

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PER L'ESAME DI STATO**

a.s. 2021/2022

CLASSE 5^D

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA- OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E
INDUSTRIALI**

Approvato: 12.05.2022

Affisso all'albo: 15.05.2022

Docente coordinatore di classe:

Prof.ssa Serrapica Ilaria

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO	FIRMA
Fierro Anna Laura	Italiano e storia	NO	
Magni Laura	Matematica	SI'	
Pistis Tamara Maria Emi	Inglese	SI'	
Berettini Maria Chiara	Francese	SI'	
Pitton Michela	Spagnolo	SI'	
Quarello Caterina Federica	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	SI'	
Serrapica Ilaria	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - pasticceria	SI'	
Bonfanti Marina	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	NO	
Lavazza Michela Maria Carla	Tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi	NO	
Tagliaferri Giovanni	IRC	NO	
Sabatino Giambattista	Scienze motorie	SI'	
Cazzaniga Marta	Analisi e controlli chimici	NO	
Mastroianni Fabiana	Laboratorio di chimica	SI'	

SOMMARIO

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

Allegati:

- 1. Tabella riassuntiva esperienze stage per PCTO**
- 2. UDA interdisciplinare 5° anno**
- 3. Griglie di valutazione prove scritte e colloquio orale**

1- BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La 5^a D ha subito una variazione nell'organico rispetto allo scorso anno; a settembre, inseguito agli esami integrativi, è stato inserito nel gruppo classe un alunno proveniente dal percorso CFP. Si segnala, inoltre che anche al quarto anno ci sono stati due nuovi inserimenti provenienti, da altro CFP. Pertanto, la classe rispetto ai due anni precedenti è composta da 14 alunni, divisi in 6 maschi e 8 femmine. Solo 2 di essi non hanno seguito un percorso regolare, avendo ripetuto per due volte la classe terza.

Dal punto di vista dei docenti, la continuità didattica è stata mantenuta nel triennio dalla maggior parte delle discipline; i cambiamenti dei docenti hanno riguardato in particolar modo il passaggio dalla classe quarta alla classe quinta: italiano e storia, diritto e tecnica amministrativa, IRC, analisi e controlli chimici e tecniche di gestione e organizzazione dei processi produttivi. Di conseguenza, la partecipazione al dialogo educativo è stata abbastanza costruttiva e gli studenti hanno accolto con un discreto interesse e disponibilità le proposte didattiche e le indicazioni metodologiche dei diversi docenti.

La classe, nel corso del triennio, ha manifestato un comportamento generalmente corretto. Specificamente quest'anno, il gruppo classe ha messo in luce un comportamento rispettoso, responsabile e collaborativo. Nel complesso gli alunni hanno risposto positivamente alle proposte delle varie discipline, assumendo un atteggiamento attivo e motivato. Particolare riguardo si volge all'attività di laboratorio di pasticceria, per l'interesse, la partecipazione e la collaborazione di un buon numero di allievi, alle iniziative ed ai progetti, promossi dal Consiglio di classe per quest'area; nonché per la presenza e impegno alle diverse attività extracurricolari (eventi, concorsi ecc.), riportando risultati molto positivi. Anche le attività di PCTO sono state ben apprezzate, anche se a causa del Covid nei due anni precedenti alcune attività non hanno completato il percorso previsto.

Il profilo della classe, per quanto riguarda il profitto risulta in realtà piuttosto variegato: alcuni alunni hanno buone capacità, altri incontrano difficoltà che però cercano di superare impegnandosi al massimo delle loro possibilità. C'è, poi, anche chi ha una certa propensione per un campo di interesse specifico, in cui indirizza il suo impegno, trascurando le altre discipline. Un gruppo di alunni ha sempre partecipato con attenzione, si è impegnato in modo adeguato, ha ottenuto buoni risultati, in alcuni casi decisamente ottimi, e discrete competenze a livello di rielaborazione dei contenuti e autonomia nella riflessione. Altri invece hanno avuto un'applicazione incostante, talvolta superficiale. Di fronte alla proposta di prove o situazioni in cui mettere in campo le competenze acquisite, alcuni alunni rispondono con padronanza e autonomia, altri con atteggiamenti rinunciatari, a volte motivati da difficoltà reali o insicurezza, oltre da scarsa costanza e serietà nell'eseguire i compiti assegnati. Dunque alcuni alunni continuano ad incontrare difficoltà in alcune discipline, soprattutto per la mancanza di un metodo di studio efficace e di applicazione costante.

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

2- PROFILO ATTESO IN USCITA

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato dei “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, Articolazione Enogastronomia - Opzione Prodotti Dolciari artigianali e industriali possiede specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare è in grado di:

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

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

Il Diplomato 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;
- d) valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- e) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- f) attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e di panificazione; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare il diplomato è anche in grado di:

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

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

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi; - Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue; - Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro. <p>Area dell'istruzione generale.</p> <p><u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese</u></p> <p><u>(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>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p><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>Comprendere critica della dimensione teorico-culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p>Area d'indirizzo</p> <p>Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3- OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

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

4- ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA

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

- SPORTELLO COUNSELING (partecipazione libera)
- Incontro con AIDO (31 maggio – 2 ore)

5- ATTIVITA' DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE /EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE CITTADINANZA E COSTITUZIONE
<u>Imparare ad imparare</u> 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.
<u>Collaborare e partecipare</u> 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.
<u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> 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.
ATTIVITA' SVOLTE
Al terzo anno, a causa della pandemia non sono state svolte attività di Cittadinanza e Costituzione. Incontri significativi del quinto anno: <ul style="list-style-type: none">• Incontro sulle Fake News (5 novembre)• Incontro Safer internet day (8 febbraio)• Incontro sulla parità di genere e la violenza di genere: Ass. L'altra metà del cielo. Telefono Donna (11 marzo)• Incontro sulla parità di genere: GCIL (29 aprile)

Per quanto concerne le UDA di Educazione civica, nel primo quadrimestre è stata svolta l'attività intitolata "Informazione e disinformazione", si è trattato il tema delle "Fake news", mentre nel secondo quadrimestre l'attività intitolata "Parità di genere e contrasto ad ogni forma di violenza contro le donne". Per i dettagli si rimanda alla scheda di materia del documento.

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

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

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

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

Settore pasticceria:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- La realizzazione di dolci e prodotti da forno con prodotti del territorio.
- L’organizzazione della produzione attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- La realizzazione di prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- L’applicazione del protocollo HACCP.
- L’applicazione di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

ATTIVITA' SVOLTE

Gli alunni hanno svolto nel triennio un numero congruo di ore di attività di stage. Alcune particolarmente significative, documentate dalla registrazione effettuata sul portale SIDI.

Causa pandemia non sempre è stato possibile realizzare attività di PCTO preventivate.

Al fine di valutare le competenze nell’ambito dei PCTO, oltre all’attività di stage svolta in pasticcerie, bar/gelaterie e panifici, il Consiglio di classe ha realizzato, nel corso del triennio le seguenti UDA interdisciplinari:

Terzo anno: attività UDA interdisciplinare “Ogni cosa a suo tempo “- Il calendario dell’orto

Quarto anno: project work “Non c’è acqua da perdere” in collaborazione con la CCIA di Lecco/Como attraverso il progetto Ecoschool.

Quinto anno: attività UDA interdisciplinare “ La qualità per distinguersi” in collaborazione con il progetto della LILT “CIBO E SALUTE”: Futuri chefs a confronto nel territorio lecchese

Tra le attività più significative della **classe terza** si segnalano incontri con esperti del territorio e del mondo del lavoro, nonché attività extracurricolari:

- Partecipazione al pranzo dei Dirigenti scolastici delle scuole medie;
- Partecipazione buffet-aperitivo con il comune di Casatenovo;
- Introduzione al mondo del lavoro- CGIL Lecco (14 Febbraio 2020);
- Corso sulla sicurezza di 4 ore;
- Incontri a distanza con i Pastry chefs: Davide Malizia, Rinaldini e Di Carlo

Tra le attività più significative della **classe quarta** si segnalano incontri con esperti del territorio e del mondo del lavoro:

- Incontro CCIA Lecco sull'iscrizione al PRI delle aziende (9 Dicembre 2020 – 2 ore);
- Progetto IEO: incontri a distanza pomeridiani da 1h e 30 (15-22 Febbraio – 1 Marzo), incontri di 2 ore (11 febbraio e 10 marzo);
- Incontro a distanza con il CREA di Roma: 1h 30' al 30 Novembre e 2 Dicembre 2020 orario pomeridiano

Tra le attività più significative della **classe quinta** si segnalano incontri con esperti del territorio e del mondo del lavoro:

- Incontro CCIAA di Lecco – Ho una business idea (12 novembre 2021 - 2 ore);
- Incontro CGIL Nuovi contratti e vecchi trucchi (22 novembre 2021 – 2 ore);
- Incontro con il pasticcere Accademico PierPaolo Magni (29 marzo 2022 – 4 ore);
- LILT di Lecco (13 e 31 maggio 2022);

Altre attività di Orientamento:

- Incontro con il Dirigente Lanfranconi per la presentazione degli Istituti Tecnici Superiori dei due indirizzi Agroalimentari che Confindustria propone nelle provincie di Lecco e Sondrio: 1- Controlli qualità e filiera 2 – Marketing; (18 MARZO 2022 – 1 ORA)
- Partecipazione alla Giornata post Diploma della Provincia di Lecco al Politecnico di Lecco

Il materiale relativo alla documentazione delle attività ed il monte ore effettivamente svolto dal singolo alunno è stato inserito nel fascicolo studente.

