



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

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it

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

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



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PER L'ESAME DI STATO
a.s. 2022/2023
CLASSE 5D
INDIRIZZO: SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA-
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI
codice Ateco I 56.10.30

Approvato 11 maggio 2023

Affisso all'albo il 15 maggio 2023

Docente coordinatore di classe: Prof.ssa Silvia Colombo

Dirigente scolastico: Prof. Renzo Izzi

INDICE

PARTE PRIMA

- L'ISTITUTO Pag. 3
- PRINCIPI GUIDA E PTOF Pag. 4
- RISULTATI DI APPRENDIMENTO A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE Pag. 5
- PROFILO IN USCITA DEL TECNICO IN SERVIZI PER Enogastronomia settore cucina- Pag. 6
- QUADRO ORARIO Pag. 7
- CRITERI DI VALUTAZIONE Pag. 8
- CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO Pag. 8
- INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE Pag. 9
- CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO Pag. 10

PARTE SECONDA

- BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE Pag. 11
- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO Pag. 12
- STRATEGIE E ATTIVITÀ PER IL RECUPERO Pag. 14
- ELENCO DEI DOCENTI DEL QUINTO ANNO Pag. 15
- SCHEDE PER OGNI SINGOLA DISCIPLINA
 - ITALIANO Pag. 16
 - STORIA Pag. 18
 - ED. CIVICA Pag. 20
 - SCIENZE MOTORIE Pag. 22
 - SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Pag. 24
 - INGLESE Pag. 29
 - SPAGNOLO Pag. 33
 - LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – PASTICCERIA Pag. 36
 - DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA Pag. 42
 - FRANCESE Pag. 46
 - TGOPP Pag. 50
 - IRC Pag. 52
 - MATEMATICA Pag. 54

PARTE TERZA

- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME Pag. 57
- GRIGLIE DI VALUTAZIONE Pag. 75

PARTE PRIMA

L'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

Dal Primo settembre 2005 l'Istituto è diventato autonomo e dal mese di marzo 2006 l'Istituto ha assunto il nome di "Graziella Fumagalli" in onore di una concittadina, medico volontaria uccisa in Somalia. Dall'a.s. 2010/11 l'Istituto ha cominciato una nuova trasformazione con l'introduzione dell'indirizzo alberghiero (Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera) e gli indirizzi di Istruzione e Formazione Professionale Regionale per i Profili "Operatore Amministrativo Segretariale" e "Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza" questi ultimi conclusi con l'anno scolastico 2016/2017.

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

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

PRINCIPI GUIDA E PTOF

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

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

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

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

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

Le competenze richieste a tutti i diplomati al termine del quinquennio sono per l' **AREA GENERALE**:

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

Articolazione Enogastronomia settore pasticceria - codice Ateco I 56.10.30

Nell'articolazione "Enogastronomia" ed "Enogastronomia: prodotti dolciari artigianali e industriali", il diplomato è in grado

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Risultati di apprendimento in termini di Competenze
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in

relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Biennio comune - 14 ore settimanali Insegnamenti 1^ 2^

PROFILO IN USCITA DEL TECNICO IN SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA – SETTORE PASTICCERIA

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

QUADRO ORARIO : SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA codice Ateco I 56.10.30

DISCIPLINE	ANNO				
	I	II	III	IV	V
AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Diritto	2	2	-	-	-
Geografia	1	1	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate	3*	-	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	2*	2*	4*	4*	5*
cucina	2	2	--	--	-
sala	2	3	--	--	--
accoglienza	3*	2*	-	-	-
Diritto e tecnica amministrativa	-	-	5	4	4
TIC	-	3*	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Laboratorio di pasticceria	-	-	6	5	4
TGOPP	-	-	-	2	2
COMPRESENZE					
Lab. TIC	1	3	-	-	-
Lab. chimica	3	-	-	-	-
cucina	2	3	-	-	-
Llab. Pasticceria	-	-	1	1	2

(*) in presenza con ITP

Al biennio la classe è organizzata in squadre durante le esercitazioni di sala e cucina

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

AMBITO COGNITIVO

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

AMBITO NON COGNITIVO

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

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

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
9 e 10	comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare
8	comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare
7	comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note
6	comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi
5	comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.)

INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

Il Consiglio di classe attribuisce il massimo del punteggio all'interno della banda di oscillazione in presenza dei seguenti requisiti:

- **Voto di comportamento superiore a 7/10**

- Decimale della media dei voti superiore a 4 (ad esempio: 6,5)

Oppure

- **Voto di comportamento superiore a 8/10 e almeno una delle seguenti condizioni:**

- partecipazione ai corsi relativi a certificazioni linguistiche per l'A.S. in corso;
- partecipazione ai corsi relativi a certificazioni informatiche per l'A.S. in corso;
- voto ottimo in religione cattolica o insegnamento alternativo;
- aver ricoperto con puntualità e partecipazione una carica elettiva;
- partecipazione a gare professionalizzanti con ottimi risultati.

PARTE SECONDA

BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si è formata il terzo anno da studenti di diverse sezioni provenienti dalle seconde dell'indirizzo enogastronomico di questo Istituto cui si sono aggiunti due studenti: uno proveniente da altra scuola ed uno proveniente da un CFP. Nel corso del terzo anno uno studente ha cambiato Istituto ed un altro ha smesso di frequentare. Inoltre tre alunni sono stati fermati durante gli esami di riparazione. Durante il quarto ed il quinto anno non ci sono state variazioni nella composizione della classe che risulta quindi formata da 12 studenti suddivisi in 4 maschi e 8 femmine.

Dal punto di vista dei docenti, la continuità didattica è stata mantenuta nel triennio tranne poche 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, scienze degli alimenti, inglese, spagnolo. La partecipazione al dialogo educativo è stata abbastanza costruttiva e gli studenti hanno accolto con disponibilità le proposte didattiche e le indicazioni metodologiche dei diversi docenti. Tuttavia la preparazione spesso è scolastica e non approfondita.

La classe, nel corso del triennio, ha manifestato un atteggiamento corretto mettendo in luce un comportamento rispettoso, responsabile e collaborativo. Nel complesso gli alunni hanno risposto in modo abbastanza positivo alle proposte delle varie discipline, assumendo però un atteggiamento passivo e non sempre 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. Positiva è stata anche la presenza e l'impegno alle diverse attività extracurricolari (eventi, concorsi ecc.), dove sono stati riportati risultati molto positivi.

Anche le attività di PCTO sono state apprezzate ed interamente svolte da tutti gli studenti.

Il profilo della classe, per quanto riguarda il profitto, risulta in realtà piuttosto variegato: alcuni alunni hanno buone capacità (in qualche caso ottime), altri incontrano difficoltà che però cercano di superare impegnandosi al massimo delle loro possibilità.

Un piccolo gruppo di alunni ha sempre partecipato con attenzione, si è impegnato in modo adeguato ottenendo buoni risultati e discrete competenze a livello di rielaborazione dei contenuti e autonomia nella riflessione. Altri invece hanno avuto un'applicazione incostante, legata anche a difficoltà di comprensione e rielaborazione.

Di fronte alla proposta di prove o situazioni in cui mettere in campo le competenze acquisite, non tutti gli alunni rispondono con padronanza e autonomia; alcuni studenti hanno difficoltà legate soprattutto ad uno studio mnemonico e ripetitivo e per la mancanza di un metodo di studio efficace.

