestre: 2 scritti e 2 orali.

In entrambi i casi parte delle verifiche orali e scritte è stata svolta in modalità a distanza tramite Google Moduli e Google Meet.

Criteri di valutazione:

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

SCIENZE MOTORIE

Docente: Andrea Beretta

Presentazione della classe:

La classe 5G è composta da 19 alunni di cui 5 femmine e 14 maschi. Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico interesse per la disciplina, avendo sempre un comportamento corretto e rispettoso nei confronti del docente e anche nelle relazioni interpersonali, gli allievi si sono impegnati e hanno raggiunto un buon livello di preparazione atto a conseguire gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.

Competenze ed abilità raggiunte:

- La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- La classe sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play
- La classe sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva
- La classe sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
- La classe sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
- La classe conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti

- La classe conosce le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature
- La classe conosce le funzioni dell'apparato locomotore
- La classe conosce le problematiche relative al doping
- La classe sa assumere comportamenti alimentari responsabili
- La classe è in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte:

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

Testo adottato:

"Il Diario di scienze motorie sportive" di Marisa Vicini - Archimede edizione

Altri strumenti didattici:

Tipologia di upload: video, App. WeScool, Padlet

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Lezione frontale dialogata
- Cooperative learning
- Problemsolving
- Esercitazioni pratiche

Verifiche:

Verifiche scritte: due (per quadrimestre)

Verifiche pratiche: tre (nel 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:

TEST MOTORI

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

MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

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

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

ARGOMENTI TEORICI

- Capacità coordinative, condizionali e abilità motorie
- Il doping

- Apparato locomotore
- Educazione alimentare
- Primo soccorso
- Giochi sportivi (pallacanestro, ultimate e pallamano)
- Riconoscere ed illustrare l'aspetto sociale ed educativo dello sport

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Docente: Anna Luana Iodice

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe risulta composta da 19 alunni dell'indirizzo sala e vendita, ad oggi si presenta omogenea nei livelli di apprendimento, partecipativa e reattiva. Dal punto di vista disciplinare, non si sono riscontrati grossi problemi. Lo stage svoltosi esclusivamente nell'anno scolastico 2018/2019 ha avuto risultati positivi per tutti gli alunni della classe, che inoltre hanno partecipato a numerosi eventi e manifestazioni tenutosi sia nella sede scolastico che sul territorio lecchese.

Competenze ed abilità raggiunte

Competenze: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; 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; attuare strategie di pianificazione compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;

Abilità: Saper impostare un menu e adottare le giuste strategie di vendita: presentazione grafica ed illustrazione al cliente; illustrazione, di una ricetta di un piatto presente nel menu, indicando i prodotti essenziali; saper preparare con la tecnica della cucina di sala mediante l'utilizzo della lampada le più classiche ricette; sapere eseguire il servizio dei vini; conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini più comuni, le tecniche di degustazione e le modalità di abbinamento cibo-vino; predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail party, con gusto e creatività; saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar; saper preparare i cocktail codificati IBA; saper attuare le diverse tecniche di miscelazione; saper servire le principali bevande; calcolare il drink cost e la quantità di alcol presente in ogni singolo cocktail; saper classificare, abbinare e servire una birra.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Progetto interdisciplinare (UDA) sulla Sostenibilità

Testi adottati:

Faracca, Galiè, Capriotti, Ficcadenti "Maitre & Barman Con Masterlab" Le Monnier

Altri strumenti didattici:

riproduzioni fotostatiche di documenti e dispense di interesse disciplinare e interdisciplinari

Numero di ore settimanali: 4 ore + 1 in compresenza con Scienze degli alimenti

Metodologie adottate:

lezioni teoriche in laboratorio; esercitazioni e simulazioni in laboratorio; visione di lavori in powerpoint relativi agli argomenti trattati; relazioni individuali e/o di gruppo relativamente agli argomenti trattati, lezioni in DDI

Programma svolto:

La sicurezza

L'arte della distillazione

- Le tecniche di distillazione
- I distillati: di vino; di vinaccia; di altri vegetali; di frutta; di cereali

I liquori

- Classificazione dei liquori
- Liquori dolci: le creme di liquori
- Liquori amari

I cocktails internazionali

- Definizione e composizione
- Tecniche di miscelazione
- Preparazione e decorazione
- Drink cost, grado alcolico di un cocktail, contenuto energetico.
- Classificazione dei cocktail

La produzione del vino

- La normativa nazionale e comunitaria
- I disciplinari di produzione
- L'etichetta
- I vini speciali

Operare davanti al cliente

- La cucina di sala

Enogastronomia e società

Le abitudini alimentari:

- Cibo e cultura
- La tipicità dei prodotti
- Le diete alimentari
- Le scelte gastronomiche
- Fattori dietetici
- Fattori culturali

Marketing, qualità e territorio

- Pianificare l'offerta enogastronomica
- Comunicare l'offerta enogastronomica
- Comunicare la qualità
- Comunicare il territorio

Tecniche di gestione

- La programmazione dell'offerta enogastronomica
- L'elaborazione del menù
- Determinazione dei prezzi di vendita

La gestione degli acquisti

- Valore strategico dell'approvvigionamento
- La gestione del magazzino
- La gestione della cantina

Catering e Banqueting

La birra

- La birra nella storia
- Alcuni stili di birra

- Il servizio della birra
- La degustazione

Verifiche per Quadrimestre:

Verifiche scritte: almeno 2 (1 per quadrimestre)

Verifiche orali: secondo l'esigenza dell'insegnante

Criteri di valutazione:

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

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Docente: Rossi Andrea

Presentazione della classe:Andamento didattico/disciplinare

La classe si è caratterizzata per un comportamento rispettoso e disponibile al dialogo educativo; ha collaborato al regolare svolgimento dell'attività didattica. La disciplina ha suscitato interesse di un discreto numero di studenti. Livello generale sufficiente, con alunni che si evidenziano di un livello discreto con punte vicine all'eccellenza. La classe, tranne qualche caso, ha partecipato con interesse attivo e ha raggiunto mediamente buona familiarità con strumenti, tecniche e linguaggio tecnico professionale.

