



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 17, comma 1, del D.lgs. 62/2017)

CLASSE QUINTA SEZ. E

Indirizzo Arte bianca e Pasticceria

Coordinatore Prof. Giuseppe Aliano

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE _____	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2022-2023 e nel triennio</i> _____	8
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i> _____	10
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	11
<i>Attribuzione del credito scolastico</i> _____	12
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	12
<i>Credito scolastico III e IV anno</i> _____	13
LE PROVE D'ESAME _____	14
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i> _____	17
Materia: Laboratorio di pasticceria _____	18
Materia: Francese _____	21
Materia: Scienza e Cultura dell'alimentazione _____	23
Materia: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (TOGPP) _____	26
Materia: RELIGIONE CATTOLICA _____	29
Materia: Scienze motorie e sportive _____	31
Materia: MATEMATICA _____	36
Materia: LINGUA INGLESE _____	39
Materia: Italiano _____	42
Materia: Storia _____	45
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____	48
PCTO NEL TRIENNIO _____	52
MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO _____	54
ALLEGATI _____	56
<i>Allegato 1: RELAZIONE PCTO</i> _____	57
<i>Allegato 2: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i> _____	60
<i>Allegato 3: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i> _____	69
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione del colloquio orale</i> _____	70
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i> _____	71

Il presente documento è composto da n. 80 pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L' I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" di Siracusa, articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e maestranze molto qualificate.

I docenti e gli studenti del "Federico II di Svevia", uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risiede nelle persone**, hanno saputo fare della propria istituzione un luogo di una formazione umana, culturale e professionale imprescindibile dal territorio in cui opera.

La Vision dell'I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" è "Cambiamento e Collaborazione" il che significa:

- Generare un forte senso di appartenenza nell'utenza e riacquistare il proprio ruolo nello sviluppo armonico della società.
- Attuare percorsi di innovazione didattico-digitale.
- Coinvolgere tutti nel potenziamento di una struttura sempre più efficiente e razionale.
- Creare una intelligente integrazione ed interazione con un territorio ricco di storia, arte e cultura.

La Mission è: accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione.

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Il PECuP, di cui all'Allegato A del d.lgs. 61/2017, richiama i punti cardine dell'identità dell'istruzione professionale e della sua vocazione educativa che intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, competenze chiave di cittadinanza con competenze scientifiche, tecniche e operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio.

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi

alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione “ Arte bianca e Pasticceria ”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti da forno e della pasticceria; inoltre sa operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze dolciarie.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof. Giuseppe Aliano

Descrizione della classe

La classe è composta da 8 alunni, 5 femmine e 3 maschi, 7 provenienti dalla IV F Pasticceria e 2 allieve dalla Vª D pasticceria.

La continuità didattica, rispetto agli anni scolastici precedenti, non è stata assicurata, per le seguenti discipline: Scienze e cultura dell'alimentazione, Tecniche di organizzazione e gestione processi produttivi e religione.

Grado di coinvolgimento

Il grado di coinvolgimento della classe nell'attività didattica è stato costante ma l'impegno, sia nello studio in classe che a casa, non è stato sempre adeguato agli obiettivi programmati. Durante il corso dell'anno, la motivazione all'apprendimento è migliorata ed il profitto e le abilità raggiunte sono state diverse a secondo delle capacità degli alunni ed all'impegno profuso.

Alla fine del primo trimestre è stata effettuata una pausa didattica, in orario curriculare, con l'obiettivo di recuperare gli alunni che avevano riportato insufficienze e potenziare chi era già in possesso di abilità sicure.

Per quanto riguarda il PCTO i discenti durante l'attività di stage, hanno dimostrato serietà e professionalità nell'esecuzione dei compiti loro affidati, entusiasmo e buone capacità operative ottenendo giudizi complessivamente positivi.

Partecipazione al dialogo educativo

Nel corso dell'anno solo pochi allievi hanno accolto con entusiasmo le attività proposte, impegnandosi seriamente ed attivamente, ognuno secondo le proprie capacità. L'attività didattica si è svolta in un clima sereno, e le lezioni sono state partecipate, favorendo così il raggiungimento di quasi tutti obiettivi didattici prefissati. Nel complesso il gruppo classe ha maturato un buon livello di socializzazione, riuscendo a sviluppare, nel corso degli anni scolastici, le abilità di convivenza civile e di collaborazione.