Ai sensi dell'art. 3 dell' O.M. 53/2023 alla classe è abbinato un gruppo di 12 studenti muniti del diploma di tecnico delle produzioni alimentari- lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno che hanno frequentato l'anno integrativo presso il CFPA di Casargo (LC). Il percorso scolastico si è sviluppato durante tutto l'anno tramite costanti confronti tra i docenti delle due scuole. La classe si configura quindi come articolata e il documento è suddiviso in due sezioni relative a ciascun gruppo.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

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

Classe terza :

- UDA di classe: “gli eroi dell'alimentazione”
- UDA di classe: “due lieviti a confronto: il lievito di birra e il lievito madre”
- Project work: “differenziare per fare la differenza “
- 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

Classe quarta :

- Incontro con il pasticciere Accademico PierPaolo Magni (29 marzo 2022 – 4 ore);
- LILT di Lecco (13 e 31 maggio 2022);
- Incontro Camera di Commercio per iscrizione al PRI 26 novembre dalle 11:00 alle 12:50
- Incontro a distanza con la Travel agent Roberta Paleari per la presentazione dell'attività di web radio School Magic Sound 8 febbraio dalle 13:00 alle 13:50
- Incontro alunni con le Stellette 22 aprile dalle 08:50 alle 10:15

Classe quinta :

- attività UDA interdisciplinare “HORECA: valorizzare e promuovere la qualità ”
- il progetto della LILT “cibo gusto e salute”
- Relazione di un Business Plan _C CIAA Lecco (11 novembre – 2 ore)
- La redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro
- Incontro con CGIL - “Nuovi contratti e vecchi trucchi” (7 febbraio – 3 ore)
- Incontro con Fablab per un laboratorio di fabbricazione digitale: uso della stampante 3D in pasticceria (17 e 27 aprile - 6 ore)
- Incontro con il Filippo Valsecchi, campione mondiale di pasticceria juniores (20 aprile – 4 ore)
- Incontro Curriculum digitale – Canva Fablab Piazza l’idea di Retesalute
- Partecipazione allo YOUNG di Erba, giornata post- diploma
- Partecipazione Incontro IFTS– SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE- Post Diploma
- Alcuni alunni hanno partecipato alla manifestazione ORIENTALAMENTE – Rassegna sull’Orientamento della Provincia di Lecco
- Alcuni alunni hanno partecipato alle giornate dell’Orientamento in ingresso presso le varie scuole medie e/o presso la nostra scuola.

ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA

Classe terza:

- Incontro su dipendenze/droga con il Vice Questore di Lecco Dott. Di Laura (ex Capo delle Squadra mobile di Lecco)

Classe quarta :

- incontro sul tema della lotta alla mafia con Calogero Germanà
- intervento sui beni confiscati alle mafie, insieme ad Elena che fa parte dell'associazione: "Una casa anche per te ONLUS"
- incontro di Educazione stradale
- incontro di Educazione alla sessualità e affettività

Classe quinta:

- Incontro con il Generale della Guardia di Finanza Umberto Rapetto sul tema "informazione e disinformazione"
- Incontro con l'associazione "l'altra metà del cielo-telefono donna" sulla parità e la violenza di genere
- Incontro con componenti dell'ANEI (Associazione Nazionale ex Internati nei Lager Nazisti) Dal titolo "il cibo sognato"
- incontro con AIDO

STRATEGIE E ATTIVITÀ PER IL RECUPERO

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

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

ATTIVITÀ DI POTENZIAMENTO

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

Durante il terzo anno la classe ha beneficiato di un'ora di potenziamento di matematica per tutto l'anno scolastico. Analogamente durante il quarto di un'ora di inglese.

Dal mese di maggio del corrente A.S. è stato attivato il potenziamento/sportello in italiano per quattro ore alla settimana .

ELENCO DEI DOCENTI DEL QUINTO ANNO

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' 4° E 5° ANNO
De Palma Alessia	Italiano e storia	NO
Colombo Silvia	Matematica	SI'
Brambilla Grazia	Inglese	NO
Berettini Maria Chiara	Francese	SI'
Pulici Anna	Spagnolo	NO
Quarello Caterina Federica	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	NO
Serrapica Ilaria	Laboratorio dei Servizi Eno- gastronomici - pasticceria	SI'
Maggioni Maria Monica	Diritto e Tecniche ammini- strative	NO
Lavazza Michela Maria Carla	Tecniche di gestione e orga- nizzazione dei processi pro- duttivi	SI'
Vignaroli Laura	IRC	SI'
Sabatino Giambattista	Scienze motorie	NO
Pasquini Giovanni Vittorio	Sostegno	NO

SCHEDE PER OGNI SINGOLA DISCIPLINA

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

SCHEDA DI ITALIANO

Docente: ALESSIA DE PALMA

Presentazione della classe:

La classe V D è formata da 12 alunni (4 ragazzi e 8 ragazze) e, pur non avendo avuto continuità didattica con il docente di materia negli anni pregressi, risulta piuttosto eterogenea per interesse, applicazione nello studio e partecipazione alle attività didattiche. Nel suo complesso si dimostra interessata e partecipa anche verso la disciplina: alcuni alunni sono più inclini all'attenzione e all'impegno, risultando più rispettosi delle norme scolastiche.

Competenze raggiunte:

Saper utilizzare un linguaggio semplice ma comunque adeguato nella comunicazione verbale e scritta in relazione a diversi contesti, saper produrre, in maniera semplice ma chiara, le diverse tipologie testuali oggetto della prima prova dell'esame di Stato, evidenziando una minima capacità critica; saper analizzare un testo (in prosa o in versi) nelle sue parti essenziali.

Abilità raggiunte:

Per quanto riguarda i livelli di padronanza, di abilità e capacità in relazione agli obiettivi specifici di questa disciplina, è opportuno precisare quanto segue: vi è un piccolo gruppo di alunni trainanti che evidenziano una buona preparazione di base, apprezzabili capacità logico-espressive e notevole propensione all'apprendimento; altri alunni fanno rilevare sufficienti competenze linguistiche, una certa capacità comunicativa ed espositiva sia nella produzione orale che in quella scritta ma, seppur costanti nella partecipazione attiva al dialogo educativo, in rapporto al bagaglio culturale e lessicale, presentano incertezze grammaticali e difficoltà di esposizione.

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi, lezione frontale, lezione frontale dialogata, gruppi di lavoro.

Testi adottati:

AA.VV, *LE PORTE DELLA LETTERATURA - Volume 3 Dalla fine dell'Ottocento a oggi*, MONDADORI, 2018.

Altri strumenti didattici:

Manuali, dizionari, sussidi audiovisivi, materiale di supporto fornito dalla docente (ppt, dispense)

Numero di ore settimanali:

4

Verifiche:

Trimestre: 3 scritte 3 orali

Pentamestre: 4 scritte 4 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

TRIMESTRE

- Positivismo e Naturalismo (PP. 34-37);
 “Gervaise e l’acquavite” Emile Zola (p.41)
- Il Verismo in Italia (p.47): Giovanni Verga: la vita e le opere (pp 72-83); pensiero e poetica (pp 77-79);
 “Rosso Malpelo” (p.89) “L’addio di N’Toni” (p.139); “La Lupa” (p.101)
- Il Decadentismo (pp. 170-180) :
 Charles Baudelaire, “Spleen” (p. 180)
- Il romanzo decadente (p. 188);
 Oscar Wilde “Il ritratto di Dorian Gray” (brano a p. 196);
- Giovanni Pascoli (pp. 292-302) la vita e le opere (pp 294-297); pensiero e poetica (p.298);
 “X Agosto” (p.311); “Lavandare” (p.305) “Il Gelsomino notturno” (p.320)
- Gabriele D’Annunzio (pp. 238-248); la vita e le opere (p 240); pensiero e poetica (p 248);
 “Meriggio” (p. 251); “La Pioggia nel Pineto” (p. 272)
- Futurismo (p.338)
- Giuseppe Ungaretti (pp. 596-600) la vita e le opere (p 598); pensiero e poetica (p. 601);
 “Veglia” (p. 604); “Fratelli” (p. 614); Soldati” (p.625)
- Italo Svevo la vita e le opere (pp 506); pensiero e poetica (pp. 504-514)
 “La coscienza di Zeno” (prefazione e preambolo) (pp.515-516); “L’ultima sigaretta” (p. 520); “Lo schiaffo del padre” (p.526).