Competenze ed abilità raggiunte

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Identificare la qualità e la quantità delle risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro. Applicare il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Calcolare il food cost. Calcolare il prezzo di vendita. L'innovazione in cucina.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Approfondimenti degli argomenti trattati attraverso la didattica a distanza

Testi adottati: Professionisti in Cucina – Hoepli – Giovanni Salviani

Altri strumenti didattici:

Manuali e materiale di supporto.

Pc per video lezioni dad

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi.

Lezione frontale dialogata.

Problem solving.

Didattica a distanza

Programma svolto:

- Cucine etniche e dietetiche, gli stili gastronomici: l'offerta tradizionale.
- Le scelte alimentari

- Igiene alimentare
- La ristorazione commerciale e collettiva: differenza, ristoranti tradizionali, trattoria, osteria, locande, pizzeria e gastronomie
- La ristorazione a tema, intrattenimento, neo ristorazione, ristorazione a domicilio
- L'etichetta alimentare e nutrizionale
- Approfondimento sulla carne meccanicamente separata
- La tracciabilità e rintracciabilità
- La sicurezza alimentare
- HACCP
- Le fasi preliminari, i rischi e pericoli, i principi preliminari dell'HACCP
- I sette principi dell'HACCP
- Le fasi applicative dei 7 principi del piano di autocontrollo, le fasi di realizzazione e il riesame finale dell'HACCP.
- Il gusto, la degustazione e l'analisi sensoriale
- Analisi edonistica, analisi descrittiva, l'analisi organolettica: esame visivo, tattile e olfattivo.
- Esame uditivo ed esame gustativo
- Gli abbinamenti gastronomici
- I social food
- Il menu, le caratteristiche del menu, le diverse tipologie di carte, la politica dei prezzi nelle carte dei vini
- Tipologie di menu
- La stesura del menu, gli aspetti fondamentali del menu, l'ordine delle portate nel menu
- L'aspetto grafico del menù, le aree di richiamo del menù
- La redazione tecnica del menù
- Le regole di scrittura del menù
- I menù per le diete specifiche
- Esigenze speciali: allergie e intolleranze, definizione di allergia e intolleranza alimentari, la legislazione, gli allergeni
- La sicurezza sul lavoro e la prevenzione
- La segnaletica di sicurezza, i DPI
- Differenza catering e banqueting
- I costi di gestione nella ristorazione, il prezzo di vendita e il food cost, l'incidenza dello scarto sul peso degli ingredienti
- Simulazione di calcolo del food cost
- Il food cost periodico, il controllo e gli standard
- La scheda tecnica di una ricetta standard
- Il prezzo di vendita

Eventuali argomenti che si svolgeranno dopo l'approvazione del documento di classe

- L'innovazione e le tecnologie in cucina

Verifiche:

Scritte, orali, produzioni multimediali (almeno 2)

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: Quarello Caterina Federica

Metodologie adottate: lezione frontale, lezione partecipata sincrona in presenza o su google meet, compiti di realtà, lezioni asincrone. Google classroom per i compiti e materiali digitali.

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe ha un buon rendimento e partecipa attivamente alle attività, mostrando un atteggiamento maturo. Nonostante le difficoltà della didattica digitale integrata c'è stato forte impegno, pertanto si ritiene che le competenze ed abilità siano raggiunte.

Competenze e abilità raggiunte:

Competenze	Abilità
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>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.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili</p>	<p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</p> <p>Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla</p>

alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Programma svolto:

1 Cibo e religione

- 1.1 Islam
- 1.2 Ebraismo
- 1.3 Cristianesimo
- 1.4 Religioni orientali

2 Dietologia

- 2.1 Dieta nelle diverse età:
 - 2.1.1 dieta del lattante
 - 2.1.2 dieta del bambino
 - 2.1.3 dieta dell'adolescente
 - 2.1.4 dieta dell'adulto
 - 2.1.5 dieta in gravidanza
 - 2.1.6 dieta della nutrice
 - 2.1.7 dieta nella terza età
 - 2.1.8 ristorazione collettiva
- 2.2 Stili alimentari:
 - 2.2.1 dieta mediterranea,
 - 2.2.2 dieta vegetariana,
 - 2.2.3 dieta macrobiotica,
 - 2.2.5 dieta nordica,
 - 2.2.6 western diet,
 - 2.2.7 dieta e sport

3 Alimentazione e qualità

- 3.1 Tipi di qualità
 - 3.1.1 organolettico-sensoriale
 - 3.1.2 nutrizionale
 - 3.1.3 igienico-sanitaria

- 3.1.4 legale
- 3.1.5 etica
- 3.1.6 ambientale
- 3.2 Filiera
 - 3.2.1 Filiera, tracciabilità, rintracciabilità
 - 3.2.2 Marchi internazionali, europei, italiani e locali
 - 3.2.3 Cibo e sostenibilità
- 3.3 Alimenti innovativi e nutraceutica
 - 3.3.1 alimenti alleggeriti o "light"
 - 3.3.2 alimenti fortificati, arricchiti, supplementati
 - 3.3.3 food for specific group FCS (ex ADAP)
 - 3.3.4 alimenti funzionali (functional foods)
 - 3.3.5 "superfoods"
 - 3.3.6 integratori
 - 3.3.7 alimenti geneticamente modificati
 - 3.3.8 nuovi alimenti o novel foods