7- PROGRAMMI DISCIPLINARI

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

SCHEMA di LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Fierro Annalaura

Presentazione della classe:

La classe attualmente è composta da 14 alunni (8 femmine e 6 maschi). Da un'ultima analisi la classe si attesta su un livello medio. Il gruppo classe è disomogeneo per le abilità di base e i risultati conseguiti; una buona parte della classe si è rivelata puntuale nelle consegne e nel lavoro in classe e a casa, alcuni hanno mostrato difficoltà nello studio e nella memorizzazione della disciplina. Nel corso dell'anno la classe ha manifestato un interesse costante ma non sempre propositivo nei confronti della disciplina. Dal punto di vista disciplinare, l'atteggiamento nei confronti del docente è stato sempre rispettoso e aperto al dialogo educativo.

Competenze, abilità e conoscenze raggiunte:

Competenze individuate nel profilo specifico d'indirizzo	Conoscenze	Abilità
<p>Lo studente è in grado di:</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete 	<p>Lingua</p> <p>Lo studente padroneggia di:</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.</p> <p>Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.</p> <p>Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</p> <p>Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.</p> <p>Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati".</p> <p>Software "dedicati" per la comunicazione professionale.</p> <p>Letteratura</p> <p>Lo studente padroneggia di:</p>	<p>Lingua</p> <p>Lo studente è in grado di:</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</p> <p>Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue.</p> <p>Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.</p> <p>Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.</p> <p>Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.</p> <p>Letteratura</p> <p>Lo studente è in grado di:</p>

	<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia a oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.</p>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.</p> <p>Altre espressioni artistiche</p> <p>Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica.</p> <p>Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Strategie per il recupero utilizzate

- ✓ Favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica
- ✓ Calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe
- ✓ Dare indicazioni metodologiche personalizzate, laddove necessario
- ✓ Attivare colloqui con le famiglie al fine di raggiungere una proficua e mirata collaborazione
- ✓ Attuazione degli interventi di recupero tramite sportelli help attivati dall'Istituto.

Testi adottati

Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato, *Le porte della letteratura*, volume 3, Carlo Signorelli scuola

Numero di ore settimanali

4 ore settimanali

Metodologie adottate

- Lezione frontale, con funzione di introduzione alla lettura di testi e documenti, commento ai testi letti, integrazione e raccordo informativo;
- Analisi guidata di testi letterari e documenti;

- Lettura e analisi autonoma, in classe e/o domestica, di testi e documenti;
- Lettura di pagine critiche;
- Esercizi sulle tipologie della Prima prova dell'Esame di Stato;
- DDI

Verifiche

Verifiche scritte: Le verifiche scritte di Lingua e Letteratura italiana sono state proposte sul modello delle prove d'esame. (2 per quadrimestre)

Verifiche orali: Le prove orali hanno avuto come fine quello di saggiare le conoscenze, l'analisi testuale, la capacità espositiva e linguistica e quella di individuare legami tra autori e testi presi in esame. (2/3 per quadrimestre)

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

PROGRAMMA

La fine dell'Ottocento

Tra Positivismo e Decadentismo:

- Il Positivismo
- Il Decadentismo

Naturalismo e Verismo:

- Il Naturalismo francese
- Il Verismo in Italia

Giovanni Verga

- La vita e le opere
- Il pensiero
- La poetica
 - *Vita dei campi*: lettura e analisi *Rosso Malpelo* e *Cavalleria rusticana*;
 - *I Malavoglia*: lettura e analisi *Visita di condoglianze*, *L'addio di 'Ntoni*, *Il contrasto tra nonno e nipote*

Il Decadentismo

Gabriele D'Annunzio

- La vita e le opere

- Il pensiero e la poetica
 - *Il piacere*: lettura e analisi *Andrea Sperelli e L'attesa dell'amante*
 - *Alcyone*: lettura e analisi *Meriggio*

Giovanni Pascoli

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica.
 - *Myrica*: lettura e analisi *Lavandare, Novembre e X agosto*
 - *Canti di Castelvecchio*: lettura e analisi *Il gelsomino notturno*

Futurismo

- *Il bombardamento di Adrianopoli*, Filippo Tommaso Marinetti

Luigi Pirandello

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
 - *Novelle per un anno*: lettura e analisi *Il treno ha fischiato...*
 - *Il fu Mattia Pascal*: lettura e analisi *La nascita di Adriano Meis* e *Nel limbo della vita*
 - *Uno, nessuno e centomila*: lettura e analisi *Un piccolo difetto* e *Un paradossale lieto fine*

Italo Svevo

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
 - *La coscienza di Zeno*: lettura e analisi *Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta, Lo schiaffo del padre, Il fidanzamento di Zeno e Un'esplosione enorme*

Il Novecento

Giuseppe Ungaretti

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
 - *L'Allegria*: lettura e analisi *Veglia, Il porto sepolto, Sono una creatura, Soldati e San Martino del Carso*

Eugenio Montale

- La vita e le opere

- Il pensiero e la poetica
 - *Ossi di seppia*: lettura e analisi *Non chiederci la parola, I limoni, Spesso il male di vivere ho incontrato*
 - *Satura*: lettura e analisi *Ho sceso, dandoti il braccio*

SCHEDA DI STORIA

Docente: Fierro Annalaura

Presentazione della classe

La classe attualmente è composta da 14 alunni (8 femmine e 6 maschi).

Da un'ultima analisi la classe si attesta su un livello medio. Il gruppo classe è disomogeneo per le abilità di base e i risultati conseguiti; una buona parte della classe si è rivelata puntuale nelle consegne e nel lavoro in classe e a casa, alcuni hanno manifestato difficoltà nello studio e nella memorizzazione della disciplina. Nel corso dell'anno la classe ha manifestato un interesse costante ma non sempre propositivo nei confronti della disciplina.

Dal punto di vista disciplinare, l'atteggiamento nei confronti del docente è stato sempre rispettoso e aperto al dialogo educativo.

Competenze, abilità e conoscenze raggiunte:

Competenze individuate nel profilo specifico d'indirizzo	Conoscenze	Abilità
<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 	<p>Lo studente è in grado di riconoscere:</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale, quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione.</p> <p>Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p> <p>Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali,</p>

	<p>l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro).</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p>Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti).</p> <p>Strumenti della divulgazione storica.</p> <p>Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>	<p>anche in funzione dell'orientamento.</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p> <p>Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Strategie per il recupero utilizzate

- ✓ Favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica
- ✓ Calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe
- ✓ Dare indicazioni metodologiche personalizzate, laddove necessario
- ✓ Attivare colloqui con le famiglie al fine di raggiungere una proficua e mirata collaborazione
- ✓ Attuazione degli interventi di recupero tramite sportelli help attivati dall'Istituto.

Testi adottati

G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura*, vol.3, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori.

Altri strumenti didattici

Video e letture di approfondimenti proposti dall'insegnante

Numero di ore settimanali

2 ore settimanali

Metodologie adottate

- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- DDI

Verifiche

La verifica avviene attraverso interrogazioni orali (2/ 3 per quadrimestre)

Criteri di valutazione

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

Attività di EDUCAZIONE CIVICA

Nel primo quadrimestre nell'ambito dell'UDA di Educazione civica 'Informare e disinformarsi' è stato dedicato del tempo allo studio consapevole di documenti tratti dagli originali, consultazione di video e documentari storici relativi ai principali esempi di informazione 'manipolata' a cavallo tra '800 e '900, in particolare la propaganda fascista in Italia. Il prodotto finale, un power point che evidenziasse gli aspetti principali della propaganda, ha impegnato gli alunni in gruppi e registrato ottimi risultati.

Programma svolto

Unità 1. Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Cap. 1 – Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

1. Sviluppo industriale e società di massa
2. le potenze europee tra Otto e Novecento
3. L'età giolittiana in Italia

Cap. 2 – La Prima guerra mondiale

1. L'Europa verso la catastrofe
2. Le cause di lungo periodo della guerra
3. Una lunga guerra di trincea
4. L'Italia dalla neutralità all'intervento
5. La svolta del 1917 e la fine della guerra
6. L'eredità della guerra
7. I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra

Cap. 3 – Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

1. La Russia prima della guerra
2. Dalla guerra alla rivoluzione
3. I bolscevichi al potere e la guerra civile
4. L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche
5. La dittatura di Stalin e l'Industrializzazione dell'Urss

Unità 2. La crisi della civiltà europea

Cap. 4 – Il regime fascista

1. La crisi del dopoguerra e il 'biennio rosso'
2. Il fascismo al potere
3. Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura
4. Un regime totalitario
5. La politica economica ed estera

Cap. 5 - La crisi del '29 e il New deal

1. Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni venti
2. La crisi economica del 1929
3. La risposta alla crisi: *Il New Deal*

Cap. 6 – Il regime nazista

1. La Germania dalla sconfitta alla crisi
2. Il nazismo al potere
3. Il totalitarismo nazista
4. La politica economica ed estera della Germania

Cap. 7 – La Seconda guerra mondiale

1. Le premesse della guerra
2. La guerra, dall'Europa all'Oriente
3. La guerra si estende a tutto il mondo
4. L'Europa dominata da Hitler e la *Shoah*
5. La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra
6. 1943: l'Italia divisa
7. La Resistenza e la liberazione

Unità 3. Il mondo diviso

Cap. 8 – La guerra fredda.