PENTAMESTRE

- La Scapigliatura e Carducci (pp. 208-209)
 “San Martino” (fornita dalla docente)
- Eugenio Montale la vita e le opere (pp 672-676); pensiero e poetica (p674-680); “Merigiare pallido e assorto” (p. 688); “Ho sceso le scale” (p.694); “Spesso il male di vivere ho incontrato” (p.703)
- Luigi Pirandello (pp. 420-431) la vita e le opere (pp 422-426); pensiero e poetica (p.427);
 “La patente” (p. 437); “La nascita di Adriano Meis” (p. 458); “Sei personaggi in cerca di autore” (p.475)

-Educazione civica:

La figura della donna in Italia in epoca Fascista: visione del film “Vincere” diretto da Marco Bellocchio e liberamente tratto dalla storia vera di Ida Dalser; comparazione con la figura della donna in Germania in epoca Nazista: visione del film “The Reader” diretto da Stephen Daldry, adattamento cinematografico del romanzo di Bernhard Schlink.

- Alienazione e Spaesamento in letteratura: la crisi dell’uomo moderno: Chuck Palahniuk e la questione psicodinamica di “Fight Club”.

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

-Cenni sul Neorealismo

SCHEDA DI STORIA

Docente: ALESSIA DE PALMA

Presentazione della classe:

La classe V D è formata da 12 alunni (4 ragazzi e 8 ragazze) e, pur non avendo avuto continuità didattica con il docente di materia negli anni pregressi, risulta piuttosto eterogenea per interesse, applicazione nello studio e partecipazione alle attività didattiche. Nel suo complesso si dimostra interessata e partecipa anche verso la disciplina: alcuni alunni sono più inclini all'attenzione e all'impegno, risultando più rispettosi delle norme scolastiche.

Competenze raggiunte:

Conoscere i principali eventi storici, con i loro protagonisti, contestualizzandoli nello spazio e nel tempo, saper individuare i rapporti di causa-effetto tra gli eventi storici, saper adoperare il lessico specifico di base della disciplina.

Abilità raggiunte:

Un gruppo di allievi possiede buoni prerequisiti e si avvale di un metodo di studio autonomo e proficuo; attiva e costruttiva è la partecipazione al dialogo educativo, unitamente alle buone capacità logico – espressive; un secondo gruppo, pur dimostrandosi partecipe ed interessato, evidenzia difficoltà nella concettualizzazione, nell'espressione e nel metodo di lavoro ancora da consolidare.

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi, lezione frontale, lezione frontale dialogata, gruppi di lavoro

Testi adottati:

G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La Nostra Avventura 3 Edizione Rossa Servizi Per L'enogastronomia E L'ospita*, Mondadori, 2016

Altri strumenti didattici:

Manuali, dizionari, sussidi audiovisivi, materiale di supporto fornito dalla docente (ppt, dispense)

Numero di ore settimanali:

2

Verifiche:

Trimestre: 2

Pentamestre: 3

Criteri di valutazione

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

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

TRIMESTRE

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

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

IL NOVECENTO

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

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

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

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

PENTAMESTRE

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

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

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

Il regime nazista (pp. 147-162)

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

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

- le fasi del conflitto
- gli accordi di pace

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

La guerra fredda (pp.218-227

-USA e URSS dall'equilibrio del terrore al disgelo (pp.229-231)

SCHEDA INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C.: 5[^]D Prof. Maggioni Monica

Premessa

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

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

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

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

Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quarta

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

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

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

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

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

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

Descrizione della attività di Educazione civica svolte in Quinta

Simulazione di un incidente stradale tenutosi con l'associazione La Strada, CRI e Polizia Locale di Casatenovo, tenutasi in data 26 ottobre 2021, a conclusione del progetto regionale di Educazione stradale del quarto anno.

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

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Giambattista Sabatino

Presentazione della classe:

La classe 5[^] D è composta da 12 alunni di cui 4 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 buone 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 abbastanza favorevole raggiungendo gli obiettivi prefissati. I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato accettabile.

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 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 TRIMESTRE due PENTAMESTRE)

Verifiche pratiche: (due TRIMESTRE E PENTAMESTRE))

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

TRIMESTRE:

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
- Educazione alimentare dello sportivo

PENTAMESTRE:

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, , 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

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

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Quarello Caterina Federica

Presentazione della classe: la classe 5D, ad indirizzo Enogastronomia Settore Dolciario, è composta da 12 alunni. La classe non ha avuto continuità didattica per la materia durante il triennio.

La classe, salvo poche eccezioni, presenta un buon rendimento e un atteggiamento responsabile e collaborativo. La frequenza alle lezioni è stata regolare. Alcuni studenti hanno mostrato un rendimento eccellente, raggiungendo ottimi risultati, altri invece si sono limitati all'acquisizione di base dei nuclei fondanti della disciplina.

Buono l'impegno e la volontà di approfondimento della materia.

Testi adottati: Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali industriali. Con espansione online. A.Machado Poseidonia.

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

Numero di ore settimanali: 5 ore di cui 2 in compresenza con la docente di laboratorio di pasticceria.

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

Verifiche:

primo periodo: minimo 2 prove scritte e 2 prove orali

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

Criteri di valutazione di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

La programmazione disciplinare, che deriva dagli accordi di dipartimento, presenta la sintesi delle unità di apprendimento in linea con i Nuclei tematici fondamentali di indirizzo indicati. Essi sono correlati alle competenze e previsti dal QdR per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato. Tutte le UDA hanno un approccio interdisciplinare per favorire l'acquisizione dei risultati previsti dal profilo di indirizzo.

PRIMO PERIODO

UDA 1 - Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

La filiera agroalimentare e la qualità (4,5,7)

Tipi di filiera

Tracciabilità e rintracciabilità

Marchi internazionali, europei, italiani e prodotti locali

Made in Italy

Le certificazioni di qualità

La qualità totale

Presidi e strumenti di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari

Qualità igienico-sanitaria, merceologica, etica e ambientale, di origine, nutrizionale

Frodi alimentari e tutela dei consumatori

La contaminazione biologica, chimica, fisica degli alimenti (3)

Fito e zoofarmaci

Radionuclidi

Metalli pesanti (mercurio, piombo)

Sostanze cedute da contenitori e MOCA

Tossine e veleni

Prioni (BSE, malattia di Creutzfeldt-Jacob)

Virus (Epatite A, E)

Batteri (*Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter jejuni*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio cholerae*, *Shigella dysenteriae*)

Protozoi (*Toxoplasma gondii*, *Entamoeba histolytica*)

Elminti (*Trichinella spiralis*, *Ascaris lumbricoides*, *Enterobius vermicularis*, *Anisakis simplex*, *Taenia solium*, *Taenia saginata*, *Dyphyllobothrium latum*)

Lieviti, muffe e micotossine (*Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium*)

Differenza tra intossicazioni, tossinfezioni, infezioni, infestazioni

Modalità di contaminazione

Le malattie trasmesse agli alimenti da microrganismi patogeni (MTA)

Curve di crescita dei microrganismi, terreni, sostanze ad azione battericida/batteriostatica

Normativa igienico-sanitaria

Procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP)

Fattori che determinano la crescita dei microrganismi

Limiti di processo e prodotto, legislazione alimentare

L'alimentazione nella ristorazione collettiva: tipi di ristorazione collettiva e sicurezza

UDA 2 - La trasformazione degli alimenti:

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi (2,3)

Metodi fisici, chimici (naturali, artificiali), chimico-fisici e biologici di conservazione degli alimenti

Metodi di conservazione tradizionali e innovativi

Danni tecnologici agli alimenti, cause chimiche fisiche e biologiche di deterioramento degli alimenti

Valutazione dell'efficacia dei metodi di conservazione e loro meccanismo di azione

Fitocomposti in erbe e spezie e loro uso in cottura e conservazione

Packaging e Packaging funzionale

Etichettatura europea

Cottura, modificazione degli alimenti, sostanze pericolose per la salute

Legislazione alimentare, food safety e food security, sostenibilità alimentare*

I nuovi prodotti alimentari (4,6,8)

Fitocomposti negli alimenti innovativi e superfoods

Novel foods

Alimenti innovativi e nutraceutica/nutrigenomica

Alimenti alleggeriti o "light"

Alimenti fortificati, arricchiti, supplementati

Food for specific group FSG (ex ADAP)

Alimenti funzionali (functional foods)

OGM

Integratori

Il microbiota intestinale

Fake news su alimenti innovativi e integratori*

Additivi alimentari, sicurezza e cucina/pasticceria molecolare

Conservanti e antiossidanti

Additivi che esaltano le caratteristiche sensoriali

Additivi ad azione fisica

SECONDO PERIODO

UDA 3 – L'alimentazione in situazioni fisiologiche

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita (1,2)