4 Dietoterapia

- 4.1 Malattie cardiovascolari
 - 4.1.1 Definizione, classificazione e fattori di rischio
 - 4.1.2 Ipertensione
 - 4.1.3 Iperlipidemie
 - 4.1.4 Aterosclerosi
- 4.2 Malattie metaboliche
 - 4.2.1 Sindrome metabolica
 - 4.2.2 Diabete mellito
 - 4.2.3 Malnutrizioni per eccesso
 - 4.2.4 Iperuricemia, gotta
 - 4.2.5 Osteoporosi
- 4.3 Malattie dell'apparato digerente
 - 4.3.1 Morbo di Crohn
 - 4.3.2 Reflusso gastroesofageo
 - 4.3.3 Gastrite,
 - 4.3.4 Flatulenza
 - 4.3.5 Stitichezza, diarrea
 - 4.3.6 Cirrosi e steatosi epatica

5 Sicurezza e igiene degli alimenti

- 5.1 Igiene degli alimenti
 - 5.1.1 Manuali di buona prassi igienica
 - 5.1.2 Autocontrollo e HACCP
 - 5.1.3 Certificazioni di qualità e cenni alle frodi alimentari
- 5.2 Contaminazioni
 - 5.2.1 Definizione e classificazione
 - 5.2.2 Chimiche e fisiche:
 - 5.2.2.1 fito e zoofarmaci
 - 5.2.2.2 radionuclidi
 - 5.2.2.3 metalli pesanti
 - 5.2.2.4 sostanze cedute da contenitori
 - 5.2.3 Biologiche:
 - 5.2.3.1 prioni
 - 5.2.3.2 virus
 - 5.2.3.3 batteri
 - 5.2.3.4 protozoi

- 5.2.3.5 elminti
- 5.2.3.6 lieviti e muffe
- 5.2.3.7 tossine
- 5.2.3.8 differenza tra intossicazioni, tossinfezioni, infezioni, infestazioni

6 Allergie e intolleranze alimentari

- 6.1 Reazioni avverse al cibo
- 6.2 Differenza tra allergie e intolleranze
- 6.3 Allergie: meccanismo e diagnosi
- 6.4 Intolleranze: enzimatiche, farmacologiche, indefinite e diagnosi
- 6.5 approfondimento: intolleranza e allergia al latte, favismo, fenilchetonuria, celiachia
- 6.6 Intolleranze, allergie e ristorazione collettiva

7 Alimentazione e tumore

- 7.1 Sostanze degli alimenti ad azione cancerogena
- 7.2 Sostanze degli alimenti ad azione preventiva
- 7.3 Misure dietetiche preventive

8 Additivi alimentari

- 8.1 Conservanti e antiossidanti
- 8.2 Additivi che esaltano le caratteristiche sensoriali
- 8.3 Additivi ad azione fisica

Approfondimenti dopo il 15 Maggio

9 Disturbi alimentari

- 9.1 Anoressia
- 9.2 Bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata
- 9.3 Drunkoressia, Bigoressia, Ortoressia, Pica

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte:

La classe ha partecipato ad attività di project work sulla sostenibilità

La classe ha partecipato a conferenze sulla Dieta Mediterranea e sul ruolo del Microbiota per la prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione e al cattivo stile di vita.

Testi adottati:

A. Machado "Scienza e cultura dell'Alimentazione" Enogastronomia, Sala e Vendita Prodotti Dolciari artigianali e industriali, seconda edizione, Poseidonia

Altri strumenti didattici:

Slides, mappe e materiale autoprodotta

Numero di ore settimanali: 3 di cui una in compresenza con Lab. Sala.

Verifiche

Verifiche scritte: 3

Verifiche orali: 2

Criteri di valutazione

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

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Mistico Alessio

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe si presenta vivace in presenza ma unita e disponibile all'apprendimento, durante la DDI si mostra sempre presente anche se bisognava sollecitarla per far attivare le telecamere.

Competenze ed abilità raggiunte

- 1) Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato
- 2) Riconoscere i principali valori etici che fondano l'esperienza cristiana e quella delle altre religioni

Testi adottati:

Incontro all'Altro, di Bocchini Sergio, EDB Scuola

Altri strumenti didattici:

Testi e documenti
Articoli di giornale
Schede a cura del docente
Power Point a cura del docente
Video testimonianze
Film

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate:

- lezione frontale
- sollecitazioni finalizzate a far emergere le pre-conoscenze
- dibattiti
- attività volte a far emergere le riflessioni degli alunni
- conversazioni e discussioni guidate
- collegamenti interdisciplinari

Programma svolto:

Modulo 1 – Titolo Etica e morale

- Questioni di bioetica: vita nascente, cura del malato e fine vita
- Etica della comunicazione
- Etica ambientale

Modulo 2 – Titolo Una politica per l'uomo

- Dottrina sociale della Chiesa
- Il volontariato
- La politica come servizio
- La solidarietà
- La legalità