1. Le eredità della guerra
2. Le origini della guerra fredda
3. Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale
4. Usa e Urss dall'equilibrio del terrore al disgelo
5. L'idea di un'Europa unita

Cap. 11 – L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri

1. 2 giugno 1846: nasce la Repubblica italiana
2. L'Italia nel blocco occidentale
3. Il miracolo economico italiano
4. L'evoluzione politica negli anni sessanta
5. Gli anni settanta: il terrorismo e i cambiamenti sociali

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: Magni Laura

Presentazione della classe:

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento corretto e rispettoso. L'impegno nello studio è stato mediamente adeguato con solo due o tre alunni discontinui nell'attenzione, nella partecipazione alle lezioni e soprattutto nello studio individuale. In questi casi la preparazione risulta superficiale e fragile. La maggior parte della classe ha invece lavorato con impegno e serietà. Un gruppo di alunni ha raggiunto un buon livello di autonomia e risultati soddisfacenti. Il livello medio della classe si attesta su un livello più che discreto.

Competenze e abilità raggiunte

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti devono almeno essere in grado di:

Manipolare equazioni e disequazioni di vario tipo, anche risolubili graficamente

Stabilire il dominio di funzioni algebriche o trascendenti, le intersezioni e il segno di funzioni razionali intere e fratte

Calcolare limiti di funzioni e individuare asintoti.

Calcolare le derivate prima e seconda con le regole di derivazione

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

Rappresentare correttamente nel piano funzioni reali di variabile reale razionali intere e fratte

Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione

Risolvere semplici problemi di massimo e di minimo

Attività di recupero

Al termine del primo quadrimestre è stato attivato un corso di recupero in presenza per un totale di 8 ore. E' stata effettuata una verifica che ha dato risultati positivi per due alunni su quattro.

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

Altri strumenti didattici: simulazioni prove invalsi, presentazioni fornite dall'insegnante.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Problem solving

Esercitazioni guidate

Attività di recupero in itinere.

Attività di recupero in presenza per gli insufficienti del primo quadrimestre

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

Verifiche

Verifiche scritte: almeno tre per quadrimestre

Verifiche orali: almeno una per quadrimestre

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Equazioni e disequazioni di vario tipo

Risoluzione grafica di semplici equazioni e disequazioni

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

Classificazione di una funzione. Dominio di una funzione: le principali regole per determinarlo

Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. Segno di una funzione .

Limiti di funzioni e risoluzione di eventuali forme di indecisione. Asintoti di una funzione

SECONDO QUADRIMESTRE

Concetto di pendenza in casi reali ed in riferimento ad una retta.

Definizione di derivata di una funzione in un punto con la dimostrazione che utilizza il rapporto incrementale.

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

Calcolo della derivata di una funzione: regole.

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

Studio del segno della derivata prima di una funzione

Definizione di funzione convessa e funzione concava.

Derivata seconda di una funzione. Punti di flesso. Tangente nei punti di flesso

Studio del segno della derivata seconda di una funzione

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

Studio completo di una funzione.

Problemi di ottimizzazione.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE: Ripasso ed esercitazioni di consolidamento

SCHEDA DI LINGUA INGLESE

Docente: Tamara Maria Emi Pistis

Presentazione della classe

La classe è piacevole, simpatica, facilmente gestibile, pronta al dialogo e ad un confronto su ogni tema proposto. Dal punto di vista scolastico la situazione è solo parzialmente positiva perché alcuni studenti incontrano delle serie difficoltà nell'esprimersi in lingua. L'impegno è stato serio, assiduo e costante per tutto l'anno solo da parte di pochi, la maggior parte ha studiato in modo saltuario, poco approfondito e solo in prossimità di verifiche scritte o interrogazioni orali.

Gli alunni con DSA hanno seguito lo stesso percorso della classe e molto spesso si è reso necessario apportare degli accorgimenti mirati per loro non solo per le difficoltà oggettive, ma anche per l'incapacità ad organizzare il proprio lavoro in modo efficace.

Competenze ed abilità raggiunte

Il livello medio di conoscenza della lingua inglese è sufficiente, solo in un paio di casi si può parlare di un buon livello.

Un alunno ha sostenuto l'esame PET superandolo con livello B1.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Sono stati svolti alcuni approfondimenti:

- tutta la classe ha approfondito il tema della Sostenibilità con letture riguardanti nello specifico i SDGs delle United Nations, energie rinnovabili, dieta sostenibile e spreco del cibo;
- ogni alunno ha approfondito nello specifico un fiore edibile.

Testi adottati

AA.VV., "Pastry Show! Skills, Duties and Culture in the Pastry Kitchen", Hoepli

D'Andria Ursolo-Gralton, "Complete INVALSI", Helbling

Altri strumenti didattici

LIM, materiale caricato su classroom.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Lavoro di ricerca di materiali e presentazione con strumenti multimediali

Problem solving

Verifiche

Verifiche scritte: mediamente quattro per quadrimestre (8 in tutto l'anno)

Verifiche orali: mediamente 4 per quadrimestre (da 3 a 5 a 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

Module 1	GRAMMAR	<ul style="list-style-type: none"> • Revision of present, past, future and conditional tenses • Reported speech
Module 2	Civic Education	<ul style="list-style-type: none"> • Sustainability • Sustainable goals – Agenda 2030 • Renewable energies • A sustainable diet • Reduce food waste
Module 3 CHOCOLATE HEAVEN	COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> • Explaining different chocolate preparations • Understanding short texts related to new topics
	TOPICS	History of chocolate <ul style="list-style-type: none"> - Chocolate timeline - Cadbury chocolate factory
		How is chocolate made? <ul style="list-style-type: none"> - Where chocolate comes from - How it is made
		Chocolate varieties <ul style="list-style-type: none"> - What makes different types of chocolate? - Chocolate: better alone or... - Dark chocolate and chilli pepper - Swiss chocolate
		Chocolate in pastry around the world <ul style="list-style-type: none"> - Chocolate, the king of ingredients - Chocolate in the UK - Golden syrup - Chocolate around Europe and in South Africa
	ZOOM IN	<ul style="list-style-type: none"> • Gianduja chocolate • Modica chocolate • Ernst Knam • The shapes of chocolate
RECIPES	<i>Chocolate fudge</i> <i>Chocolate pudding</i> <i>Piedmontese stuffed peaches</i>	

		<i>Black forest gateau</i> <i>Peppermint crisp fridge tart</i> <i>Chocolate ganache</i>
	PROJECT	Edible flowers and herbs.
Module 4 PUDDINGS	COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> • Explaining different pudding preparations • Understanding short texts related to new topics
	TOPICS	What are “dolci al cucchiaio”? <ul style="list-style-type: none"> - Puddings - Soufflé - The difference between flan and soufflé
		Best loved puddings <ul style="list-style-type: none"> - Delicious desserts - Bunet, Crème caramel, Panna Cotta - The pleasure of cream - Bavaois, Semifreddo, Cheesecake
		Cupcakes and cake design <ul style="list-style-type: none"> - Tempting treats - Frosting or icing
	ZOOM IN	<ul style="list-style-type: none"> • Creams • A coffee break
	RECIPES	<i>Vanilla soufflé</i>
Module 5 BRITISH FOOD AND MEALS	COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> • Getting information about breakfast and teatime in England • Learning how to match food and wine
	TOPICS	Exploring British food <ul style="list-style-type: none"> - British eating habits - Classic favourites - Continental and international breakfast
		British sweet treats <ul style="list-style-type: none"> - Cakes and desserts
		Tea time in Britain <ul style="list-style-type: none"> - Elevenses or tea & coffee break - Afternoon tea
	ZOOM IN	<ul style="list-style-type: none"> • Teas and herbal teas • Flowering tea • Food and wine paring • Dessert wines • Tasting terms
RECIPES	<i>Fruit trifle</i> <i>Chocolate and oat bars</i> <i>Ice cream crunch</i> <i>Scones</i> <i>Victoria Sponge</i> <i>Crumpets</i>	

SCHEDA DI FRANCESE

Docente: Chiara Maria Berettini

Presentazione della classe:

La classe 5D, articolazione francese, si compone di quattro (4) alunni di cui due femmine e due maschi. Le dinamiche affettivo-relazionali all'interno del gruppo classe sono state serene. Per quanto riguarda il comportamento, gli studenti si sono mostrati tendenzialmente rispettosi delle regole scolastiche anche se la loro motivazione quest'anno non è stata particolarmente alta soprattutto durante il Primo Quadrimestre.

Il livello in francese non è omogeneo, per alcuni la difficoltà di comprensione e rielaborazione è assai marcata, anche per mancanza di metodo e, talvolta, di volontà. Altri seguono con maggior attenzione e rispetto delle consegne e hanno mostrato sensibili progressi avendo introiettato la metodologia di lavoro proposta nel triennio.

Competenze raggiunte: La DaD di questi ultimi due anni scolastici ha pesato molto penalizzando gli allievi soprattutto nelle competenze di comprensione e produzione orale.

Abilità raggiunte: Gli allievi sanno riconoscere e contestualizzare il vocabolario specifico relativo alla cucina/pasticceria anche se le conoscenze lessicali non raggiungono in tutti la sufficienza, ostacolando l'autonomia linguistica. Gli allievi conoscono sommariamente la storia della gastronomia francese, hanno uno sguardo storico-culturale sul mondo dell'enogastronomia. Sono state implementate anche le abilità di ricerca e comunicazione online.