LARN e Linee Guida per la Popolazione Italiana

Dieta del lattante

Dieta del bambino

Dieta dell'adolescente

Dieta dell'adulto

Dieta in gravidanza

Dieta della nutrice

Dieta della terza età

L'alimentazione nella ristorazione collettiva: menù per età

Diete e stili alimentari, sostenibilità alimentare (2,6,7)

Dieta Mediterranea

Diete vegetariane

Dieta macrobiotica

Western diet

Dieta e sport

Diete sostenibili e impatto ambientale del cibo

Alimentazione durante le grandi Guerre, alimentazione militare, autarchia e surrogati*

Cultura dell'alimentazione: cibo e religione (1,7,8)

Islam, Ebraismo, Cristianesimo, Religioni orientali

L'alimentazione nella ristorazione collettiva: aspetti culturali

UDA 4 – L'alimentazione in situazioni patologiche (1,2,3,6)

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (MCV)

Definizione, classificazione e fattori di rischio

Iperensione

Iperlipidemie

Aterosclerosi

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

Diabete

Obesità e malnutrizioni per eccesso/per difetto

Gotta e iperuricemia

Osteoporosi

La sindrome metabolica

Nuovi farmaci per la gestione della diabesità

Reazioni avverse agli alimenti - RAA

Allergie e intolleranze alimentari: definizione, differenza, meccanismo, diagnosi e applicazione alla ristorazione collettiva

Intolleranze: enzimatiche, farmacologiche, indefinite e diagnosi

Celiachia, favismo, fenilchetonuria

Disturbi gastrointestinali correlati alle RAA

L'alimentazione nella ristorazione collettiva: le esigenze speciali

Intossicazioni alimentazione e tumori

Sostanze degli alimenti ad azione cancerogena

Sostanze degli alimenti e fitocomposti ad azione preventiva

Disturbi del comportamento alimentare (DCA)*

Anoressia

Bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata (BED)

Drunkoressia, alcol e le malattie epatiche: cirrosi epatica

Bigoressia, Ortoressia, Picacismo

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

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente (1,2,3,6)

Morbo di Crohn, diverticolite, flatulenza

Reflusso gastroesofageo

Ulcera, gastrite

Stitichezza e diarrea

ESERCITAZIONI SCIENTIFICHE

Il microscopio: tipologie e i suoi componenti (UDA 1)

Osservazione di vetrini preparati: distinzione tra muffe, batteri, lieviti yogurt, latti fermentati e kefir, lieviti e muffe edibili (UDA 1)

Analisi sensoriale di alimenti (caramelle e cioccolato) (UDA 1)

Sferificazione diretta e inversa (UDA 1)

Saggi enzimatici con frutta e verdura (UDA 2)

Lo spettrofotometro (UDA 2)

CONTRIBUTO ALLE ATTIVITA' COORDINATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE:

Educazione civica*:

Primo periodo: Uda "Informarsi e disinformarsi": fake news relative a alimenti innovativi e integratori, alimenti, analizzando i rischi e benefici.

Secondo periodo: Uda "Parità di genere":

- disturbi del comportamento alimentare come conseguenze dell'immagine stereotipata della donna, delle pressioni sociali e differenze nelle abitudini alimentari.
- stereotipi sui ruoli di genere: come la genetica spiega le probabilità del sesso del nascituro senza attribuire colpe o meriti ai genitori

E' stata trattata anche l'alimentazione durante le grandi Guerre, l'alimentazione militare, l'autarchia e i surrogati, collegandosi alle tematiche trattate durante l'incontro "Il cibo sognato".

Percorso multidisciplinare:

"Il valore della certificazione delle Aziende del settore HO.RE.CA. come strumento di visibilità, di diffusione di fama e distribuzione del prodotto" sono stati affrontati argomenti relativi ai vari aspetti della "qualità" e della sua certificazione, durante il primo e secondo periodo.

Progetto LILT "Cibo gusto e salute"

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

SCHEDA DI INGLESE

Docente: Brambilla Grazia

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

La classe, che la scrivente ha conosciuto lo scorso anno durante un'ora di potenziamento settimanale, si è dimostrata interessata alle proposte didattiche, mantenendo un atteggiamento corretto e globalmente partecipativo. La maggior parte degli alunni si è impegnata con regolarità e riesce a rielaborare gli argomenti studiati esprimendoli in modo personale e con lessico specialistico.

- Competenze ed abilità raggiunte

Gli studenti sono in grado di esprimersi in modo sostanzialmente corretto in contesti comunicativi in merito alla preparazione, presentazione e promozione di prodotti dolciari, evidenziando una buona capacità di espressione e di interazione comunicativa. In sporadici casi tale capacità non può dirsi raggiunta stante un vocabolario non molto articolato ed imprecisioni linguistiche non sempre di lieve entità.

Ogni studente ha svolto alcuni lavori di approfondimento relativamente a dolci, creme ed un breve itinerario enogastronomico.

Due fattori hanno inciso sul lavoro svolto e sulla preparazione finale degli studenti: 1) la Riforma degli Istituti professionali che ha portato le ore di Inglese nel triennio da tre a due settimanali; 2) il notevole monte ore che è confluito in attività trasversali peraltro irrinunciabili di Educazione Civica, PCTO e altro.

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Sono state svolte attività di approfondimento nell'ambito delle Uda di Educazione civica durante il trimestre e pentamestre, partendo dalla visione di filmati in lingua.

Educazione civica:

trimestre: (2 ore) Fake news : what is it and how can you spot it?

pentamestre (4 ore) Gender equality*

*L' argomento è stato trattato presentando un video su Oscar Wilde e i pregiudizi della società dell'epoca, facendo anche riferimento alla figura dell'esteta ed alla corrente letteraria dell'Estetismo.

Testi adottati:

- AA.VV., *PASTRY SHOW!*, Hoepli
- Gallagher, Saluzzi, *Essential Grammar and Vocabulary Trainer*, PearsonLongman

Altri strumenti didattici: siti internet istituzionali, materiale autentico, dizionariobilingue online *Wordreference*.

Numero di ore settimanali: 2.

Metodologie adottate:

lezione frontale dialogata; esercitazioni di *listening/ speaking*, ampliamento del lessico; approfondimenti personali. Per esprimere le conoscenze acquisite e l'uso del lessico specifico è stato privilegiato l'aspetto dell'interazione orale in modo da sviluppare un'adeguata competenza comunicativa nell'uso della lingua straniera.

Verifiche

Verifiche scritte 2

Verifiche orali 2

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

TRIMESTRE

MODULE 5 – SWEET AND SAVOURY

- Aromatic herbs p.132
- Spices p.133

MODULE 6 - CHOCOLATE HEAVEN

- The History of chocolate Chocolate timeline p.148- 149
- How is chocolate made? p.150 - 151
- Chocolate varieties p.152 – 153
- Dark chocolate and chilli pepper p. 154
- Life is like a box of chocolate p. 155
- Swiss chocolate p. 155
- Chocolate in Italy p. 158
- Chocolate in Austria: Sacher Torte p. 159
- Lavoro individuale in powerpoint: presentazione di un dolce tipico e della sua storia.

PENTAMESTRE

- Gianduja chocolate p. 162
- Modica chocolate p. 163
- Guided Tour of Ragusa and Modica p. 164
- The shapes of chocolate p. 166
- Chocolate ganache p. 167
- Lavoro individuale in powerpoint: preparazione di un leaflet su una “chocolate fair including a guided tour of a chocolate factory and of the local city/ town nearby.”
- Guido Gobino in space p. 165
- Job competences: hazards in the bakery kitchen p. 176

MODULE 7 – PUDDINGS

- What are ‘dolci al cucchiaio’ ? p.182 – 183

- Soufflé: a classic of French cuisine p.183
- Best loved puddings: Bunet, Crème caramel, Panna cotta p.186
- Bavarois, Semifreddo, Cheesecake p.187
- Cupcakes and cake design: delicious, tasty, appealing p.188
- Would you like to become a cake designer? P.189
- Dolce London: Italians in London p. 190
- Who is Serena De Filippis? P. 191
- Types of Creams pp. 192 – 193
- Lavoro individuale: presenta una crema a scelta, descrivendone preparazione ed uso.