Verifiche orali: Nr 1 per Quadrimestre

Criteri di valutazione

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

9. SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

TRACCE PER L'ELABORATO

ALUNNO	TRACCE
1	<p><i>“PRODOTTI LOCALI E DIETA MEDITERRANEA”</i></p> <p>Sempre più persone si mostrano attente all’ambiente e combattono contro l’inquinamento. Il candidato spieghi, facendo almeno quattro esempi, come i prodotti locali tradizionali lombardi spesso siano sostenuti da questa filosofia anche alla luce dei disciplinari di produzione.</p> <p>Il candidato descriva minuziosamente i prodotti scelti a livello di composizione nutrizionale e, collocandoli nella Piramide Alimentare, commenti il loro consumo sulla base della Dieta Mediterranea.</p> <p>Il candidato ipotizzi di essere il titolare di un ristorante e proponga un aperitivo a base dei prodotti tradizionali lombardi scelti, accompagnati da vini.</p> <p>Il candidato descriva inoltre l’organizzazione e la gestione della cantina del locale.</p>
2	<p><i>“LO SPUNTINO DELLO SPORTIVO”</i></p> <p>La società “Tennis ASD” si occupa di formare tennisti agonisti allo scopo di portarli ad esordire nel circuito del Grande Slam. Per inaugurare l’inizio della nuova stagione agonistica, i soci decidono di fare un open day dimostrativo con un rinfresco da offrire agli sportivi.</p> <p>Il candidato descriva la dieta dello sportivo e supponendo di essere il titolare di una società di catering, proponga degli alimenti e delle bevande da servire durante il rinfresco dei tennisti alla fine del torneo, considerando che l’età media degli atleti risulta essere la maggiore età. Il candidato proponga inoltre le bevande da offrire durante le pause tra i vari game.</p> <p>Siccome la destinazione si trova a due ore di distanza dalla cucina, il candidato illustri quali accorgimenti sono necessari affinché venga preservata la qualità dei prodotti e a quali contaminazioni essi potrebbero essere soggetti nel caso non venissero prese le adeguate precauzioni.</p>
3	<p><i>“UN IN-HOUSE BANQUETING DI SUCCESSO”</i></p> <p>Il candidato, dopo avere concluso la scuola alberghiera, ha aperto un sito online per l’organizzazione di eventi domestici che riscuote un enorme successo su tutto il territorio lombardo. Con un semplice preavviso di sole 24 ore lo staff in servizio è in grado di organizzare un evento occupandosi della preparazione del pasto, dell’allestimento della casa e del servizio a domicilio mediante personale opportunamente formato.</p> <p>Luca, un ricco ragazzo di Milano di 17 anni, vorrebbe festeggiare la maggiore età nella sua villa servendosi dei servizi offerti sul sito e invitando la sua classe a cena. La classe è composta da 22 ragazzi e la villa dispone di una sala molto grande. La festa proseguirà poi durante la notte in taverna. La sala è completamente vuota, mentre la taverna dispone di impianto stereo, divani e di un enorme tavolo in noce. In vista della videoconferenza con Luca e i suoi genitori, il candidato proponga tre “pacchetti completi” con menu, bevande e allestimento completo della casa. Il candidato descriva minuziosamente le tre proposte complete per cena e dopo cena, compresi gli allestimenti degli spazi. Dalla mail inviata dal padre di Luca, si evince che tutti i ragazzi del gruppo sono già maggiorenni, che il migliore amico di Luca è vegetariano e che il festeggiato apprezza moltissimo i salumi e i formaggi tipici milanesi. Il candidato inoltre pensi a come pubblicizzare la sua attività per potere espanderla su tutto il territorio italiano.</p>

4	<p><i>“UN PRANZO DIVERTENTE”</i></p> <p>Il candidato invita a pranzo degli amici molto esigenti: Camilla, Lucio, Mario e Mohammed.</p> <p>Camilla soffre di ipercolesterolemia; Lucio è un vegano stretto, Mario è diabetico e Mohammed è mussulmano.</p> <p>Viste le loro scelte alimentari e le condizioni patologiche speciali, di solito essi declinano gli inviti ma sapendo che il candidato frequenta la scuola alberghiera e non può nuocere alle loro condizioni di salute o contraddire le scelte alimentari, tutti accettano l’invito. Il candidato preparerà un pranzo gustoso ma leggero, considerando le patologie e le abitudini alimentari dei suoi amici. Il candidato descriva minuziosamente portate e bevande, che possano essere di loro gradimento e spieghi le patologie degli amici o le loro scelte alimentari, mettendo in risalto il loro impatto alimentare.</p> <p>Considerando che Camilla e Mario si lamenteranno come al solito delle privazioni alimentari che la loro condizione patologica impone, il candidato dovrà stupirli con il menù proposto dimostrando abilità e creatività.</p>
5	<p><i>“CUCINA DI SALA”</i></p> <p>La cucina di sala è un'arte ad elevato impatto scenico e coreografico.</p> <p>Essa riesce a coinvolgere e a canalizzare l’attenzione di tutta la sala anche quando è rivolta al singolo cliente che ha effettuato l’ordinazione.</p> <p>Il flambage rappresenta il momento più spettacolare. Tale tecnica oggi sta riguadagnando terreno ed è apprezzata in alberghi e ristoranti rinomati.</p> <p>Oltre all’attenzione all’attrezzatura e ai movimenti sapientemente calibrati dell’esperto, molta importanza deve essere data alla mise en place di servizio e alle decorazioni.</p> <p>Il candidato ipotizzi di essere un maitre esperto di cucina di sala e di dovere effettuare un flambage molto scenico durante una cena di gala in un Grand Hotel; definisca quindi la cucina di sala, ne racconti la storia e descriva l’attrezzatura che si utilizza. Il candidato parli anche delle decorazioni e della mise en place della sala del Grand Hotel.</p> <p>Il candidato faccia un esempio di flambage descrivendo la pietanza e il liquore\distillato scelto, motivando accuratamente l’abbinamento. Il candidato indichi inoltre quali siano i composti tossici e quale impatto essi potrebbero avere sulla salute umana, qualora la pietanza venisse servita e consumata bruciata.</p>
6	<p><i>“UN LOUNGE-BAR”</i></p> <p>I cocktail ufficiali IBA sono famosi e riconosciuti in tutto il mondo.</p> <p>Il candidato scelga un cocktail IBA, ne descriva accuratamente la storia e il metodo di preparazione, varianti comprese.</p> <p>Sapendo che alcuni famosi cocktails prevedono tra gli ingredienti dei preparati che storicamente erano considerati ed utilizzati come farmaci, il candidato proponga alcuni esempi.</p> <p>Il candidato ipotizzi poi di volere aprire un lounge-bar e di predisporre una lista di possibili cocktails, con lo scopo di stupire il cliente, occupandosi anche del food pairing.</p> <p>Il candidato predisponga inoltre un cocktail adatto a una donna incinta, motivando le scelte.</p>
7	<p><i>“MENSA SCOLASTICA”</i></p> <p>Il comune di Calolziocorte ha pubblicato una gara d’appalto per l’affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e servizi correlati per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023.</p> <p>All’art. 3 punto A del bando è presente la “fornitura del servizio completo di refezione scolastica con la produzione, l’eventuale trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, come oltre specificato, destinati ai servizi di ristorazione</p>