Comportamento e frequenza

La classe ha sempre mostrato un atteggiamento socievole, un comportamento corretto, seguendo con interesse e partecipando attivamente alle attività svolte.

Gli alunni hanno instaurato un rapporto aperto alla relazione interpersonale sia con i pari che con gli insegnanti e ciò ha facilitato il dialogo e ha permesso a tutti di vivere armonicamente il proprio ruolo. La frequenza per la maggior parte di loro è stata nel complesso regolare, per alcuni addirittura assidua, mentre per un paio di alunni è stata discontinua, talvolta per motivi di malattia.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023 E NEL TRIENNIO

Nota su elenco alunni

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame.

Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

N°	Alunna/o	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Classe	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Studenti della classe	13	8	6
Studenti inseriti			2
Sospensione del giudizio finale	5	2	
Promossi scrutinio finale	5	5	
Non promossi	2	3	
Studenti provenienti da altro istituto			
Ritirati	1		1
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	0	1	

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2022/2023	Docenti a.s. 2021/2022	Docenti a.s. 2020/2021
Italiano	4	Rossella Catania	Rossella Catania	Rossella Catania
Storia	2	Rossella Catania	Rossella Catania	Laura Liistro
Inglese	2	Simona Tarantello	Simona Tarantello	Simona Tarantello
Matematica	3	Ottavia De Pinto	Ottavia De Pinto	Luigi Manzella
Francese	3	Giacomo Giacomazzi	Carmela Sciuto	Carmela Sciuto
Scienze motorie	2	Giuseppina Iacona	Giuseppina Iacona	Marinella Formisano
Laboratorio Pasticceria	7	Giuseppe Aliano	Giuseppe Aliano	Luigi Attardo
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4	Sarah Sidella	Emanuela Censuales	Emanuela Censuales
Diritto e Tecniche amministrative	4	Gabriele Ancona	Gabriele Ancona	Gabriele Ancona
Tecniche di organizzazione e gestione processi produttivi	2	Angelo Celso	Eleonora Di Mauro	_____
Religione	1	Alessandra Cavallaro	Carmelo Campisi	Carmelo Campisi

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

La corrispondenza tra voto e livello raggiunto fa riferimento alla tabella riportata nel PTOF.

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art. 1 D.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare: a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita *“La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, n. 88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”*.

Per la formulazione della valutazione finale degli alunni il Consiglio di classe esamina:

- il livello raggiunto in ciascuna disciplina
- la condotta
- il grado di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a:
 - senso di responsabilità
 - capacità di relazione
 - regolarità della frequenza
- rilievi annotati sul registro di classe.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Nell'attribuzione del credito scolastico si devono tenere in conto anche i seguenti punti:

- l'assiduità nella frequenza scolastica (massimo 15 gg di assenze);
- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative e all'insegnamento della religione cattolica (O.M. 90/2001);
- gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di classe, fra le attività, previste dal D.M. n. 49 del 24.02.2000, debitamente certificate.

Sulla base di quanto esposto, il Collegio docenti ha stabilito che in sede di scrutinio finale, nell'attribuzione del credito scolastico verranno adottati i seguenti criteri:

- se l'alunno ha superato il tetto massimo di assenza pari a 30 giorni/anno, nel determinare il quale concorrono anche le ore dei permessi di entrata in ritardo e di uscita anticipata, gli verrà automaticamente assegnato il punteggio minimo del credito previsto dalla banda di oscillazione della media dei suoi voti;
- se la media M dei voti è inferiore a M,5 (es. 6,2 o 7,4...) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno 2 dei tre parametri suddetti;
- se la media M dei voti è uguale o superiore a M,5 (es. 6,5 o 7,7) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è sufficiente che l'alunno soddisfi almeno 1 dei tre parametri suddetti.

Il punteggio massimo previsto nella banda di oscillazione non sarà in ogni caso attribuito in presenza di provvedimenti disciplinari per fatti gravi.