Metodologie adottate: Fin dall'inizio del nuovo anno scolastico è stato messo in atto un metodico ripasso dei prerequisiti nonché dello specifico metodo di lavoro linguistico-lessicale (solo in parte accennato l'anno scorso) per l'acquisizione di competenze minime di espressione orale attraverso la ricerca di sinonimi e contrari, l'uso di perifrasi e solo in caso di necessità della traduzione in italiano.

Testi adottati:

GRAMMAIRE: Il manuale in uso è C'est chez nous – Hachette

FS Le Français de Spécialité Il manuale in uso per la microlingua è Le français de la Pâtisserie De Carlo - Hoepli

Numero di ore settimanali: Tre (3)

Verifiche: Tre (3) scritti e due (2) orali nel Primo Quadrimestre e due (2) scritti e tre (3) 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.

PROGRAMMA SVOLTO

Il programma è stato concordato con la Prof.ssa Raffaella Rossignuolo, Docente della 5C di Casargo abbinata alla 5D del nostro Istituto per l'Esame di Stato 2021-22.

PRIMO QUADRIMESTRE

Module 1 La Cuisine

La brigade de cuisine [page 2] - Les grands chefs - Paul Bocuse [page 2] Les grands pâtisseries [pages 3 - 4] Les méthodes de cuisson [page 11] Menu ou Carte? [pages 11 - 12] - Presentazione a coppie di "Un itinéraire touristique" con approfondimento sui piatti tipici del Paese scelto - Avendo dato priorità ai lavori di ascolto da video autentici e di ricerca sul web, Il Module 3 La pâtisserie industrielle non è stato svolto.

SECONDO QUADRIMESTRE

Module 2 La Cuisine fait le tour du monde

Découvrez un pays par sa cuisine - [page 106] - Les USA [pages 106 - 107] Les grands classiques de la pâtisserie américaine [pages 108 - 109] Le Mexique [pages 110 - 111] - L'Asie [pages 111 à 114] Les Saveurs d'Orient [pages 115 à 118]

Ed. Civica: L'entrepreneuriat au féminin "Des Cheffes pâtissières", intervista autentica su Instagram e rielaborazione dei relativi contenuti emersi in una presentazione a coppie con Power Point.

Sono state svolte numerose esercitazioni di Ecoute B1 tratte dalle prove del DELF scolaire et junior

Sitographie: https://www.lepointdufle.net/ressources_fle/audio_mespetitsboulotsdete.htm
<https://nouvellesgastronomiques.com/litalie-remporte-la-coupe-du-monde-de-la-patisserie-2021/>

<https://information.tv5monde.com/culture/gastronomie-paul-bocuse-une-vie-fremissante-282509>

<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/Dossier-de-la-redac/Cheffes-patisseries-francaises>

<https://www.franceculture.fr/emissions/la-cerise-sur-le-gateau/patisserie-la-revanche-des-femmes>

<https://www.kikkoman.fr/kikkoman-sauce-soja/>

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

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI

Docente: Quarello Caterina Federica

Presentazione della classe: la classe presenta un buon rendimento didattico e ha dimostrato un comportamento corretto e responsabile.

- **Competenze raggiunte:**
 - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
 - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
 - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
 - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
 - 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.
- **Abilità raggiunte:**
 - Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
 - Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
 - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
 - Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
 - Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
 - Redigere un piano di HACCP.
 - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- **Metodologie adottate:** lezione frontale, partecipata, esercitazioni guidate e IBSE in aula o laboratorio, lavori di gruppo

Testi adottati: Amparo Machado - Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il quinto anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia sala e vendita prodotti dolciari artigianali e industriali, Poseidonia Scuola EAN 9788848261203

Altri strumenti didattici: mappe concettuali, presentazioni power point, G-suite e App

Numero di ore settimanali: 3 ore

Verifiche: 3 scritti e 2 orali per ogni quadrimestre

Criteri di valutazione di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO n° 1 – Sicurezza e igiene degli alimenti

1.1 Igiene degli alimenti

1.1.1 Manuali di buona prassi igienica

1.1.2 Autocontrollo e HACCP

1.1.3 Certificazioni di qualità e cenni alle frodi alimentari

1.2 Contaminazioni

1.2.5 Definizione e classificazione

1.2.2 Chimiche e fisiche:

1.2.2.1 fito e zoofarmaci

1.2.2.2 radionuclidi

1.2.2.3 metalli pesanti

1.2.2.4 sostanze cedute da contenitori

1.2.3 Biologiche:

1.2.3.1 prioni

1.2.3.2 virus

1.2.3.3 batteri

1.2.3.4 protozoi

1.2.3.5 elminti

1.2.3.6 lieviti e muffe

1.2.3.7 tossine

1.2.3.8 differenza tra intossicazioni, tossinfezioni, infezioni, infestazioni

1.2.3.9 Il microscopio: tipologie e i suoi componenti***

1.2.3.10 Osservazione di vetrini preparati: distinzione tra muffe, batteri, lieviti***

1.2.3.11 yogurt, lattici fermentati e kefir, lieviti e muffe edibili***

1.2.4.12 Fattori che determinano la crescita dei microrganismi***

1.2.4.13 Limiti di processo e prodotto, legislazione alimentare***

MODULO n° 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
- 2.2.8 disinformazione e fake news in campo alimentare*

MODULO n° 3 – Cibo e religione

- 3.1 Islam
- 3.2 Ebraismo
- 3.3 Cristianesimo
- 3.4 Religioni orientali

MODULO n° 4 – Alimentazione e qualità

- 4.1 Tipi di qualità
 - 4.1.1 organolettico-sensoriale
 - 4.1.2 nutrizionale
 - 4.1.3 igienico-sanitaria
 - 4.1.4 legale
 - 4.1.5 etica
 - 4.1.6 ambientale
- 4.2 Filiera
 - 4.2.1 Filiera, tracciabilità, rintracciabilità
 - 4.2.1 Marchi internazionali, europei, italiani e locali
 - 4.2.3 Cibo e sostenibilità
- 4.3 Alimenti innovativi e nutraceutica
 - 4.3.1 alimenti alleggeriti o "light"
 - 4.3.2 alimenti fortificati, arricchiti, supplementati
 - 4.3.3 food for specific group FCS (ex ADAP)
 - 4.3.4 alimenti funzionali (functional foods)
 - 4.3.5 "superfoods"
 - 4.3.6 integratori
 - 4.3.7 alimenti geneticamente modificati
 - 4.3.8 nuovi alimenti o novel foods
- 4.4 Microbiologia industriale e per il controllo qualitativo
 - 4.4.1 Cenni di microbiologia quantitativa***
 - 4.4.2 Il campionamento***
 - 4.4.3 Tipi di terreni di coltura e conta***
 - 4.4.4 Sostanze ad azione batteriostatica e battericida***
 - 4.4.5 Tecniche analitiche di controllo qualità e sicurezza microbiologica su prodotti utilizzati in campo dolciario***
 - 4.4.6 Valutazione qualitativa, merceologica e organolettica su prodotti utilizzati in campo dolciario***
 - 4.4.7 Identificazione di CCP durante processi artigianali e industriali di produzione di prodotti dolciari***
 - 4.4.8 Valutazione dell'efficacia dei metodi di conservazione e loro meccanismo di azione***

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO n° 5 – Dietoterapia

- 5.1 Malattie cardiovascolari
 - 5.1.1 Definizione, classificazione e fattori di rischio
 - 5.1.2 Ipertensione
 - 5.1.3 Iperlipidemie
 - 5.1.4 Aterosclerosi
- 5.2 Malattie metaboliche
 - 5.2.1 Enzimi e vie metaboliche
 - 5.2.3 I saggi enzimatici ***
 - 5.2.4 La bioinformatica e gli esperimenti in silico***
 - 5.2.1 Sindrome metabolica
 - 5.2.2 Diabete mellito
 - 5.2.3 Malnutrizioni per eccesso
 - 5.2.4 Iperuricemia, gotta
 - 5.2.4 Osteoporosi
- 5.4 Alimentazione e tumore
 - 5.4.1. Sostanze degli alimenti ad azione cancerogena
 - 5.4.2 Sostanze degli alimenti ad azione preventiva
 - 5.4.3 Misure dietetiche preventive
- 5.5 Disturbi del comportamento alimentare
 - 5.5.1 Anoressia
 - 5.5.2 Bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata
 - 5.5.3 Drunkoressia, Bigoressia, Ortoressia, Pica
 - 5.5.4 Pressioni sociali e differenze nelle abitudini alimentari tra uomo e donna**
 - 5.5.5 Uguaglianza di genere come quinto obiettivo di sviluppo Agenda 2030 e adattamento dell'assistenza alimentare ai diversi bisogni (Word Food Programme)**

MODULO n° 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

MODULO n° 7 – Additivi alimentari

- 7.1 Conservanti e antiossidanti
- 7.2 Additivi che esaltano le caratteristiche sensoriali
- 7.3 Additivi ad azione fisica

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

- 5.3 Malattie dell'apparato digerente
 - 5.3.1 Morbo di Crohn
 - 5.3.2 Reflusso gastroesofageo
 - 5.3.3 Gastrite
 - 5.3.4 Flatulenza
 - 5.3.5 Stitichezza, diarrea

5.3.2 Cirrosi e steatosi epatica

* collegamento con uda educazione civica “Informazione e disinformazione”: disinformazione in campo alimentare, legislazione alimentare, food safety e fod security, fake news in campo alimentare.