	<p>scolastica svolti con le modalità stabilite nei successivi articoli e riguardanti: Comune di Calolziocorte (LC), Comune di Carenno (LC), Comune di Erve (LC), Comune di Monte Marengo (LC), e Comune di Torre de' Busi (LC), per gli alunni e gli insegnanti delle scuole statali dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado.”</p> <p>Al punto G è prevista inoltre la fornitura, su richiesta dei Comuni, di un menù composto all'80% da cibo biologico. Le singole amministrazioni possono anche richiedere prodotti biologici a Km 0, come indicato al punto H, assumendo direttamente tutti gli oneri relativi alla maggiorazione del prezzo.</p> <p>Fonte: https://www.comune.calolziocorte.lc.it/index.php/docman/comunecalolzio-1/areetematiche-1/istruzione-e-sport/pubblicaistr-1/allegati-scuola/6430-capitolato-ristorazione-scolastica-sua-defok/file</p> <p>Ipotizzando di essere il titolare di un'azienda di catering che partecipa al bando, il candidato formuli un menù adeguato, compreso di bevande, per la scuola primaria e descriva i cambiamenti fisiologici e le esigenze nutrizionali caratteristiche di questa fascia di età. Il candidato indichi quali sono le caratteristiche e i vantaggi dei prodotti biologici e a Km0.</p>
8	<p><i>“IODIO E SODIO”</i></p> <p>I dati PASSI relativi al quadriennio 2016-19 dimostrano chiaramente come la popolazione sia ormai sensibilizzata all'utilizzo di POCO SALE MA IODATO, confermando la consapevolezza della possibilità di attuare simultaneamente la prevenzione delle malattie legate all'eccessivo introito di sodio e di quelle legate ad una carenza nutrizione iodica. In futuro, un attento monitoraggio del consumo di sale e dell'assunzione di iodio nella popolazione sarà necessario per garantire un'adeguata nutrizione iodica in tutte le fasce di età con particolare riguardo a quelle fasi della vita, quali gravidanza e allattamento, in cui il fabbisogno giornaliero di iodio è aumentato.</p> <p>Fonte: https://www.epicentro.iss.it/passi/focus/consumo-sale-passi-2016-2019</p> <p>Mentre normalmente il consumo di iodio è da incoraggiare, le persone che sono state sottoposte a tiroidectomia totale e devono essere avviate alla radioterapia metabolica con iodio 131, devono fare per circa un mese una dieta a bassissimo contenuto di iodio per fare in modo di sensibilizzare al radiofarmaco eventuali tireociti residui.</p> <p>Il candidato commenti sulla base dei LARN e delle nuove Linee Guida per la Popolazione Italiana il consumo di sodio e di iodio nell'adulto medio, facendo anche riferimento alla gravidanza e l'allattamento. Il candidato supponga di essere un operatore in una mensa ospedaliera e, sulle indicazioni e con la collaborazione del nutrizionista, proponga degli esempi di piatti da utilizzare in menù iposodici per persone con problemi cardiovascolari e menù privi di iodio per i degenti avviati alla radioterapia.</p>
9	<p><i>“RIUNIONE AZIENDALE”</i></p> <p>Il candidato supponga di dover organizzare un rinfresco per una riunione aziendale della forza vendita di un'importante multinazionale. Il meeting si terrà in un rinomato hotel di Milano e parteciperanno venditori provenienti da tutto il mondo. Il candidato ipotizzi dei cocktail analcolici o leggermente alcolici accompagnati da stuzzicheria, da servire durante una pausa, studiati per non appesantire troppo, in vista della ripresa della riunione, considerando che tra gli ospiti è presente anche una persona diabetica.</p> <p>Il candidato spieghi la differenza tra diabete di tipo I e II e ipotizzi inoltre di consigliare il venditore saudita, di religione musulmana, sul consumo delle bevande e degli alimenti serviti in sala, motivando adeguatamente le spiegazioni su additivi permessi e vietati.</p>