Non è possibile attribuire punti oltre quelli indicati nella banda di oscillazione.

TABELLA DI CUI ALL'ALLEGATO A AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M < 6	-----	-----	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO

Per ciascun alunno, il credito scolastico è stato attribuito, nei precedenti anni scolastici, sulla base della Tabella di cui all'allegato A del Decreto legislativo 62/2017, precedentemente richiamata.

ALUNNO	III	IV	TOTALE

LE PROVE D'ESAME

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n. 45 del 09-03-2023 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2022-2023.

Articolo 19

(Prima prova scritta)

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

Comma 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "*cornice nazionale generale di riferimento*" che indica:

- a. **la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);**
- b. **il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.**

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe

di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Articolo 22

(Colloquio)

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs.62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
 - a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
 - b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
 - c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.
3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. **Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.**
4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE

PRIMA PROVA SCRITTA “Lingua e letteratura italiana”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'Esame di Stato e una simulazione, della durata di sei ore, in data 17/04/2023.

SECONDA PROVA SCRITTA “Scienza e cultura dell'alimentazione”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione, della durata di sei ore, in data 18/04/2023.

COLLOQUIO ORALE

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 02/05/2023.

Sono state elaborate le griglie di valutazione:

- per la prima prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 1095 del 21-11-2019;
- per la seconda prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 164 del 15-06-2022;
- per la prova orale, secondo quanto previsto dall'O.M. n. 45 del 09-03-2023.

Le griglie di valutazione e le prove di simulazione delle prove scritte vengono allegate al presente Documento.

MATERIA: LABORATORIO DI PASTICCERIA

DOCENTE: GIUSEPPE ALIANO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Laboratorio di pasticceria 2.0 Prodotti dolciari artigianali e industriali - P. Gentili / A. Bertuzzi
EDIZIONI CALDERINI /RCS Education

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

5 + 2 (compresenza)

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

165 + 66 (compresenza) = 231

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

170

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

21

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning, Problem solving, Metodo induttivo, Metodo funzionale-comunicativo, Didattica Laboratoriale, dibattito, studio di casi.

TERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Attività in classe programmate durante il normale svolgimento delle lezioni. Attività guidate dall'insegnante e svolte autonomamente dagli alunni. Pausa didattica svolta in orario curricolare, con interruzione nello svolgimento del programma rivolta a tutta la classe

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani online, strumenti audiovisivi, lavagna digitale.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritti

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

L'evoluzione del gusto e delle tipologie della pasticceria
Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
Adeguamento delle ricette
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno
Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca
Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti

Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale
Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)
Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni
Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici
La normativa igienico-sanitaria
Il piano di autocontrollo e il sistema HACCP
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
La “qualità totale”: i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali

ABILITÀ

Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto e della pasticceria o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Realizzare prodotti dolciari funzionali alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche
Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base
Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito
Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari

Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico
Valorizzare e innovare la pasticceria regionale

Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio
Operare nel rispetto del piano di HACCP
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

COMPETENZE

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria

Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno

Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

La produzione dolciaria: il cliente e le sue esigenze nutrizionali

U.D.A. 2

I prodotti dolciari e da forno: dal processo al prodotto

U.D.A. 3

Valorizzazione del territorio e promozione del “*made in italy*”

U.D.A. 4

Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: GIACOMAZZI GIACOMO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

D. Bertone – P. Bovero, “Et comme dessert ?”, Læscher editore, 2017

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3H

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

99H

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

72H

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12H

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning, Problem solving, Metodo induttivo, Metodo funzionale-comunicativo, Didattica laboratoriale