** collegamento con uda educazione civica “Parità di genere e contrasto ad ogni forma di violenza contro le donne”: pressioni sociali e differenze nelle abitudini alimentari tra uomo e donna, uguaglianza di genere come quinto obiettivo di sviluppo Agenda 2030 e adattamento dell’assistenza alimentare ai diversi bisogni (Word Food Programme)

*** parte di analisi e controlli microbiologici specifica per il dolciario

SAPERI DI ECCELLENZA

MODULO n° 1 Sicurezza e igiene degli alimenti

Comprendere la relazione tra il microbiota intestinale e la salute umana.

MODULO n° 2 Dietologia: cenni di epigenetica e nutrigenomica

Comprendere le interazioni dei geni con l’ambiente, comprese le sostanze presenti negli alimenti.

MODULO n° 3 Cibo e religione: le religioni minori

Conoscere le abitudini alimentari anche delle religioni minori al fine di trattare il cliente con rispetto e correttezza.

MODULO n° 4 Alimentazione e qualità

Correlare anche eccellenze internazionali meno conosciute a menu e itinerari enogastronomici.

MODULO n° 5 / 6 Dietoterapia, allergie e intolleranze: cenni di genetica formale

Comprendere i meccanismi connessi all’ereditarietà (dominante-recessiva; autosomica-sessuale) delle malattie che possono anche essere correlate con l’alimentazione

MODULO n°7 Additivi e preparazioni avanzate

Conoscere ed utilizzare le sostanze per cucina molecolare e preparazioni avanzate in panificazione e pasticceria

SCHEDA DI SPAGNOLO

Docente: Michela Pitton

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

Dell'intero gruppo classe sono 9 gli studenti che formano parte dell'articolazione di lingua spagnola. Tutti hanno sempre mantenuto un comportamento corretto anche se la maggior parte di loro non si è mostrata sempre particolarmente partecipe in modo attivo e spontaneo alle lezioni. Gli alunni hanno quasi sempre lavorato in modo responsabile riuscendo, nella maggior parte dei casi a raggiungere a fine anno un livello sufficiente, acquisendo le conoscenze e abilità richieste. Un ristretto gruppo di loro ha raggiunto un livello discreto o buono, mentre un paio di studenti hanno dimostrato alcune difficoltà soprattutto nell'assimilare i contenuti grammaticali affrontati durante l'anno. Un solo studente, poiché proveniente da un altro istituto, si è approcciato solo durante il presente anno scolastico allo studio della lingua spagnola e, nonostante alcune difficoltà, è riuscito ad ottenere un livello sufficiente. Il ritmo di lavoro è stato adeguato e la frequenza regolare durante l'intero periodo di attività didattica.

Competenze ed abilità raggiunte

Gli studenti sanno:

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

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Non sono stati attuati nel corso dell'anno attività di recupero individualizzate, ma sono stati organizzati momenti volti al ripasso e al rinforzo di alcuni argomenti che si sono dimostrati più complessi di altri. Solo una studentessa presentava ad inizio secondo quadrimestre delle lacune pregresse, che ha però dimostrato di aver colmato tramite prova orale, sostenuta a seguito di un periodo di recupero in itinere seguito dall'intero gruppo classe durante il secondo quadrimestre.

Nel corso del primo quadrimestre, nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica, si è approfondito il tema delle *fake news* soffermandosi in particolare sulle caratteristiche e sui modi per poterle riconoscere, evitandone così la diffusione.

Testi adottati:

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

Altri strumenti didattici:

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

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

In presenza: lezione frontale dialogata, lettura e analisi di testi/documenti scritti e/o orali, gruppi di lavoro, attività di comprensione orale e scritta.

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

Verifiche

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

Secondo quadrimestre: 2 scritti e 2 orali.

Criteri di valutazione

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

Programma svolto

Contenidos teóricos:

Unidad ¡A comer y beber!

Lección 01: ¿Qué van a tomar?

1. Los menús:

- Origen
- Distintos tipos de menús
- Composición de un menú
- Menú del día
- Menú infantil
- Menú a la carta
- Los platos combinados
- Menú para celíacos y celiaquía

2. Tapas, pinchos y raciones:

- Origen
- Diferencias

3. Profundización del léxico de la comida

4. Profundización del léxico de los utensilios de la cocina

Lección 02: Las bebidas

5. Beber en España:

- Hábitos de bebidas en España
- El Cava

6. Los vinos:

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

7. Bebidas tradicionales de España:

- La sangría (lectura y análisis de documentos; la receta para hacer una sangría)
- La sidra
- La queimada (lectura y análisis de un documento)

Unidad: Trabajar en la restauración

1. El currículum vitae

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

2. La carta de presentación

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

3. La entrevista de trabajo

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

4. Los tipos de contrato

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

Contenidos gramaticales

- Revisión del subjuntivo
- Contraste entre por y para
- Oraciones finales: estructura, usos y nexos finales
- Oraciones causales: estructura, usos y nexos finales
- Futuro simple y Futuro compuesto
- Condicional simple

- Hacer suposiciones en el presente, pasado reciente y pasado lejano
- Oraciones de relativo
- Oraciones temporales
- Voz pasiva

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

- Personajes importantes del sector de la restauración en España.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA

Docente: Ilaria Serrapica

Presentazione della classe

Gli alunni del quinto D hanno assunto nel complesso un comportamento adeguato, nel rispetto delle regole scolastiche, mostrando più o meno interesse e partecipazione alle proposte didattico educative ed alle attività pratiche di laboratorio.

La continuità, inoltre nel corso del triennio ha favorito sicuramente il normale processo educativo, sia nell'acquisizione delle competenze sia nella modalità di apprendimento; nonché la possibilità, grazie anche al ruolo di coordinatore di classe e referente/tutor scolastico dei PCTO, ad instaurare con gli alunni un'aperta relazione umana, basata sul dialogo, il confronto e la collaborazione. Quest'ultimo aspetto è un dato significativo per alcuni studenti, in quanto in questi anni, hanno dimostrato una particolare attenzione alle attività extracurricolari, progetti ed eventi organizzati dalla scuola.

La frequenza alle lezioni, è stata per alcuni assidua e soddisfacente, mentre per altri irregolare e poco fruttuosa. Inoltre, le modalità e i tempi programmati hanno subito rallentamenti, accentuati anche dall'interruzione dell'attività didattica, per festività e/o eventi vari. Ciò nonostante, il rendimento della classe è globalmente positivo, anche se alcuni potevano dare di più. Per un gruppo di alunni, l'applicazione in fase di studio pur se nel complesso accettabile, è stata in alcuni casi opportunistica e non troppo approfondita; per altri invece con una situazione di partenza non pienamente sufficiente si è verificato un positivo evolversi della situazione iniziale, arrivando a conseguire una adeguata conoscenza dei contenuti proposti.

Competenze ed abilità raggiunte

COMPETENZE:

Frutto di acquisizione e utilizzo critico delle conoscenze e abilità:

- ◆ Capacità di orientarsi nel mercato in relazione ai prodotti agroalimentari e alla loro scelta consapevole a seconda della stagionalità e della provenienza.
- ◆ Saper adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando e innovando i prodotti tipici del territorio
- ◆ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ◆ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- ◆ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- ◆ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ◆ Essere in grado di scegliere con consapevolezza il proprio percorso formativo in relazione alle proprie abilità e aspirazioni per continuare a crescere.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Durante l'anno scolastico, allo studente è stato chiesto di volta in volta di recuperare il voto negativo, attraverso lo studio individuale; anche se nel corso dell'attività didattica si è cercato di richiamare sia negli esercizi, sia nelle occasioni di verifica, quanto trattato in precedenza.

Testi adottati:

ALMA, Edizioni PLAN - Tecniche di cucina e pasticceria - quinto anno (volume C)

Numero di ore settimanali: 3**Metodologie adottate:**

Si è cercato il più possibile di motivare l'allievo nell'apprendimento facendolo partecipare attivamente al processo didattico, in particolare cercando di:

- mantenere un elevato grado di trasparenza nel rapporto con la classe, esplicitando nella programmazione individuale gli obiettivi minimi ed i criteri di valutazione adottati
- favorire un rapporto democratico, sereno ed autorevole con gli alunni nel rispetto dei reciproci ruoli
- rispettare le specificità individuali nel processo di apprendimento
- correggere le verifiche in tempi rapidi in modo tale da rendere la correzione un momento formativo
- favorire l'autovalutazione

A tale scopo si è fatto uso di:

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogiche
- Cooperative Learning (parte pratica)
- Problem solving (parte pratica)
- Lavori individuali
- Attività di laboratorio

Strumenti:

- Laboratorio di cucina
- Libro di testo
- Schede tecniche
- Classroom
- Slide – power point della docente

Verifiche:

Verifiche scritte: 2 nel primo quadrimestre e 2 nel secondo quadrimestre

Verifiche orali: 1/ 2 per quadrimestre

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO (entro il 15 Maggio)

PRIMO QUADRIMESTRE

GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE (slide della docente)

Unità 1 - L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

1. Gastronomia e storia
2. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
3. Scelte e abitudini alimentari

Unità 2 - GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale
3. L'offerta delle cucine globali
4. Le cucine scientifiche e sperimentali
5. Le cucine etiche e dietetiche

Per questa unità la classe ha formato gruppi di lavoro, programmando e preparando dolci a piacere da utilizzare durante le attività di laboratorio, tenendo conto delle tipologie di cucine studiate.