10	<p><i>“CREME SALATE PER IL CATERING”</i></p> <p>L'Italia è uno dei Paesi europei con il maggior tasso di incidenza del botulismo alimentare. Dal 1986 al 2019 sono stati confermati in laboratorio 355 incidenti di botulismo che hanno coinvolto 515 persone.</p> <p>Fonte dati: https://www.epicentro.iss.it/botulismo/epidemiologia-italia</p> <p>Il candidato supponga di lavorare in un'azienda che produce salse e conserve a base di carne e pesce, destinate al settore Horeca.</p> <p>Il candidato indichi tutti i possibili casi di reazioni avverse agli alimenti che coinvolgano prodotti ittici, descriva poi il <i>Clostridium botulinum</i> e indichi quali misure preventive vengono prese nello stabilimento per evitare i suoi effetti dannosi durante la produzione delle conserve, indicando un possibile CCP durante il processo produttivo.</p>
11	<p><i>“NOZZE D'ORO IN RSA”</i></p> <p>Ersilia e Vittorio sono un'anziana coppia di sposi ultraottantenni che festeggerà le nozze d'oro in una RSA dove entrambi vivono ricoverati. Visto che Ersilia presenta un'ipertensione grave e Vittorio soffre di ipertrigliceridemia mista, il medico ha purtroppo sconsigliato loro di uscire dalla struttura per i festeggiamenti, deludendo molto le loro aspettative. Per fortuna che per l'occasione il loro figlio Luca, in accordo con la direzione della struttura, ha deciso di incaricare un'agenzia di catering per la preparazione di una merenda che verrà servita nella sala comune a tutti i degenti. Il personale allestirà la sala con festoni, disporrà dei tavoli e sarà presente uno spazio dove si potrà ballare le canzoni preferite dagli sposi e tutti si impegneranno per rendere indimenticabile il loro felice anniversario.</p> <p>Il candidato descriva quali sono le patologie che colpiscono le persone anziane, indicando l'incidenza, meccanismo di azione e dietoterapia, con particolare attenzione alle malattie di Ersilia e Vittorio.</p> <p>Il candidato supponga di essere il titolare del catering ingaggiato e ipotizzi di dovere organizzare la merenda, tenendo conto dei problemi di salute degli sposi e dell'età avanzata dei degenti, con le numerose patologie tipiche della loro età. La proposta dovrà comprendere pietanze di colore giallo e dorato, come da tradizione, e dovrà essere presentata al nutrizionista responsabile della struttura, che avrà l'incarico di approvarla.</p>
12	<p><i>“UNA MERENDA DI CLASSE”</i></p> <p>In qualità di banqueting manager, il candidato deve organizzare la festa di compleanno di Luca, un bambino di 10 anni. Gli invitati a merenda saranno i suoi compagni di scuola, assieme ai genitori. Marco, il migliore amico di Luca, è allergico alle arachidi e ha in passato subito un episodio di anafilassi. Maria è intollerante al lattosio. La festa si svolgerà nell'ampio salotto della casa dei nonni di Luca.</p> <p>Il tema richiesto dal festeggiato sono le macchine da corsa e il colore preferito è il verde.</p> <p>Il candidato descriva in dettaglio l'allestimento e proponga gli alimenti, le bevande e le preparazioni per l'evento, sia per i bambini che per i genitori. Dopo avere definito i sintomi e i segni di uno shock anafilattico e descritto la differenza tra allergie e intolleranze, il candidato illustri quali precauzioni vengono adottate per soddisfare le esigenze di Marco e di Maria. Il candidato pensi inoltre ad attività ricreative e di intrattenimento da svolgere durante la festa.</p>
13	<p><i>“COMUNIONE INDIMENTICABILE”</i></p> <p>Il candidato supponga di essere il titolare di un banqueting e ipotizzi di dover organizzare una comunione. Tra le tante proposte presentate ai genitori della festeggiata, la scelta è caduta su un buffet salato comprendente più isole da allestire in</p>

	<p>una sala affittata in una villa che dispone di cucina. La prima è dedicata ai salumi e ai formaggi accompagnati da miele e marmellate, la seconda comprende pesce crudo e la terza offre focaccine e pizzette. Dopo qualche ora, verrà servita la torta che insieme alla confettata concluderà la parte formale dei festeggiamenti.</p> <p>Il candidato descriva la composizione dettagliata delle isole e ipotizzi un possibile accompagnamento con bevande alcoliche e analcoliche. Il candidato descriva l'allestimento della sala, le modalità di servizio e ipotizzi un modo scenico di presentare la torta che renda questo momento indimenticabile per tutti gli invitati. Il candidato descriva minuziosamente le misure di sicurezza e le precauzioni da adottare durante la preparazione e il servizio degli alimenti, considerando che tra gli invitati è presente una persona anziana e celiaca.</p>
14	<p><i>“ALCOL E SALUTE”</i></p> <p>Il candidato ipotizzi di essere il proprietario di un locale che ha organizzato un corso di degustazione di liquori, nell'ottica del consumo responsabile.</p> <p>Il candidato definisca e classifichi i liquori e presenti quindi il programma del corso, motivando il percorso di degustazione proposto. Il candidato approfondisca inoltre l'utilizzo dei liquori in cucina, in pasticceria e in altri settori. Il candidato spieghi inoltre gli effetti negativi e i danni provocati da un consumo eccessivo di sostanze alcoliche e descriva inoltre il diverso rapporto tra le varie religioni con l'alcol, visto che alcune ne vietano il consumo e lo considerano peccaminoso e negativo, mentre altre invece lo permettono nella giusta misura.</p>
15	<p><i>“UNA CENA DIVERTENTE”</i></p> <p>Il candidato invita a cena tre amici molto esigenti: Giovanni, Bruno e Marisa. Marisa è incinta, Giovanni è un vegetariano intollerante al lattosio e Bruno è fortemente iperteso.</p> <p>Viste le loro condizioni fisiologiche e patologiche speciali, di solito i tre declinano gli inviti ma sapendo che il candidato frequenta la scuola alberghiera e non può nuocere alle loro condizioni di salute o contraddire le scelte alimentari, accettano tutti di buon grado.</p> <p>Il candidato preparerà per i tre amici una cena, considerando le patologie e le abitudini alimentari, che dovrà essere golosa e invitante. Il candidato descriva minuziosamente portate e bevande, che possano essere di loro gradimento e spieghi le condizioni fisiologiche e patologiche degli amici, mettendo in risalto il loro impatto alimentare.</p> <p>Considerando che la serata si chiuderà con la visione di un film comico, il candidato prepari anche degli snack divertenti da gustare assieme a una bevanda.</p>
16	<p><i>“UN PROGETTO SPERIMENTALE PER I GRANDI OBESI”</i></p> <p>La realizzazione, ad esempio, di “palestre alimentari”, in cui il personale ospedaliero (medici specialisti in scienza dell'alimentazione, psicologi, dietisti) ed il personale di cucina supportino i pazienti con obesità presso le Unità Operative di pertinenza (medicina interna, ecc.) e i pazienti di area psichiatrica, affetti Eating and Feeding Disorders, presso le specifiche Unità Operative dedicate, potrà essere di ausilio durante il percorso terapeutico-riabilitativo di questi pazienti. La formazione continua dei cuochi e degli altri componenti della brigata di cucina, consentirà loro di acquisire conoscenze relative alla combinazione ottimale degli alimenti, di apprendere/affinare le tecniche di preparazione e cottura, le procedure di ottimizzazione dei flussi produttivi/distributivi e delle tecniche di presentazione del piatto. Elementi utili a migliorare il rapporto tra paziente e servizio di ristorazione e l'efficienza del servizio stesso.</p> <p>Fonte: Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica</p>