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Attività in classe programmate durante il normale svolgimento delle lezioni. Attività guidate dall'insegnante e svolte autonomamente dagli alunni. Pausa didattica svolta in orario curricolare, con interruzione nello svolgimento del programma, rivolta a tutta la classe o a singoli gruppi con lavori individualizzati.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Materiale digitale, Video, CD, Riproduzioni audio, Libro interattivo, Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Questionari, Attività orali, Attività in piccoli gruppi, *Mises en scène*, Redazione di brevi testi (descrizioni e semplici presentazioni), Realizzazione di tabelle e schemi riassuntivi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- I principali chef pasticceri francesi contemporanei;
- La carriera professionale nella pasticceria e le sue varie fasi;
- Il CV, la *lettre de motivation*, le diverse tipologie di contratto di lavoro, il colloquio di lavoro;
- Le istituzioni francesi e italiane;
- La piramide alimentare, alcune diete alimentari (mediterranea, vegetariana/vegana, microbiotica), alcuni disturbi alimentari (obesità, anoressia, bulimia), i prodotti e la cucina bio;
- L'HCCP, l'igiene e le malattie in ambito professionale.

ABILITÀ

- Conoscere le tappe fondamentali della carriera e le diverse funzioni professionali di un pasticcere;
- Saper descrivere un percorso di formazione, redigere un CV e una *lettre de motivation*;
- Conoscere l'organizzazione istituzionale e le diverse figure che la compongono;
- Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale;
- Operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente e le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina.

COMPETENZE

- Comprendere un documento autentico relativo alla pasticceria, sapendo cogliere analogie e differenze, e distinguendo le informazioni principali dalle secondarie;
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero e della ristorazione;
- Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi;
- Cogliere analogie e differenze tra i diversi tipi di alimentazione, traendo conclusioni e sapendo esprimere la propria opinione.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Les pâtissiers

U.D.A. 2

De l'école au monde du travail

U.D.A. 3

Les institutions françaises

U.D.A. 4

L'alimentation équilibrée

U.D.A. 5

La sécurité et l'hygiène

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: SARAH SIDELLA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Alimentazione oggi – Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita. Silvano Rodato – Ed. Zanichelli

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

76

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

16

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale – Lezione partecipata – Proiezione di video-documentari

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero in itinere delle carenze riscontrate

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Lettura di Dossier e articoli sul web, Visione di video-documentari, mappe concettuali e sintesi condivisi su Classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e verifiche scritte

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscere il significato di produzione agroalimentare sostenibile, i principi di sostenibilità ambientale di Agenda 2030, il concetto di sostenibilità nella dieta e l'importanza di evitare lo spreco alimentare.
- Conoscere la classificazione sistematica e la valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni e contaminazioni alimentari, i requisiti d'igiene nella ristorazione e il sistema HACCP.
- Conoscere i fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie e la stretta connessione tra alimentazione e salute.

- Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, l'importanza della tracciabilità di un prodotto, la sicurezza alimentare e i principi di tutela e promozione del "Made in Italy".
- Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

ABILITÀ

- Comprendere il significato di sostenibilità, di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili e il significato di dieta sostenibile e spreco alimentare.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Comprendere le cause dei disturbi alimentari e l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo.
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
- Tutelare e promuovere il "Made in Italy".
- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse controllando e utilizzando gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro con particolare riferimento all'aspetto igienico-sanitario nella ristorazione.
- Prendere coscienza delle situazioni di disagio giovanile ed adulto, connessi ad un'errata alimentazione e ad uno scorretto stile di vita, e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- 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 ed equilibrati.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione della gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

- 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.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari: innovazioni di filiera, nuovi prodotti alimentari e sostenibilità (dieta sostenibile e spreco alimentare).

U.D.A. 2

Igiene e sicurezza nella ristorazione: contaminazioni alimentari, malattie da contaminazione biologica degli alimenti (salmonellosi, listeriosi, botulismo, stafilococco, Clostridium, epatite A, epatite E, Rotavirus, toxoplasmosi, anisakidiosi), igiene nella ristorazione, sicurezza sul lavoro e sistema HACCP.

U.D.A. 3

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche: alimentazione equilibrata e LARN, linee guida e modelli alimentari, dieta nelle varie fasce d'età, dieta nello sport.

U.D.A. 4

Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche: tipologie di ristorazione (commerciale, collettiva, catering e banqueting, fast food e slow food, ristorazione scolastica, aziendale, sanitaria e assistenziale), stili alimentari e tipologie dietetiche (dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, sostenibile, nordica e limiti delle diete dimagranti).