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE (integrazione slide della docente)

Unità – LA SICUREZZA

- La sicurezza sul lavoro: quadro normativo
- La gestione della sicurezza
- La sicurezza alimentare definizione e quadro normativo
- La filiera agroalimentare
- La tracciabilità alimentare di filiera
- La rintracciabilità
- L'etichetta alimentare
- Le frodi commerciali e sanitarie

SECONDO QUADRIMESTRE

IL CATERING E IL BANQUETING

Unità IL CATERING

- Che cosa si intende per catering
- Il contratto di catering
 - ✓ I buoni pasto
 - ✓ La ristorazione viaggiante
 - ✓ Il catering aziendale
 - ✓ Il catering a domicilio
 - ✓ Il catering industriale
- Il trasporto dei pasti

Unità IL BANQUETING

- Che cosa si intende per banqueting
- Forme di banqueting
 - ✓ Il banqueting congressuale e aziendale
 - ✓ Il banqueting cerimoniale
 - ✓ Il private banqueting
- Il banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto
 - ✓ La location
 - ✓ I momenti ristorativi
 - ✓ La modalità di servizio
- Il contratto di banqueting
- L'organizzazione della logistica
- La preparazione delle pietanze
- L'organizzazione delle pietanze

Unità 3 IL SERVIZIO A BUFFET

- Il buffet
- La classificazione
 - ✓ Il buffet di cerimonia
 - ✓ Il buffet nei diversi momenti ristorativi
- Come organizzare un buffet

LA SALUTE IN CUCINA

Unità 1 - PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Le intolleranze alimentari
- Le intolleranze farmacologiche
- Malattie metaboliche congenite: intolleranza al lattosio e celiachia

Per questa unità la classe ha formato gruppi di lavoro, programmando e preparando dolci a piacere da utilizzare durante le attività di laboratorio, tenendo conto delle tipologie di intolleranze e allergie

Dopo il 15 Maggio

GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE

Unità 2 – LA QUALITÀ ALIMENTARE

1. Il concetto di qualità
2. Il concetto di tipicità
3. I marchi di tutela
4. I marchi di tutela internazionali e italiani

RIPASSO SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

Unità - Il sistema HACCP

- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- Le fasi dell'HACCP

- I sette principi dell'HACCP
- Il manuale HACCP

Unità - L'igiene nella ristorazione

- L'igiene professionale
- La cura e l'igiene della persona
- Gli ambienti: igiene e sicurezza
- Le attrezzature: igiene e sicurezza

SCHEDA DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEGLI ALIMENTI

Docente: Cazzaniga Marta

Presentazione della classe:

Il gruppo classe, preso in carico durante questo anno scolastico, ha mostrato livelli di partenza sufficienti, lo studio si dimostra però piuttosto mnemonico e settoriale, molti faticano a comprendere la complessità dei collegamenti interdisciplinari. Dal punto di vista comportamentale la maggior parte del gruppo classe è corretta nell'approccio con la docente, e mostra partecipazione ed interesse.

Competenze raggiunte:

- Comprendere i principi chimici e fisici alla base del processo di produzione dei prodotti da forno e dolciari.
- Riconoscere le principali analisi chimiche e fisiche da utilizzare su specifici prodotti dolciari e da forno.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Abilità raggiunte:

- Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.
- Riconoscere la classe di appartenenza di un composto organico in base al proprio gruppo funzionale.
- Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse.
- Saper valutare se un alimento possiede le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche idonee alla panificazione.

Testi adottati: Cassese, Capuano "Esplorare gli alimenti" Ed. Zanichelli

Altri strumenti didattici: Power point a cura del docente – siti web: Ministero della salute- Ministero delle politiche agricole e forestali- ARPA Lombardia

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: lezioni frontali partecipate - esperienze laboratoriali

Verifiche: 2 verifiche scritte e 1 verifica orale a quadrimestre

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Principi teorici e metodologici dell'analisi chimica

Ruolo dell'analisi chimica e microbiologica

La sicurezza alimentare

Fattori di rischio

Frodi sanitarie e commerciali

Gli organi di controllo a livello alimentare

Cenni sui principali strumenti di analisi: spettroscopia e cromatografia

Il latte

Miscele omogenee ed eterogenee

Il latte: Caratteristiche chimiche e merceologiche e principali metodi di analisi

Composizione e qualità del latte

Le proteine

Le proteine: caratteristiche chimiche e merceologiche e principali metodi di analisi

l'importanza e il ruolo delle proteine nei prodotti da forno

Il glutine

Le reazioni di Maillard

SECONDO QUADRIMESTRE

I lipidi

Gli oli e i grassi: Caratteristiche chimiche e merceologiche e principali metodi di analisi

Acidi grassi e gliceridi

Glicolipidi, fosfolipidi

Gli steroli

I grassi (burro e margarina) e gli oli

Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno

I Glucidi

Le sostanze zuccherine: caratteristiche chimiche e merceologiche e principali metodi di analisi

Funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno

Composizione e qualità del miele

Le proprietà dell'acqua

La potabilizzazione dell'acqua

L'acqua potabile: i requisiti chimici e i relativi controlli

L'impiego dell'acqua nelle produzioni da forno

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

Educazione civica: Parità di genere nelle scienze

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Marina Bonfanti

Presentazione della classe:

La classe ha mostrato nel corso dell'anno un discreto interesse verso la disciplina; quasi tutti gli studenti si sono impegnati in modo adeguato per raggiungere gli obiettivi cognitivi previsti.

Sono state conseguite le seguenti competenze e abilità:

Riconoscere i fenomeni economici, configurare e calcolare i costi di un'azienda e analizzarli in rapporto ai ricavi, identificare le voci del bilancio d'esercizio e riconoscere i risultati economico-finanziari e patrimoniali della gestione, utilizzare le tecniche di marketing per la promozione e la commercializzazione dei prodotti del settore.

Testi adottati: Feriello: Gestire le imprese ricettive, percorsi di pasticceria per il triennio, edizioni tramontana

Altri strumenti didattici: slide predisposte dall'insegnante

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: lezione frontale, esercitazioni in classe e a casa, lavori di gruppo

Verifiche

Verifiche scritte: 2 a quadrimestre

Verifiche orali: 2 a quadrimestre (anche sostituite da scritti validi per l'orale)

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

Il patrimonio, il reddito e il bilancio

L'analisi di bilancio

La contabilità gestionale

Il marketing strategico ed operativo

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Giambattista Sabatino

Presentazione della classe:

La classe 5[^]D è composta da 14 alunni di cui 6 maschi e 8 femmine. Fin dall'inizio la classe ha dimostrato buone capacità motorie condizionali e coordinative. La frequenza alle lezioni è stata regolare e con un atteggiamento attivo e collaborativo da parte di tutta la classe. Gli alunni hanno dimostrato ottime capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra.

L'interesse, l'impegno, il rispetto verso i compagni e la disponibilità da parte della classe hanno quindi permesso di lavorare in un clima favorevole raggiungendo gli obiettivi prefissati. I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato buono.

Competenze ed abilità raggiunte

- La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- La classe sa 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 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

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

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

Verifiche

Verifiche scritte: una (per quadrimestre)
Verifiche pratiche: tre (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.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:

TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Coordinazione generale

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
- Primo soccorso

SECONDO QUADRIMESTRE:

MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE

- Il concetto di forza in educazione fisica
- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella

Progettare e proporre ai compagni una: *“Lezione da Maestro”*

Riconoscere ed illustrare l'aspetto sociale ed educativo dello sport

GIOCHI SPORTIVI

- Baseball, Unihockey, Ultimate,
- Assumere i diversi ruoli in campo
- Identificare punti di forza e di debolezza propri e della propria squadra per impostare la preparazione più adeguata

ARGOMENTI TEORICI

- Educazione alimentare dello sportivo
- Doping e sostanze nocive alla salute
- Educazione ai valori attraverso lo sport

SCHEDA DI RELIGIONE

Docente: Tagliaferri Giovanni

Presentazione della classe:

La classe ha dimostrato un ottimo interesse nei confronti delle proposte didattiche, pur con livelli di partecipazione differenti da parte degli studenti. Il lavoro si è svolto in un clima molto sereno e sempre corretto.

Nel complesso il percorso si è svolto regolarmente e ha potuto contare anche sul proficuo contributo di approfondimento e di confronto da parte della maggior parte degli alunni, che hanno apportato anche il proprio significativo contributo personale.

Competenze e abilità raggiunte:

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

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

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente;
- + Saper identificare i caratteri fondamentali dell'esperienza dell'amore, le diverse visioni in materia e la concezione religiosa e cristiana corrispondente, riconoscendo le forme sociali in cui esso si esprime;
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica;
- + Saper riconoscere e sinteticamente indagare alcuni elementi della bioetica di matrice cristiana, confrontandola con altri sistemi di pensiero.

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

Altri strumenti didattici: presentazioni di Power point, filmati, lettura di testi e grafici

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate:

Lezione frontale

Dialogo insegnante-studente

Discussione guidata

Approfondimenti su casi specifici e presa di posizione individuale

Verifiche:

Verifiche orali all'interno del lavoro di confronto in classe

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

1. L'amore

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

2. Etica e morale

- Il significato e il valore della morale
- I casi di coscienza: esempi

SECONDO QUADRIMESTRE

3. L'uomo e la vita: principi di Bioetica

- Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico, individualismo e implicazioni antropologiche
- Alcuni esempi di prospettive di etica della vita: etica scientifica, etica utilitaristica, ... La proposta cristiana
- La vita che nasce: questioni di bioetica in materia di origine della vita: le tecnologie riproduttive. Cenni generali e disposizioni legislative. Confronto tra posizioni differenti e riferimento alla visione cristiana.
- La vita che nasce: la questione abortiva. Elementi generali e disposizioni legislative. Confronto tra posizioni differenti e riferimento alla visione cristiana.