Grammar

- General revision of all tenses: present, past, future
- Conditionals: all types
- The Passive – Personal passive.

Argomenti che si prevede di svolgere dopo l'approvazione del documento del 15 maggio:

Module 8 – BRITISH FOOD AND MEALS

- British eating habits p. 206
- Full English and continental breakfast p. 207
- Tea time in Britain p. 216 - 217

SCHEDA DI SPAGNOLO

Docente: Anna Pulici

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

Dell'intero gruppo classe composto da 12 alunni, sono 6 gli studenti che formano parte dell'articolazione di lingua spagnola. Tutti gli studenti hanno sempre mantenuto un comportamento corretto, permettendo il regolare svolgimento delle lezioni. Il livello di attenzione e di partecipazione alle lezioni è eterogeneo e non per tutti costante, attivo e spontaneo allo stesso modo.

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

Competenze ed abilità raggiunte

Gli studenti sanno:

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

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

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

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

Testi adottati:

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

Altri strumenti didattici:

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

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

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

spagnola, realizzazione di presentazioni multimediali.

Programma svolto:

Unidad 4 Una cucharada de...

Lección 2: Recetas de Hispanomérica

1. Gastromapa de Hispanoamérica:

cada alumno ha elegido un plato típico (Arepas, Tacos, Cuy asado, Tres leches, Dulce de leche) y ha realizado una presentación para toda la clase.

2. Sabores de Centroamérica

3. Suramérica: crisol de culturas y sabores

Unidad 5 ;A comer y beber!

Lección 02: Las bebidas

5. Beber en España:

- Hábitos de bebidas en España
- El Cava

6. Los vinos:

- Distintos tipos de clasificaciones de vinos (color, vejez, dulzura, calidad)
- La cata de vinos (qué es y cómo se efectúa, adjetivos para definir un vino)

7. Bebidas tradicionales de España:

- La sangría
- La sidra
- La queimada

8. Granada de tapas

9. Menú para celíacos

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

Nuclei tematici:

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

Competenze in uscita:

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

Unidad 6: Trabajar en la restauración

1. El currículum vitae

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

2. La carta de presentación

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

3. La entrevista de trabajo

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

4. Profesión cocinero

5. Estudiar en España

Valutazione:

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

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

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

Criteri di valutazione

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

SCHEDA DI 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 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 di conseguenza l'applicazione in fase di studio, pur se nel complesso accettabile, è stata in alcuni casi opportunistica e non troppo approfondita, mentre per altri si è raggiunti un buon livello di preparazione, grazie ad un impegno ed una partecipazione costante. Per quanto riguarda gli obiettivi disciplinari programmati ad inizio anno scolastico, sono stati portati avanti in maniera completa e più o meno regolare. Pertanto, si può presumere che a fine anno scolastico, gli alunni avranno raggiunto gli obiettivi essenziali della disciplina, in una scala di valori che vanno dalla stretta sufficienza ad un livello di profitto discreto e, per qualche studente anche ottimo.

Per alcuni studenti si segnala una carenza sul piano dell'espressione orale: mancanza di terminologia specifica della disciplina e difficoltà a pianificare il discorso ed argomentare.

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: 6 di cui 2 in Compresenza con Scienza e Cultura dell'Alimentazione

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: 1 nel trimestre e 4 pentamestre

Verifiche orali: 1 nel trimestre e 2 nel pentamestre

Criteri di valutazione

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

Programma svolto in riferimento ai Nuclei tematici d'indirizzo per la disciplina (i numeri tra parentesi rimandano ai nuclei tematici di indirizzo riportati nel presente documento)

PROGRAMMA SVOLTO (entro il 15 Maggio)

TRIMESTRE

UDA: GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE (slide della docente) (5,6,7)

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 (vegetarianismo e veganismo)
6. Le scelte alimentari in funzione delle religioni

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.

Unità 3 LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. Le diverse tipologie di ristorazione
2. La ristorazione commerciale
3. La ristorazione collettiva o servizio di catering
4. Le tipologie di ristorazione collettiva

UDA: IL CATERING E IL BANQUETING (1,7,8)

Unità 1 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 2 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
- Il menu

Per questa unità la classe ha ideato dei menù tenendo conto delle regole studiate.

PENTAMESTRE

UDA: LA SALUTE IN CUCINA (integrazione slide della docente) (1)

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 sono stati realizzati in laboratorio piatti gluten free e senza lattosio

UDA: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE (integrazione slide della docente) (2,3,4)

Unità 1 – LA SICUREZZA

- La sicurezza sul lavoro: quadro normativo
- La gestione della sicurezza
- La sicurezza alimentare definizione e quadro normativo
- Il Pacchetto igiene
- La filiera agroalimentare
- La tracciabilità alimentare di filiera
- La rintracciabilità

- L'etichetta alimentare

Unità 2 IL SISTEMA HACCP

- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- Le cinque fasi preliminari
- I sette principi dell'HACCP
- La gestione dei prodotti non idonei

Unità 3 L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE

- L'igiene professionale
- La cura e l'igiene della persona
- Gli ambienti: igiene e sicurezza
- Le attrezzature: igiene e sicurezza
- I prodotti alimentari: igiene e sicurezza
- Il piano di autocontrollo HACCP

Dopo il 15 Maggio

UDA: GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE (5,7)

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

UDA: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA (5,7)

- Le caratteristiche della cucina regionale italiana
 - La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
1. L'ITALIA SETTENTRIONALE
 2. L'ITALIA CENTRALE
 3. L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Maggioni Maria Monica

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare: Conosco la classe solo da quest'ultimo pentamestre. La classe ha mostrato un discreto livello di attenzione durante le lezioni e per un gruppetto di alunni o studio individuale risulta essere abbastanza continuo. Purtroppo per alcuni alunni lo studio individuale saltuario, mirato solo all'acquisizione dei contenuti minimi della disciplina e strettamente finalizzato alle verifiche, non ha permesso loro di utilizzare in modo completo le proprie abilità personali. L' alunno DA ha una programmazione per obiettivi minimi.

Competenze ed abilità raggiunte: un gruppo ristretto di alunni ha raggiunto un buon livello di competenze e abilità stabilite per il quinto anno dell'indirizzo di studi, il resto della classe si attesta a livelli più che sufficienti.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte:

Non sono a conoscenza di progetti di approfondimento del terzo e del quarto anno.

Quest'anno non sono state necessarie attività di recupero.

Quest'anno per la parte dell'UDA interdisciplinare sulla qualità per quanto riguarda la mia materia la classe ha approfondito alcune tematiche relative al settore di appartenenza dimostrando interesse e partecipazione.

La classe ha partecipato all'intervento a cura della CGIL "nuovi contratti e vecchi trucchi".

In seguito all'intervento del dott. Longo della CCIAA di Lecco tutta la classe ha partecipato attivamente lavorando in gruppo alla stesura di 3 business plan.

Dei progetti si è tenuto conto nella valutazione della presente materia.

PROGRAMMA SVOLTO

ATTIVITA' DIDATTICA

Per una lettura più immediata del programma essendo presente un alunno DA ad obiettivi minimi i moduli sono stati indicati suddividendoli in livello base (competenze da raggiungere anche per i DA) e livello avanzato (non contemplati per i DA).