U.D.A. 5

Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardio-vascolari, diabete, malattie dell'apparato digerente, disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia), malattie da carenza di nutrienti, alimentazione e tumori, allergie ed intolleranze alimentari.

U.D.A. 6

Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del "Made in Italy": alimentazione e religione, qualità alimentare, marchi di qualità e certificazioni.

MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI
PRODUTTIVI (TOGPP)

DOCENTE: CELSO ANGELO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
Editore: HOEPLI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2 ORE

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

66 ORE

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

46 ORE

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6 ORE

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

LEZIONE FRONTALE
LEZIONE PARTECIPATA
LAVORO INDIVIDUALE
LAVORO DI GRUPPO

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

N.A.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

LIBRO DI TESTO
RISORSE ON LINE

STRUMENTI DI VERIFICA:

PROVE SCRITTE, ORALI. RECUPERO IN ITINERE CON PROVE ORALI.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Tipologie di trasportatori industriali
- Elementi costitutivi dei trasportatori industriali.
- Conoscere le tipologie di trasportatori industriali (n)
- Attrezzature per la cottura.
- Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare.

- Attrezzature per il cioccolato.
 - Tipologia, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
 - Conoscere le tipologie principali di attrezzature per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno (n)
 - Principali componenti dell'elettropneumatica
 - Algebra degli schemi a blocchi.
 - Le logiche di comando.
 - Il PLC.
 - Conoscere i principali componenti dell'elettropneumatica e descrivere gli schemi a blocchi (n)
 - Il controllo della qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito.
 - Influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan layout aziendale.
 - La sicurezza ambientale.
 - Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.
 - Conoscere le principali norme della qualità, ambientali, di sicurezza sul lavoro del settore (n)
- (n) = obiettivi minimi

ABILITÀ

- Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria dei prodotti lievitati da forno.
 - Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore.
 - Individuare i principali componenti delle macchine del settore (n)
 - Condurre e controllare macchine e impianti di settore.
 - Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
 - Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le principali caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. (n)
 - Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.
 - Individuare e rappresentare gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.
 - Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.
 - Individuare i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore e i principali elementi di un sistema di controllo automatico (n)
 - Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout.
 - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
 - Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.
 - Rispettare le norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute del settore. (n)
- (n) = obiettivi minimi

COMPETENZE

- C1 Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- C2 Riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- C3 Effettuare scelte tecniche di settore.
- C4 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- C5 Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- C6 Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- C7 Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

C8 Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Contenuti

U.D.A. 1

I TRASPORTATORI INDUSTRIALI

U.D.A. 2

LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO

U.D.A. 3

ELETTROPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI

U.D.A. 4

QUALITÀ E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Compilare qui “ ARCOBALENI “LUIGI SOLINAS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

33

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

22

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

30

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali, lettura e spiegazione del testo, lavori di gruppo, problem solving, attività di ricerca.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani, strumenti audiovisivi.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze :Alla fine del corso di studi la classe dimostra, nelle linee essenziali, conoscenze discrete nel riconoscere la problematicità delle questioni etiche oggi più rilevanti e le ragioni delle posizioni della fede cattolica a riguardo; dimostra di aver maturato consapevolezza relativamente alla connessione tra l'elaborazione dei principi e l'agire etico.

Abilità : ; Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nei tempi della vita; Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato;

Competenze Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:
Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.
Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.
Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

CONTENUTI

U.D.A.1 IL MONDO CHE VOGLIAMO

U.D.A.2 ALLA RICERCA DI UN SENSO

U.D.A.3 CHE COS'E' UN UOMO PERCHE' TE NE CURI

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: IACONA GIUSEPPINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Corpo libero due” movimento e salute. ED. Marietti scuola.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

70

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

53

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali nei campi di gioco e in classe anche con l'ausilio della lavagna digitale.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione sistematica.

Prove pratiche di valutazione.

Test (prove parallele).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le norme regolamentari di alcuni giochi di squadra.

Gli elementi fondamentali delle attività sportive individuali e di squadra.

Le diverse capacità motorie (coordinative e condizionali).

ABILITÀ

Saper utilizzare ed incrementare le proprie capacità coordinative e condizionali sviluppando abilità sempre più ampie.