4. Le nuove sfide della società contemporanea

- L'Intelligenza artificiale: forme e problematiche etiche

5. L'uomo nella società: cenni di Dottrina sociale della Chiesa

- L'impegno sociale: il volontariato

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

- L'impegno politico: il servizio, il bene comune, la solidarietà e la sussidiarietà, la centralità della persona

- La legalità

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C.: BONFANTI MARINA

Premessa

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

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

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

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

Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quarta

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

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

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

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

L'evento, ideato da Biesse, associazione culturale di Reggio Calabria costituita nel 2016 per promuovere il bene sociale, ha previsto 2 fasi:

a) visione del film -tv "Liberi di scegliere", del regista Giacomo Campiotti;

b) incontro con il magistrato Roberto Di Bella, Presidente del Tribunale dei minori di Catania, per trattare le tematiche legate al funzionamento della giustizia minorile, con particolare riferimento all'esecuzione della pena. Il contributo del dott. Di Bella ha riguardato soprattutto l'applicazione di misure alternative e rieducative in contesti diversi rispetto alla famiglia di origine.

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

Descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quinta

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

- primo quadrimestre, "Informazione e disinformazione";
- secondo quadrimestre, "Parità di genere e violenza di genere".

Competenze raggiunte

UDA "Informazione e disinformazione"

- Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica;
- comprendere l'importanza della libertà di manifestazione del pensiero quale conditio sine qua non per l'esercizio degli altri diritti costituzionalmente sanciti;
- comprendere i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: fake news, hate speech, negazionismi.

UDA "Parità di genere e violenza di genere"

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

Abilità raggiunte

UDA "Informazione e disinformazione "

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

UDA "Parità di genere e violenza di genere"

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

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

- **5 novembre 2021:** partecipazione all'evento in diretta streaming "Inside Fake news: informazione consapevole nell'era digitale", con l'attore Ture Magro di "Sciara progetti Teatro", conduttore dell'incontro, e con Claudio Michelizza di "Bufale.net", Giovanni Zuccheddu e Stefano Pisani di Lercio.it, Massimo Polidoro, giornalista e divulgatore scientifico.
- **25 novembre 2021:** intervento in presenza di Amalia Bonfanti e Marinella Pulici, rispettivamente presidente e responsabile dei rapporti con le scuole dell'associazione "L'Altra Metà del Cielo -Telefono Donna" di Merate, in occasione dell'evento organizzato dall'Istituto per la Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, che ha visto la realizzazione di un'installazione all'ingresso e nel corridoio centrale della scuola, con la collaborazione degli alunni delle classi quinte e di un momento di riflessione che ha coinvolto tutti gli alunni dell'Istituto Fumagalli.
- **18 febbraio 2022:** testimonianza in modalità telematica del dott. Calogero Germanà, Questore di Piacenza in pensione ed ex collaboratore del giudice Paolo Borsellino sul tema della legalità.
- 28 febbraio 2022:** incontro in presenza sul tema "La distorsione della Storia, l'oblio della Memoria: il caso degli internati italiani" con il dott. Orlando Materassi, presidente nazionale dell'ANEI (Associazione Nazionale

Ex Internati nei Lager Nazisti) e con la prof.ssa Silvia Pascale, consigliere nazionale ANEI e presidente della sezione di Treviso.

-**11 marzo 2022:** incontro in presenza con l'associazione "L'Altra Metà del Cielo- Telefono Donna" di Merate sul tema della violenza di genere e sul ruolo dei centri antiviolenza in aiuto alle donne vittime di violenza di genere e ai loro figli.

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

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

Numero di ore annue: 33

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

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

Criteri di valutazione:

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

CONTENUTI SVOLTI

PRIMO QUADRIMESTRE

INGLESE:

1st hour: Vision of 2 videos

- "I survived the holocaust". Eva Mozes Kor tells her story as a twin in Auschwitz and her journey to forgiveness
- "The power of forgiveness". A young man forgives his father who killed his mother

2nd hour: vision of a 3rd video:

- "The journey to forgiveness". A mother tells her story and how she succeeded in forgiving the murderers of her son.

Reading of two documents:

- "Documenting the gas chambers at Auschwitz" by Dr Hans Münch.
- "Declaration of Amnesty – Auschwitz 50 years later" by Eva Mozes Kor

3rd hour: Debate about forgiveness.

STORIA:

La propaganda fascista

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- fake news and fake websites
- fake news in campo alimentare
- alimenti demonizzati e alimenti esaltati: l'equilibrio sta nella Piramide Alimentare
- food safety and food security

SECONDO QUADRIMESTRE

FRANCESE:

L'entrepreneuriat au féminin "Des Cheffes pâtisseries", intervista autentica su Instagram e rielaborazione dei relativi contenuti emersi in una presentazione a coppie con Power Point.

<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/Dossier-de-la-redac/Cheffes-patisseries-francaises>

<https://www.franceculture.fr/emissions/la-cerise-sur-le-gateau/patisserie-la-revanche-des-femmes>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- Agenda 2030: parità di genere, malnutrizione e accesso al cibo
- Disturbi del Comportamento Alimentare come conseguenze dell'uso stereotipato dell'immagine femminile
- Stereotipi sui ruoli di genere: come la genetica spiega le probabilità del sesso del nascituro senza attribuire colpe o meriti ai genitori
- Analogie e differenze fisiche e metaboliche tra uomo donna e importanza della parità di genere

8- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate le seguenti simulazioni di prove d'esame. Le simulazioni svolte sono state realizzate dalle docenti di Italiano per la prima prova e Scienza e Cultura dell'Alimentazione nell'ambito della seconda seconda prova.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

ITALIANO Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

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

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

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

dov'ero? Le campane
mi dissero dov'ero,
piangendo, mentre un cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

-

¹corrose

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

³il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*). Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

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

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

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

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

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

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

-

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

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

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

OPZIONE IPPD

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTROLLI

MICROBIOLOGICI SIMULAZIONE II PROVA

“SALE E SALUTE”

“Il sale ha un solo gusto, ma messo sul cibo ne

ha migliaia” (Fabrizio Caramagna).”

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

PRIMA PARTE

DOCUMENTO 1 Abbiamo bisogno del sale?

Sia il sapore, sia gli effetti sulla salute del sale comune (cloruro di sodio) sono legati principalmente al sodio.

Ogni grammo di sale contiene circa 0.4g di sodio. In condizioni fisiologiche normali la quantità di sodio che dovremmo reintegrare con la dieta è bassissima, circa 0.1-0.6g al giorno (0.25-1.5g al giorno di sale, cioè la punta di un cucchiaino). Pertanto, non abbiamo nessuna necessità di aggiungere sale ai cibi in quanto il sodio, già contenuto in natura negli alimenti, è sufficiente a coprire le necessità dell'organismo. Il resto è superfluo e potenzialmente dannoso. Solo in condizioni di estrema sudorazione oppure in caso di malattie che comportino vomito e/o diarrea prolungata i fabbisogni di sodio possono aumentare per aumento delle perdite. Eppure, ogni giorno l'adulto italiano medio ingerisce circa 9g di sale, con consumi più alti per i maschi (10g) rispetto alle femmine (8g), vale a dire una quantità quasi dieci volte più alta del necessario. In età evolutiva (6-15 anni) i consumi sono leggermente più bassi (7g) ma sempre eccessivi.

Per il sodio (e quindi per il sale) è stato stabilito un obiettivo nutrizionale per la prevenzione, ossia una quantità che, pur garantendo sapidità ai piatti, consenta la riduzione del rischio di malattia. Il consumo di sale per la popolazione adulta deve essere inferiore a 5g al giorno, quantità ben superiore al fabbisogno e

che di fatto rappresenta un compromesso tra soddisfazione del gusto e prevenzione dei rischi. Questa raccomandazione diretta a tutti gli individui sani, non si applica a coloro che sono affetti da particolari patologie o che assumono farmaci che provocano perdita di sodio, nel qual caso è

essenziale il parere e la prescrizione del medico. Negli anziani l'attenzione al consumo di sale è ancora più stringente con quantitativi che non devono superare i 4g al giorno (1.6g di sodio). Infatti, in questo gruppo di età si deve tenere conto maggiormente del rischio cardiovascolare e ipertensivo per cui è giustificata un'ulteriore limitazione. Nell'età evolutiva tale quantità è ancora inferiore e varia in funzione dell'età: nei lattanti non va aggiunto sale ai cibi, per poi concederne una minima quantità da circa 2g ad un anno di età (0.8g di sodio) a 5g, come nell'adulto, negli adolescenti, sia perché il volume del pasto nei bambini è più piccolo, sia per massimizzare l'efficacia preventiva, vista la relazione tra precoce esposizione al sale e rischio di ipertensione nelle età successive (1).

DOCUMENTO 2 Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale 2022

Si svolge dal 14 al 20 marzo 2022 la Settimana mondiale di sensibilizzazione per la riduzione del consumo alimentare di sale (Salt Awareness Week 2022), promossa dalla World Action on Salt, Sugar and Health (WASSH), associazione nata nel 2005 con partner in 100 nazioni di diversi continenti. Obiettivo di WASSH è arrivare alla graduale riduzione dell'introito di sale fino a meno di 5 grammi al giorno, target raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della sanità (OMS). Dato che, come sottolineato dalle evidenze scientifiche, un consumo eccessivo di sale favorisce un aumento della pressione arteriosa, con gravi rischi per il sistema cardiocircolatorio,

scopo della campagna è quello di migliorare la salute dei cittadini prevenendo l'insorgenza di gravi patologie quali infarto del miocardio e ictus cerebrale.