TRIMESTRE

MODULO: pianificazione programmazione e controllo di gestione	
Livello base	Conoscere le tipologie di conti e la loro collocazione nei prospetti di bilancio
	Le fasi del controllo di gestione
	Tipologie di budget
	I costi standard
Livello avanzato	
	La redazione dei budget

PENTAMESTRE

MODULO: il marketing	
Livello base	Conoscenza sistematizzata dei concetti base (PEST, SWOT, Marketing-mix e concetti collegati)
	Semplici applicazioni a casi pratici
Livello avanzato	Approfondimenti dei concetti base
	Analisi di casi pratici del settore
NORMATIVA TURISTICA	
Livello base	Conoscenza delle principali norme
	Conoscenza dei principali contratti (Franchising, catering, banqueting)
Livello avanzato	Conoscenza approfondita delle norme e loro collegamenti
Applicazioni pratiche	Marchi di qualità del settore
MODULO: il mercato turistico	
	Nuovi caratteri dello sviluppo turistico in Italia e in Lombardia
MODULO: le abitudini alimentari e l'economia del territorio	
Inquadramento a livello storico- sociale	
Livello base	Conoscenze di base della domanda e offerta turistiche del territorio
Livello avanzato	Conoscenze approfondite della domanda e offerta turistiche del territorio
Applicazioni a casi pratici	Il tipico a Milano e sul Lago di Como nel settore professionale di riferimento.
	Piano per lo sviluppo del turismo e dell'attrattività 2023 – 2025 - Regione Lombardia – Nuove tendenze del turismo e relazioni con il turismo enogastronomico.
BUSINESS PLAN	Costituzione di 3 gruppi di lavoro monitorati e guidati nella seconda parte dell'anno scolastico al fine di produrre un business plan.

Testi adottati: S. Rascioni, F. Ferriello – Gestire le imprese ricettive 3 – Editore Tramontana.

Altri strumenti didattici:

- Lezioni ed esercitazioni condotte con presentazioni in Power Point redatte allo scopo dal docente.
- Articoli od altro materiale a carattere professionale raccolto dal docente.
- Video e filmati scelti dal docente.
- Per la redazione del Business Plan e per la sistematizzazione dei materiali è stato utilizzato il laboratorio di informatica per l'utilizzo della rete e del pacchetto office (Word, Excel e Power Point)

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate: Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi, Lezione frontale, Lezione frontale dialogata, Gruppi di lavoro, Simulazioni, Laboratori, Problem solving.

Verifiche scritte: pentamestre 3 più applicazione pratica della redazione del Business Plan.

Verifiche orali: pentamestre 2

Criteri di valutazione

Utilizzati i criteri stabiliti dal dipartimento.

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

SCHEDA DI FRANCESE

Docente: Chiara Maria Berettini

Presentazione della classe: 5D

La classe 5D, articolazione francese, si compone di sei (6) alunni di cui quattro (4) femmine e due (2) maschi. Tre (3) alunni sono BES di cui uno (1) con sostegno e due (2) DSA. Il lunedì era presente anche l'Educatrice dell'allievo DA. Le dinamiche affettivo-relazionali all'interno del gruppo classe sono state abbastanza serene, la relazione tra i docenti, disciplinare e di sostegno, e gli alunni sempre aperta al dialogo. Per quanto riguarda il comportamento, gli studenti si sono mostrati tendenzialmente rispettosi delle regole scolastiche e consapevoli, fatto salvo qualche momento di stanchezza, dell'impegno proprio a questo anno. Una alunna si è dovuta assentare a lungo durante il Trimestre per problemi di salute.

Il livello in francese è assai eterogeneo, per alcuni la difficoltà di comprensione durante le lezioni, nonché di rielaborazione orale, è decisamente marcata, limitandosi ad una lettura o mera ripetizione mnemonica a causa della fatica a mettersi in gioco e/o lacune pregresse. La maggior parte degli alunni ha partecipato con una motivazione adeguata al miglioramento e/o consolidamento dei prerequisiti. Le conoscenze lessicali e la pronuncia non raggiungono sempre la sufficienza, ostacolando l'autonomia linguistica e, talvolta, la comprensione.

Competenze raggiunte: Comprensione scritta di testi non solo in ambito di indirizzo e, parzialmente, comprensione orale le cui esercitazioni si sono svolte praticando il livello B1 del DELF. Seguono i rispettivi link.

Abilità raggiunte: Gli allievi sanno riconoscere e contestualizzare il vocabolario specifico relativo al loro indirizzo anche se le conoscenze fonetiche e lessicali non raggiungono in tutti la sufficienza. Si è lavorato in maniera trasversale affrontando contenuti vari proposti dal DELF B1 proprio allo scopo di praticare e migliorare anche l'espressione.

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 per l'acquisizione di competenze adeguate di espressione orale attraverso la ricerca di sinonimi e contrari, l'uso di perifrasi e solo in caso di necessità della traduzione in italiano. A tal scopo, si è lavorato tantissimo sulla lettura come primo mezzo di espressione e sugli ascolti. Inoltre, sono state svolte delle simulazioni di interrogazioni Bac per fornire strategie di costruzione di produzione orale a partire da un'immagine o un documento, con la possibilità di fare collegamenti interdisciplinari.

Testi adottati:

GRAMMAIRE: Il manuale in uso è **Exploits – Dea Scuola**

FOS Français Objectifs Spécifiques: Il manuale in uso è **Passion Chef et Pâtissier – San Marco Editore**

Numero di ore settimanali : tre (3)

Verifiche: Due (2) scritti e due (2) orali nel Trimestre e due (2) scritti e due/tre (2/3) orali nel Pentamestre con, in aggiunta, valutazione in itinere durante tutto l'anno.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento, in particolare: Valutazione in itinere (lettura strutturata, dialoghi e conoscenza lessico) - Osservazioni periodiche dei lavori assegnati in classe e a casa (verifiche formative) - Partecipazione attiva: autonomia linguistica nelle conversazioni strutturate.

PROGRAMMA SVOLTO

TRIMESTRE

GRAMMAIRE :

- Le futur simple et antérieur
- Le futur des auxiliaires
- Introduction au gérondif
- Révision des pronoms relatifs QUI et QUE
- Le futur des verbes irréguliers
- Le futur antérieur
- Ripasso di tutti i verbi ai tempi: présent de l'indicatif, futur simple, imparfait, plus que parfait, conditionnel présent et conditionnel passé
- La formation de l'Hypothèse

Unité 1 – Restaurants et Chefs

- Lecture structurée avec dictée de "Dégustation - Esthétique et innovation: la nouvelle cuisine française"
 - La toque et le calot
 - La tenue professionnelle du pâtissier
 - La différence entre Menu et Carte
- Lecture : « Bistrot et pâtisseries » page 26
 - Lecture : « Le salon de la pâtisserie à Paris » écoutes différentes
 - Lecture : « Trattorias et pizzerias » page 27
 - Ecoute : entretien sur la cuisine gluten free

Unité 5 – La cerise sur le gâteau

- Le laboratoire de chocolaterie
- Les différentes phases de la production du chocolat
- <https://www.salon-chocolat-patisserie.fr/>
- Chocolat et inclusion
- Considérations sur la France et l'Italie : différences géographiques et historiques au XIXème siècle

Contenuti digitali integrativi:

- Ecoute B1
<https://www.youtube.com/watch?v=6fcXA6Zq-2Q>
- Ecoute B1 Exercice d'écoute su les trains de nuits
https://www.youtube.com/watch?v=lpf9A_YHbac
- Ecoute B1
<file:///C:/Users/Docente/Desktop/CO-RECRUTEMENT-EN-LIGNE-BLOG.pdf>
- Ecoute B1
<https://www.francepodcasts.com/2019/11/28/delf-b1-comprehension-orale/>
- Ecoute B1
<https://gabfle.blogspot.com/2013/07/document-audio-pour-le-niveau-b1-pascale.html>
- Ecoute B1
https://www.uab.cat/doc/Examen_B1_Francais.pdf
- Ecoute B1
<https://gabfle.blogspot.com/2011/12/document-audio-pour-le-niveau-b1-elodie.html>

PENTAMESTRE

Agli alunni vengono fornite fotocopie relative a del materiale estratto dal Manuale in uso all'Indirizzo commerciale in vista di approfondimenti interdisciplinari con Economia sul Marketing.