	<p>Il candidato supponga di essere un professionista diplomato della scuola alberghiera che, in collaborazione con il medico nutrizionista e il dietista collabora ad un progetto sperimentale contro l'obesità che prevede delle sessioni di laboratori pratici. Il candidato descriva le malnutrizioni per eccesso e ipotizzi delle esercitazioni rivolte a pazienti grandi obesi in cui si studia la preparazione di una cena che comprenda bevande che cibo gustoso e salutare, senza tuttavia rinunciare al sapore e al piacere di un buon pasto.</p>
17	<p><i>“CREMA PASTICCERA PER CATERING”</i></p> <p>Il candidato supponga di essere il titolare di un'azienda che produce semilavorati per catering da riempire sul posto con crema pasticcera, che viene fornita surgelata ai propri clienti.</p> <p>A seguito di un autocontrollo a campione, viene rilevata la presenza di <i>Listeria monocytogenes</i> in una crema pasticcera. Il candidato descriva in dettaglio il patogeno e indichi quali procedure è necessario mettere in atto nel rispetto della legge avendo già distribuito il prodotto. Il candidato definisca inoltre i concetti di tracciabilità e rintracciabilità con riferimento alla filiera alimentare.</p> <p>Volendo anche espandere la propria attività commerciale, il candidato ipotizzi di formulare un kit per la preparazione veloce di alcuni cocktail famosi, da mettere in commercio.</p>
18	<p><i>“UNA TAVOLA PER LA PACE”</i></p> <p>Il candidato supponga di lavorare per una rinomata azienda di banqueting. L'azienda ha vinto un appalto per allestire il rinfresco per il meeting locale “Una Tavola per la Pace” in cui persone di diverso credo e abitudini alimentari si riuniscono in una nota villa sul lago di Lecco per un aperitivo. L'evento sarà ampiamente documentato dalla stampa locale e potrebbe essere l'occasione che tanto si aspettava per una crescita economica. Considerando che oltre ad ospiti di religione cristiana saranno presenti persone di religione musulmana, ebraica, induista e buddista, il candidato discuta delle abitudini alimentari delle diverse religioni. Per l'evento lavoreranno due cuochi con contratto a chiamata: il primo specializzato in cucina kosher, il secondo in cucina araba, che prepareranno gli alimenti per l'evento. Il candidato ipotizzi i piatti tipici avendo cura per ciascuno di indicare gli ingredienti e gli allergeni, che verranno esposti in modo visibile durante l'evento. Considerando che l'aperitivo si svolgerà all'aperto a causa del Covid-19, descriva l'organizzazione e le misure precauzionali volte a evitare il contagio.</p>
19	<p><i>“RILANCIO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO”</i></p> <p>Il Covid-19 ha creato un danno ingente all'industria in generale ma il settore turistico e alberghiero hanno risentito particolarmente delle restrizioni e delle chiusure necessarie al contenimento della diffusione dei contagi.</p> <p>Ipotizzando la fine della pandemia, il candidato immagini di essere il proprietario di un piccolo ma rinomato agriturismo sulle montagne lecchesi che offre eccellenza e qualità ai propri clienti. Il candidato indichi quali azioni potrebbero aiutare la ripresa economica della propria piccola impresa e proponga un menù estivo e uno invernale con piatti e prodotti a Km0 tipici dell'alta montagna del territorio lecchese.</p> <p>Il candidato metta poi in relazione le Linee Guida per la Popolazione Italiana con quattro di questi prodotti e descriva la dieta di un adulto medio in termini di ripartizione di pasti e nutrienti.</p>