Saper elaborare schemi motori efficaci per affrontare i gesti tecnici delle varie discipline.

Saper valutare le proprie capacità e abilità dei gesti motori.

COMPETENZE

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati.

Capacità di cooperare e collaborare, rafforzamento dello spirito di squadra con riferimento ai valori della solidarietà, della tolleranza.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Le capacità motorie.

U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti dei giochi sportivi di squadra.

U.D.A. 3

Pallavolo.

U.D.A. 4

Palla tamburello.

U.D.A. 5

Calcio a cinque.

U.D.A. 6

Educazione alla salute-prevenzione e sicurezza attraverso la corretta esecuzione del gesto motorio.

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

CLASSE V E PASTICCERIA

DOCENTE: PROF. ANCONA GABRIELE

ALUNNI : 6

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Gestire le imprese ricettive Vol. 3 - Rascioni Ferriello

Gestire le imprese ricettive - Percorsi di pasticceria per il triennio Vol unico - Ferriello

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4 ore

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

124 ore

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

109 ore

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12 ore

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Partecipazione degli alunni con gruppi di lavoro, verifiche scritte ed orali.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Il docente in accordo con gli alunni ha effettuato durante l'anno scolastico interventi mirati per il recupero delle carenze formative ed educative.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Partecipazione degli alunni con utilizzazioni di video tramite internet, partecipazioni a video conferenze.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Interrogazioni e verifiche scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale

Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico ristorativo, tecniche di web marketing

Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan, marketing plan,

Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative, responsabilità degli operatori di settore.

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

ABILITÀ

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketin.

Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell' impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Analizzare i fattori economici territorialuale che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.

COMPETENZE

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicandio le tecniche di comunicaazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. realizzare pacchetti di offerta turistica, promuovendo la vendita dei servizi dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web. Utilizzare tecniche tradizionale e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi. Predisporre i prodotti , in particolare quelli dociacari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali in un' ottica di comunicazione e di efficienza aziendale. Applicare correttamente il sistema HACCP , la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Realizzare i pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.

CONTENUTI

U.D.A. 1

MERCATO TURISTICO :

MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

CARATTERI DEL TURISMO

DINAMICHE DEL TURISMO MONDIALE

MERCATO TURISTICO NAZIONALE

STRUMENTI DI ANALISI DEL MERCATO TURISTICO

DINAMICHE DEL TURISMO IN ITALIA

ORGANISMI E FONTI NORMATIVE INTERNE

LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO IN ITALIA E NEL MONDO.

U.D.A. 2

Il marketing: aspetti generali
Differenze tra marketing strategico e marketing operativo
Che cos'è il marketing turistico
Marketing strategico completo
Marketing operativo (completo)
il web marketing
Marketing plan (completo)

U.D.A. 3

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
Pianificazione e programmazione (completo)
Il budget (completo)
Il business plan
Che cos'è il business plan e contenuto del business plan

U.D.A. 4

Normativa del settore turistico
I contratti delle imprese ristorative

U.D.A. 5

Le abitudini alimentari

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA DE PINTO OTTAVIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Autori: Sasso-Fragni
“Colori della matematica” Edizione Bianca vol. A
Petrini- DEA scuola

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

68 + 3 di ed. civica

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Apprendimento cooperativo
- Brain storming
- Lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraverso domande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni
- Esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire gli eventuali dubbi.
- Approccio induttivo: partendo da semplici casi sono stati svolti i contenuti chiave programmati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica al termine del primo trimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni
- Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lavagna digitale
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto
- Mappe concettuali e schemi riassuntivi su classroom di Gsuite

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Richiami e complementi di statistica
- Gli intervalli
- Classificazione delle funzioni numeriche reali
- Studio degli elementi fondamentali
- Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate $\infty \pm \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$
- Gli asintoti
- Le derivate
- Massimo e minimo relativo
- Studio completo di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte.