Da Connexion entreprise léger Trevisini Editore:

Unité 2 – Marketing et Promotion

1. Le concept de Marketing
2. Le Produit
 - Les différentes étapes du cycle de vie
 - L'analyse SWOT
3. La Publicité et la Promotion
 - Les différents types de publicité
 - Différence entre publicité et propagande : excursus storico in aggancio al programma di storia.
 - Les différents types de publicité
 - Les fonctions de la publicité
 - Les médias et le hors-média dans la publicité
 - Un média à part : Internet

Ecoute et discussion sur " Salons, foires et congrès: une économie touristique.",
un ascolto estratto dal manuale Connexion Entreprise

Stratégies pour la compréhension écrite (écoute et explication d'une vidéo sur les 7 tamis pour la compréhension écrite)

<https://www.youtube.com/watch?v=NxftFJNav9A>

PCTO: “*Un produit à raconter*” Lavoro interdisciplinare a coppie utilizzando le conoscenze apprese in francese e integrandole con il programma e le ricerche di marketing svolte in Economia.

Obiettivo linguistico lessicale: rielaborazione delle conoscenze acquisite durante l'anno per parlare della storia di una azienda e/o di un prodotto in particolare.

Obiettivo trasversale: saper lavorare in équipe e fare ricerche avanzate online partendo da siti originali in lingua francese.

Ed. Civica :

- 10/02/23 La giornata del ricordo - Spiegazione delle Foibe con excursus storico

Sitographie: oltre a quella già riportata qui sopra, molti documenti sono stati raccolti in Classroom

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

SCHEDA DI TGOPP

Docente: Michela Lavazza

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento molto corretto e rispettoso. L'impegno nello studio è stato complessivamente più che sufficiente: solo alcuni elementi della classe hanno avuto un impegno discontinuo. In questi casi la preparazione risulta più superficiale. La maggior parte della classe ha invece lavorato con impegno e serietà.

La maggior parte degli alunni ha raggiunto un buon livello di autonomia e risultati più che soddisfacenti. Il livello medio si attesta comunque su un livello più che discreto.

Competenze ed abilità raggiunte

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

Essere in grado di operare una scelta, in base funzionamento, di alcuni macchinari, e spigarne i loro principi costruttivi: trasportatori industriali, attrezzature per la cottura, attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare, lavorare il cioccolato.

Devono aver compreso i fondamenti dell'automazione e attraverso l'algebra degli schemi a blocchi saper progettare semplici linee produttive.

Aver compreso le tecniche reticolari ed essere in grado di determinare il percorso critico di una produzione dolciaria.

Aver compreso l'importanza del SGQ e della gestione ambientale nel settore dolciario, sapendo leggere la normativa di riferimento e applicarla ove necessario.

Aver compreso e interiorizzato la normativa e i rischi sui luoghi di lavoro in riferimento al D.Lgs 81/2008.

Testo adottato: "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" vol.2

Autori: Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile – ed. Hoepli

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Problem solving

Esercitazioni guidate

PROGRAMMA SVOLTO

TRIMESTRE:

Gestione dei magazzini: il magazzino e la sua gestione, la gestione a corte, analisi economiche e creazione di un preventivo **(NUCLEO 2, 3, 5, 6)**

Trasportatori interni: classificazione dei trasporti industriali, la gestione dei trasporti, elementi costitutivi e finalità. Trasportatori a rulli. Trasportatori a nastro. Altri trasportatori interni: elevatori, a catena, vibranti, per materiali alla rinfusa. Trasportatori pneumatici **(NUCLEO 3,6)**

Attrezzature per la cottura: forno statico, a convezione di calore, combinato, rotativo, a microonde, pastorizzatore, friggitrice, pralinatrice

Metodi di trasmissione del calore: conduzione, convezione, irraggiamento

Cenni sulle onde elettromagnetiche: parametri fondamentali e loro classificazione

Attrezzature per raffreddare: cella frigorifera, armadi frigoriferi, abbattitore rapido, gelatiera, macchina montapanna, confezionatrice sottovuoto, temperatrice, ricopritrice.

Ciclo frigorifero: rendimento e coefficiente di prestazione

PENTAMESTRE:

Elettropneumatica e sistemi automatici: fondamenti di automazione, il sistema elettropneumatico, festo fluidsim, i sistemi automatici.

Gestione dei processi produttivi: focus, layout **(NUCLEO 2, 3, 4, 8)**

Le tecniche reticolari: CPM, PERT, determinazione del percorso critico, il diagramma di Gantt, introduzione al modello "industria 4.0" **(NUCLEO 2, 3, 4, 5, 6)**

Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro: la qualità totale, il sistema qualità Italia, documenti per la qualità, la normativa di riferimento. Il controllo della qualità. La gestione della sicurezza ambientale. **(NUCLEO 2, 3, 4, 8)**

La sicurezza nei luoghi di lavoro: la normativa, i documenti obbligatori per il D.Lgs 81/2008, il rischio elettrico, il rischio meccanico, il rischio microclima, il rischio per videoterminali, il rischio incendio. **(NUCLEO 3)**

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

Ripasso ed esercizi di consolidamento con lo svolgimento di esercizi rappresentativi.

VERIFICHE

Verifiche scritte/orali: almeno 2 primo trimestre / 3 nel pentamestre

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

SCHEDA DI IRC

Docente: Vignaroli Laura

Presentazione della classe:

La classe è composta da 12 alunni appartenenti all'articolazione di "enogastronomia-prodotti dolciari". 3 alunni non si avvalgono dell'I.R.C.

Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno partecipato in modo attivo alle lezioni manifestando un interesse continuo. La maggior parte degli alunni è costantemente attenta e interviene in modo positivo ai vari dibattiti.

Competenze e abilità raggiunte:

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

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

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

Strumenti didattici:

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

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate:

- Sollecitazioni finalizzate a far emergere le pre-conoscenze o comunque le idee di partenza
- Sollecitazione di richieste di chiarimento
- Esercitazioni scritte volte a far emergere le riflessioni degli alunni
- Conversazioni e discussioni guidate
- Dibattito
- Lezioni preparate e guidate dagli alunni a piccoli gruppi

Verifiche

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

Criteri di valutazione

Si fa riferimento alla griglia di valutazione del Dipartimento.

PROGRAMMA SVOLTO

TRIMESTRE

Libertà di progettare:

- Riflessioni sul concetto di "vita"
- Riflessioni sul tema dell'amore e del matrimonio
- Differenze tra matrimonio civile e religioso

Etica:

- Introduzione all'etica
- Alcuni temi di bioetica
 - vita nascente e IVG
 - procreazione assistita
 - fine vita
- Etica della comunicazione
 - Internet, reality e pubblicità

PENTAMESTRE

L'uomo nella società:

- Cenni sul volontariato
- L'esperienza del Sermig
- La politica come servizio
- Giustizia e legalità (in particolare la figura di don Pino Puglisi)
- Discriminazioni e pregiudizi
- La questione ambientale

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: Colombo Silvia

Presentazione della classe:

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento corretto e rispettoso.

L'impegno nello studio è stato adeguato e partecipativo.

La classe ha lavorato con impegno e serietà.

Un piccolo gruppo di alunni ha raggiunto un buon livello di autonomia e risultati eccellenti mentre la maggior parte della classe pecca di uno studio mnemonico, ripetitivo e poco critico.

Alcuni studenti mantengono gravi lacune, malgrado gli sforzi profusi.

Il livello medio della classe si attesta su un livello quasi 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

Determinare le coordinate di punti di massimo, minimo e flesso

Determinare l'equazione della retta tangente in un punto della funzione

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 itinere per un totale di 6 ore.

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.

PENTAMESTRE

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

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

Definizione di punto di massimo, minimo

Definizione di funzione crescente e decrescente

Derivata seconda di una funzione.

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

Punti di flesso e tangente nei punti di flesso

Funzione convessa e funzione concava

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

Problemi di ottimizzazione (cenni)

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

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

Ripasso ed esercitazioni di consolidamento

PARTE TERZA

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

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

Prima prova

Una simulazione il 31 marzo 2023 della durata di 6 ore

Una simulazione il 9 maggio 2023 della durata di 6 ore

Seconda prova

Una simulazione l'11 maggio 2023 della durata di 6 ore

PRIMA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA

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.

¹ corrose

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

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

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

Due ombre!

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

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

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

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! 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 Stia⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

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

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

¹ mi s'affisarono: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me,
davanti a me.³ *voluttuosamente*:
con morboso desiderio.⁴ *smania*
mala: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

La fatica di leggere e il piacere della lettura

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

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

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

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

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

Tutto in infinitesime frazioni di secondo, e senza pause.