WASSH ha incentrato l'edizione 2022 della Settimana mondiale sul tema "Shake the Habit!" ("Cambia l'abitudine") rivolgendosi in particolare all'industria alimentare per andare verso una sempre maggiore riduzione della presenza di sale nei prodotti.

A livello mondiale il consumo giornaliero di sale è in media il doppio del valore raccomandato dall'OMS. In Italia – secondo i dati raccolti nell'ambito del Progetto CCM "Monitoraggio del consumo medio giornaliero di sodio nella popolazione Italiana", innestato nell'indagine di popolazione Health Examination Survey 2018-2019 del Progetto CUORE – è stato stimato un consumo medio giornaliero di sale pari a 9,5 grammi negli uomini e 7,2 grammi nelle donne, attraverso la raccolta delle urine delle 24 ore in campioni casuali di popolazione di età 35-74 anni residenti in 10 Regioni distribuite tra Nord, Centro e Sud Italia. Questi valori risultano in miglioramento rispetto a quelli registrati nel periodo 2008-2012, con una diminuzione del consumo giornaliero di sale pari a circa il 12%, sebbene indichino un consumo di sale giornaliero ancora ben al di sopra del livello massimo raccomandato dall'OMS, considerato che solo il 9% degli uomini e il 23% delle donne aveva un consumo di sale giornaliero inferiore a 5 g al giorno). La riduzione del consumo medio di sale è stata rivelata, sebbene con ampiezza diversa, in quasi tutte le Regioni esaminate e in tutte le classi di età, categorie di indice di massa corporea (normopeso, sovrappeso, obesi) e livelli di istruzione.

Il Programma Guadagnare salute e il Piano nazionale della prevenzione contribuiscono da tempo a rendere facili le scelte salutari, basandosi sui diversi Protocolli d'intesa sottoscritti tra il ministero della Salute e le Associazioni di produttori di alimenti artigianali o industriali volti a ridurre il contenuto di sale in diverse categorie di prodotti alimentari (2).

TABELLE: CONTENUTO DI SALE NEGLI ALIMENTI ITALIANI (1)

Tabella 7.1 – Le fonti “nascoste” di sale

Alimenti	Peso dell'unità di misura g	Contenuto di Sale g
Pane	50 (1 fetta media)	0.75
Pane sciapo	50 (1 fetta media)	<i>Tracce</i>
Biscotti dolci	30 (2-5 biscotti)	0.15
Cornetto semplice	50 (1 unità)	0.5*
Merendina tipo pan di spagna	40 (1 unità)	0.35*
Cracker salati in superficie	30 (1 pacchetto)	0.6*
Pizza margherita (pomodoro e mozzarella)	300 (1 pizza al piatto)	6
Cereali da prima colazione	30 (4 cucchiaini da tavola)	0.3*

Tabella 7.2 – Contenuto di sale in alcuni alimenti conservati e trasformati

Alimenti	Peso dell'unità di misura g	Contenuto di sale g
Olive da tavola conservate	35 (5 olive)	1.1*
Verdure sott'aceto	60 (3 cucchiaini da tavola)	1.2*
Prosciutto crudo (dolce)	50 (3-4 fette medie)	3
Prosciutto cotto	50 (3-4 fette medie)	0.6
Salame Milano	50 (8-10 fette medie)	1.9
Mozzarella da latte vaccino	100 (porzione)	0.5
Provolone	50 (porzione)	0.9
Formaggino	22 (1 unità)	0.6*
Formaggio grattugiato	10 (1 cucchiaino da tavola)	0.16
Tonno sott'olio (sgocciolato)	50 (1 scatoletta)	0.4
Tonno sott'olio a basso contenuto di sale (sgocciolato)	50 (1 scatoletta)	0.1*
Patatine in sacchetto	30 (una confezione individuale)	0.81
Patatine in sacchetto a tenore ridotto di sale	30 (una confezione individuale)	0.27*

Tabella 7.3 – Sale e condimenti alternativi

Condimenti	Peso dell'unità di misura g	Contenuto per unità di misura Sale g
Sale	6 (un cucchiaino)	6.0
Salsa di soia	6 (un cucchiaio da tavola)	0.9
Gomasio	10 (un cucchiaio da tavola)	0.2*
Dado per brodo (vegetale/carne)	3 (un quarto di dado)	1.2*
Dado per brodo senza glutammato	3 (un quarto di dado)	1.2*
Maionese	15 (un cucchiaio da tavola/bustina monodose)	0.2*
Ketchup	15 (un cucchiaio da tavola/bustina monodose)	0.4
Senape	15 (un cucchiaio da tavola/bustina monodose)	0.4*

I valori di sodio riportati nelle tabelle 7.1, 7.2 e 7.3 sono tratti dalle Tabelle di Composizione degli Alimenti (http://sapermangiare.mobi/tabelle_alimenti.html), quelli contrassegnati con * derivano da informazioni ricavate dalle etichette nutrizionali e rappresentano il valore medio dei prodotti presenti in commercio. Il peso dell'unità di misura deriva dalle porzioni come definite nei LARN IV Revisione (http://www.sinu.it/public/20141111_LARN_Porzioni.pdf). Le quantità si riferiscono alla parte edibile ossia al netto degli scarti. Nella tabella viene riportato il contenuto espresso in g di sale, così come sulle etichette nutrizionali. Il contenuto in sodio può essere calcolato dividendo questa cifra per 2.5.

FONTI:

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

1. Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale 2022
<https://www.cuore.iss.it/prevenzione/settimana-mondiale-riduzione-consumo-sale-2022>

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

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

- Descriva l'andamento del consumo di sale nella popolazione italiana nel tempo, secondo il sesso, zona geografica e per età.
- Indichi quali siano le fonti principali del sale per la popolazione italiana.

A. Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze acquisite, il candidato:

- Definisca l'ipertensione: le cause, le conseguenze e le caratteristiche e la dietoterapia.
- Indichi in che modo l'alimentazione può agire in sinergia o contro la terapia farmacologica a base di antiipertensivi assunta da una persona con ipertensione, anche facendo degli esempi pratici.
- Spieghi le funzioni tecnologiche del sale e il suo effetto sui microrganismi.

A. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, dovendo produrre delle preparazioni dolci e salate per il compleanno di un cliente iperteso, proponga un menù in linea con le indicazioni dietoterapiche per l'ipertensione.

B. Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore all'impiego di materie prime ecosostenibili. Il candidato illustri i vantaggi salutistici e ambientali che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

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

SECONDA PARTE

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

A. Supponendo di essere un impiegato del Ministero della Salute, proporre delle strategie per ridurre il consumo di sale a livello civile o industriale.

A. Il trasporto di lipidi e colesterolo nell'organismo risulta molto complesso. Semplificando, spesso vengono distinte due lipoproteine: HDL e LDL. Spiegare la differenza tra HDL e LDL e come queste lipoproteine siano in grado di abbassare o aumentare il rischio di insorgenza di malattie cardiovascolari.

A. L'insorgenza di "malattie metaboliche" sta aumentando e per la società attuale rappresenta una enorme voce di spesa pubblica. Fare un esempio di malattia metabolica e spiegare per quale motivo esse siano così diffuse nella popolazione italiana.

B. I prodotti a marchio IGP rappresentano un'eccellenza del territorio e sono famosi in tutto il mondo. Spiegare le caratteristiche del marchio IGP e fare due esempi pratici di prodotti.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

9- SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Il colloquio, come prevede la normativa, si aprirà con l'analisi di un materiale scelto dalla commissione (un testo, un documento, un problema, un progetto) che sarà sottoposto al candidato. Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di Educazione civica; analizzerà poi, con una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze fatte nell'ambito dei Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento. Lo scopo sarà quello di favorire l'esplorazione dell'orizzonte esperienziale dello studente e di stimolare collegamenti con le diverse discipline.

10- GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda le griglie di valutazione adottate, della prima prova è stata predisposta dal Ministero nelle linee generali e integrata dal Dipartimento disciplinare, mentre la griglia della seconda prova è stata predisposta dal Dipartimento di Scienze e Cultura dell'Alimentazione sulla base delle indicazioni ministeriali. Per quanto riguarda la griglia di valutazione del colloquio orale, si allega la griglia ministeriale; viene riportata anche la tabella conversione punteggio delle prove scritte e crediti scolastici. Le griglie sono allegate al presente documento.

Allegato 1

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. /20
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. /20
3	<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. /20
Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). /10
2	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. /10
3	<ul style="list-style-type: none"> • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). /10
4	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretazione corretta e articolata del testo. /10
Punteggio totale in centesimi	/100

Punteggio totale in ventesimi/20
--------------------------------------	-----------------

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. /20
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. /20
3	<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. /20
Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. /15
2	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. /15
3	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. /10
Punteggio totale in centesimi	/100
Punteggio totale in ventesimi	/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. /20
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. /20
3	<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. /20
Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)		
1	<ul style="list-style-type: none"> • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. /15
2	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. /15
3	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali /10
Punteggio totale in centesimi	/100
Punteggio totale in ventesimi	/20

Allegato 2

IPS GRAZIELLA FUMAGALLI – CASATENOVO (LC)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SIMULAZIONE
SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: Enogastronomia (IPEN)

Articolazione: Enogastronomia - Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali (IPPD)

Articolazione: Servizi di sala e di vendita (IP06)

ALUNNO _____

CLASSE _____

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

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

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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



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