1 Cas	<p><i>“UN BUFFET REGIONALE”</i></p> <p>Gli Orange wine sono dei vini prodotti con uve a bacca bianca, ma vinificati come i vini rossi, cioè con macerazioni (di durata che varia da qualche giorno a diversi mesi) del mosto a contatto con le bucce e i lieviti. Questo permette ai vini di acquisire tannini, polifenoli e sostanze aromatiche e proteiche che li rendono diversi sia dai bianchi sia dai rossi dal punto di vista visivo, olfattivo e tattile.</p> <p>Il candidato descriva l’impatto di tannini e polifenoli sull’organismo umano.</p> <p>Il candidato spieghi le possibili tecniche di abbinamento cibo-vino e consigli l’abbinamento a un piatto tipico del territorio Valdostano. Il candidato ipotizzi inoltre di dovere allestire un buffet di piatti regionali tipici. Dopo avere fatto un elenco, esponga come gestirebbe l’aspetto legato agli allergeni dei prodotti presenti.</p> <p>Supponendo che nello stesso buffet sia presente una donna gravida e una persona intollerante al lattosio, il candidato illustri quali accorgimenti metterà in atto per gestire tale situazione.</p>
2 Cas	<p><i>“BIRRA E CONTAMINAZIONI”</i></p> <p>Bevanda con una storia millenaria, preparata con ingredienti semplici ma che giocano un ruolo chiave per ottenere un prodotto finale unico, la birra viene prodotta in tutto il mondo con varie tipologie di stili.</p> <p>Il candidato classifichi le tipologie di birre e ne descriva le caratteristiche.</p> <p>Il candidato faccia un approfondimento sulle birre belghe e ne scelga una da abbinare a dei prodotti del territorio Lombardo.</p> <p>L’igiene della produzione è un punto chiave nella riuscita di un prodotto eccellente oltre che salubre. Il candidato descriva i possibili tipi di contaminazione e le procedure di sanificazione delle superfici destinate ad andare a contatto con gli alimenti.</p> <p>Il candidato definisca e spieghi il piano HACCP, inquadrandolo nell’ottica della sicurezza alimentare e, ipotizzando di lavorare in un birrifico, indichi un possibile punto critico di controllo.</p>
3 Cas	<p><i>“COCKTAILS”</i></p> <p>I cocktails sono un gruppo di preparati altamente eterogeneo e negli anni si è molto ampliata la platea dei prodotti utilizzati per prepararli.</p> <p>Il candidato spieghi cosa si intende per cocktail, li classifichi e faccia un approfondimento sui cocktail che utilizzano tè e spezie, proponendone alcuni come post dinner, motivando adeguatamente la scelta, descrivendo in dettaglio la preparazione e accompagnandoli a degli stuzzichini.</p> <p>Il candidato descriva cosa si intende per “fitocomposto” ed evidenzi quali sono i benefici legati al consumo di spezie e tè con particolare riferimento a tumori e malattie cardiovascolari. Con riferimento alle patologie oncologiche, il candidato faccia degli esempi di sostanze cancerogene presenti negli alimenti.</p>
4 Cas	<p><i>“I DISTILLATI”</i></p> <p>Il whiskey è un distillato antico e dall’origine incerta. Sebbene sia chiara la sua radice anglosassone, la sua popolarità è cresciuta in tutto il mondo, infatti ne troviamo casi illustri come ad esempio in Giappone. La produzione italiana di whisky risulta essere più tardiva.</p> <p>Il candidato classifichi i distillati e approfondisca i tipi di whisky e whiskey, evidenziando analogie e differenze.</p> <p>Ipotizzando di dovere organizzare un buffet, il candidato proponga degli abbinamenti o degli utilizzi con dei piatti tipici della cucina altoatesina.</p> <p>Il candidato definisca il microbiota intestinale, ne illustri cause ed effetti dell’alterazione, focalizzandosi in particolar modo sulla sindrome del colon irritabile e</p>

	sul reflusso gastro esofageo e faccia esempi di alimenti probiotici, prebiotici e simbiotici.
--	---

I docenti tutor di riferimento il 29 Aprile hanno provveduto ad inviare ad ogni alunno, via posta elettronica istituzionale, la traccia dell'elaborato con le modalità di riconsegna dello stesso, che dovrà avvenire entro il 31 Maggio in formato PDF e sempre via posta elettronica, ai docenti di riferimento e all'indirizzo istituzionale della scuola.

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO

Docente: Valentino Di Carlo

I testi sono stati letti analizzati e commentati dal libro di testo:

LE PORTE DELLA LETTERATURA Vol 3, Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato

LETTURE:

- | | |
|--|--------------------------|
| *Il medico dei poveri | L. Capuana, pag 50 |
| *La roba | G. Verga, pag 113 |
| *La famiglia Malavoglia (cap I) | G. Verga, pag 128 |
| *L'addio di 'Ntoni (cap XV) | G. Verga, pag 139 |
| *Corrispondenze | C. Baudelaire, pag 176 |
| *La bellezza come unico valore | O. Wilde, pag 196 |
| *Fosca: attrazione e repulsione | I. U. Tarchetti, pag 215 |
| *Traversando la maremma toscana | G. Carducci, pag 227 |
| *L'attesa dell'amante, Il Piacere | G. D'Annunzio, pag 255 |
| *Andrea Sperelli, Il piacere | G. D'Annunzio, pag 260 |
| *La pioggia nel pineto, Alcyone | G. D'Annunzio, pag 272 |
| *Novembre, Myricae | G. Pascoli, pag 302 |
| *X Agosto, Myricae | G. Pascoli, pag 311 |
| *Il gelsomino notturno, I canti di Castelvecchio | G. Pascoli, pag 320 |
| *E lasciatemi divertire | A. Palazzeschi, pag 350 |
| *Il risveglio di Gregor, La metamorfosi | F. Kafka, pag 396 |
| *Il monologo di Molly Bloom, Ulisse | J. Joyce, pag 408 |
| *La patente | L. Pirandello, pag 437 |
| *Il treno ha fischiato | L. Pirandello, pag 444 |
| *La nascita di Adriano Meis, Il fu Mattia Pascal | L. Pirandello, pag 458 |
| *Veglia | G. Ungaretti, pag 604 |
| *Fratelli | G. Ungaretti, pag 614 |
| *Soldati | G. Ungaretti, pag 625 |
| *Non chiederci la parola | E. Montale, pag 681 |
| *Merigiare pallido e assorto | E. Montale, pag 688 |
| *Spesso il male di vivere ho incontrato | E. Montale, pag 691 |
| *Il ferrobèdò, Ragazzi di vita | P. P. Pasolini, pag 752 |
| *Il cadavere di Liliana, Quer pasticciaccio brutto de via Merulana | C. E. Gadda, pag 842 |
| *Questo è il gatto con gli stivali | E. Sanguinetti, pag 898 |

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				