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

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

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

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

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

leggere a chi non sa sperimentarlo attraverso la lettura ad alta voce può sembrare un'idea strana, antiquata o bizzarra. Eppure a volte le idee antiquate o bizzarre danno risultati al di là delle aspettative.

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

1. Analisi

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

2. Commento

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

SECONDA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

L'agave sullo scoglio

Scirocco

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

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

1 *rabido*: rapido

2 *alide*: aride

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

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

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

“Bii! Biii! Biiii!”⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

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

“Bii! Biii! Biiii!”

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

⁴ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

⁵ «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settimana delle

Tesi della filosofia della Storia, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA

SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

ENOGASTRONOMIA (PRODOTTI DOLCIARI)

TIPOLOGIA:

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

NUCLEI:

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

“CELIACHIA: SE LO RICONOSCI LO PUOI INVITARE A CENA” (1)

DOCUMENTO 1: 16 maggio - Giornata Mondiale della Celiachia

Il 16 maggio si celebra in tutto il mondo la "Giornata Mondiale della Celiachia". La celiachia è una malattia complessa di tipo autoimmune sempre più diffusa in Italia e nel mondo, per la quale l'unica terapia ad oggi attuabile è l'eliminazione dalla dieta del glutine, un composto di natura proteica contenuto in alcuni cereali.

Nel nostro paese, infatti, ci sono meno di 400.000 celiaci non diagnosticati che, usando quotidianamente il glutine, presentano i disturbi (sintomi) della malattia e rischiano di andare incontro a complicazioni. La celiachia è più frequente tra le donne (ben 2 casi su 3 riguardano il sesso femminile) e può svilupparsi a qualsiasi età.

Il modello alimentare mediterraneo potrebbe sembrare precluso alle persone affette da celiachia a causa del ruolo chiave ricoperto da derivati dei cereali quali pane e pasta. Ma una corretta dieta mediterranea rigorosamente senza glutine è assolutamente possibile (2).

DOCUMENTO 2- Relazione Annuale al Parlamento sulla celiachia

Distribuzione dei celiaci in Italia, dati del 2021 - la Lombardia al primo posto (3).

Regione/Provincia Autonoma	Celiaci	Maschi	Femmine	M:F
Abruzzo	5.772	1.668	4.104	2
Basilicata	1.809	505	1.304	3
Calabria	6.562	1.856	4.706	3
Campania	23.431	7.533	15.898	2
Emilia Romagna	19.659	6.172	13.487	2
Friuli Venezia Giulia	4.142	1.207	2.935	2
Lazio	24.600	7.214	17.386	2
Liguria	5.988	2.064	3.924	2
Lombardia	43.919	13.535	30.384	2
Marche	5.016	1.546	3.470	2
Molise	1.067	289	778	3
Bolzano	2.064	622	1.442	2
Trento	2.768	905	1.863	2
Piemonte	15.470	4.393	11.077	3
Puglia	14.551	4.369	10.182	2
Sardegna	7.372	2.075	5.297	3
Sicilia	17.971	5.627	12.344	2
Toscana	18.721	5.452	13.269	2
Umbria	3.996	1.208	2.788	2
Valle D'Aosta	636	202	434	2
Veneto	16.215	4.902	11.313	2
Totale	241.729	73.344	168.385	2

DOCUMENTO 3: EDUCARE AL GUSTO

...Come recita uno dei punti cardine della filosofia del piacere sancita nel Manifesto Slow Food, la vera cultura sta «nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento» da qui la promozione di un'educazione alimentare e al gusto basata sul presupposto che il cibo non sia soltanto nutrimento ma soprattutto piacere e sapore (nel duplice senso di appagamento e anche di apprezzamento, di discernimento e di uso corretto dei sensi e dell'intelletto) coniugati a cultura e convivialità, un valore quest'ultimo che è sinonimo di dialogo, di condivisione, di ricerca di affinità e di confronto (4).

FONTI

- (1) slogan utilizzato da AIC (Associazione Italiana Celiachia) in collaborazione con AIA (Associazione Italiana Arbitri) nella campagna di sensibilizzazione sulla celiachia del 2009
- (2) <https://www.fondazionedietaediterranea.it/16-maggio-giornata-mondiale-della-celiachia-2/>
- (3) Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia - dati 2021 - analisi Roma dicembre 2022 - pubblicazione aprile 2023
- (4) Cavalieri, Rosalia. Gusto. L'intelligenza del palato (Universale Laterza) (Italian Edition) (p.31)

Il candidato supponga di essere un noto pasticcere, ex diplomato di un Istituto Professionale Alberghiero, chiamato per affiancare lo staff interno composto dai professori della scuola e un nutrizionista al fine di realizzare una cena in occasione della "Giornata Mondiale della Celiachia".

L'evento prevederà un momento introduttivo di formazione e una cena aperta al territorio previa prenotazione, offerta all'interno dei laboratori scolastici dell'istituto. L'affluenza stimata è di circa un centinaio di persone, tra cui ovviamente molti celiaci.

Il candidato:

- 1) spieghi cosa è la celiachia, le cause, i sintomi e i segni della sua manifestazione, la dietoterapia e i meccanismi fisiopatologici di questa reazione avversa;
- 2) definisca la "qualità organolettico-sensoriale" e dia qualche consiglio pratico ai celiaci per mangiare in modo adeguato senza rinunciare al gusto, soffermandosi su accorgimenti utili e esempi adatti per ogni età;
- 3) realizzi un menù appetibile e creativo per celiaci di tre portate, utilizzando prodotti "made in Italy" tipici del territorio lombardo, il più colpito dalla celiachia;
- 4) motivi la scelta degli ingredienti a livello nutrizionale, l'approvvigionamento e descriva accuratamente la preparazione del dolce nelle sue fasi;
- 5) applichi la tecnica reticolare alla preparazione del dolce e descriva una macchina a scelta utilizzata durante la sua preparazione;
- 6) indichi quali accorgimenti prendere per evitare contaminazioni crociate con prodotti contenenti glutine che possano compromettere la sicurezza dei clienti.

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confus e e non puntual i
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa ; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisio ni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1

Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI					

PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI	
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente ; assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1

Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	15 - 14 - 13	12 - 11 - 10	9 - 8 - 7	6 - 5 - 4	3 - 2 - 1
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15 - 14 - 13	12 - 11 - 10	9 - 8 - 7	6 - 5 - 4	3 - 2 - 1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacent e	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI					

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

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

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	15 - 14 - 13	12 - 11 - 10	9 - 8 - 7	6 - 5 - 4	3 - 2 - 1
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15 - 14 - 13	12 - 11 - 10	9 - 8 - 7	6 - 5 - 4	3 - 2 - 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI					

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: Enogastronomia

Articolazione: Enogastronomia - Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali

Articolazione: Servizi di sala e di vendita

ALUNNO _____

CLASSE _____

INDICATORI		DESCRITTORI			Punti	
A. A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Completa e attinente			3		
	Parzialmente pertinente alla traccia			2		
	Fuori traccia			1		
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente e corretta			6		
	Presente ma essenziale			5		
	Parzialmente presente			4		
	Parzialmente presente e scorretta			3		
	Lacunosa e insufficiente			2		
	Scarsa e non pertinente			1		
C. C. Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Coerente ed esauriente, originale, corretta			7-8		
	Coerente e corretta, generica			5-6		
	Generica e poco corretta			3-4		
	Incoerente e frammentaria			1-2		
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Rigorosa e appropriata			3		
	Complessivamente corretta			2		
	Impropria e scorretta			1		
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE	.../2 0
		

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRMA
Italiano e Storia	De Palma Alessia	
matematica	Colombo Silvia	
inglese	Brambilla Grazia	
francese	Berettini Maria Chiara	
Spagnolo	Pulici Anna	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Quarello Caterina Federica	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - pasticceria	Serrapica Ilaria	
Economia aziendale	Maggioni Maria Monica	
	Lavazza Michela Maria Carla	
IRC	Vignaroli Laura	
Scienze Motorie	Sabatino Giambattista	
Sostegno	Pasquini Giovanni	