ABILITÀ

- Individuare modelli adeguati alla risoluzione di problemi
- Saper risolvere gli esercizi inerenti le specifiche UDA
- Saper ricavare le caratteristiche di una semplice funzione a partire dal suo grafico

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati
- Studiare semplici funzioni e rappresentarle graficamente

CONTENUTI

U.D.A. 1

“ La matematica nel quotidiano”

1. Le indagini statistiche
2. Le distribuzioni di frequenze
3. Indici di posizione: media, moda e mediana

U.D.A. 2

“Funzioni”

1. Classificazioni delle funzioni
2. Insieme di esistenza
3. Intersezioni con gli assi cartesiani
4. Segno della funzione : intervalli di positività e negatività

5. Simmetrie : funzione pari e dispari
6. Applicazioni a semplici funzioni razionali fratte

U.D.A. 3

“ I limiti di una funzione”

1. Operazioni sui limiti
2. Calcolo dei limiti di una funzione reale anche in forma indeterminata
3. Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali

U.D.A. 4

“ Le derivate”

1. Definizioni e significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata di una funzione.
2. Derivate di funzioni elementari e regole di derivazione

U.D.A. 5

“ Lo studio di funzione”

1. Massimo e minimo relativo di una funzione.
2. Le funzioni: studio completo di semplici funzioni reali di variabile reale

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA TARANTELLA SIMONA

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

Bake it!

Culture Matters

Ready for Invalsi

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

48

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali; lezione dialogata; conversazione e discussione; ricerca guidata; ascolti tratti da situazioni comunicative reali, lettura di documenti del proprio settore di indirizzo

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, riassunti, schede predisposte dall'insegnante, materiale online

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove strutturate e semi strutturate

Colloqui orali

Verifiche orali volte a misurare le competenze raggiunte dagli alunni al termine di ogni unità

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Utilizzo della lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi sia in forma scritta che orale. Interazione in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

ABILITÀ

39

Capacità di cogliere il senso globale di un testo scritto e orale; interazione in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere quotidiano e professionale del proprio settore d'indirizzo; produzione di semplici testi di carattere personale ed operativo

COMPETENZE

Integrazione delle competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche; produzione di testi in relazione a differenti scopi comunicativi dell'ambito professionale; individuazione ed utilizzo degli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali

CONTENUTI

U.D.A. 1

A place to work in maybe the UK

Restaurants and promotions: restaurants, promoting your restaurant, advertising an eating place. Fast eating places and banquets: eating in a fast food, buffets and banquets, eating in bars and pubs, selling food in bars and pubs. Sicilian pastry : a typical cake

U.D.A. 2

Food Safety

What's food hazard?, HACCP, the seven principles of HACCP, how to deal with allergies or food poisoning, food contamination,
HEALTHY EATING: A healthy lifestyle, The food pyramid, food groups, healthy plates.
DIETS: The Mediterranean diet, special diets for food allergies and intolerances, alternative diets.

U.D.A. 3

Personal safety and hygiene

personal hygiene and health, how to deal with injuries, self-treating small burns, personal cleanliness, cleanliness at work

U.D.A. 4

The USA

Geography and regions

Washington DC, New York, Chicago

Aspects of American society: settlers and immigrants, religion, social stratification

Multiculturalism and melting pot

The problem of racism: Rosa Parks

Trends in the US economy

American institutions: political organisation, Government, Congress, the President,

State and local government, political parties

American history: From the origins to Independence, the “Move West”, the Civil War and Reconstruction

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: ROSSELLA CATANIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

M. Sambugar e G. Sala`, *Letteratura Viva*, vol. 3, Dall'Età del Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

98

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

113

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione partecipata - apprendimento cooperativo- flipped classroom

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recupero durante le ore curricolari per chiarimenti e interventi individualizzati.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo – Power Point – Appunti del docente/Fotocopie – Mappe concettuali

STRUMENTI DI VERIFICA:

Scritte e orali (per le verifiche scritte si sono rispettate le tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato)

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscere il contesto storico, culturale e ideologico del secondo Ottocento e del Novecento
- Caratteri fondamentali del Realismo, Naturalismo, Verismo e Decadentismo
- Autori e testi fondamentali del periodo
- Significative produzioni letterarie anche di autori internazionali

ABILITÀ

- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana
- Contestualizzare i fenomeni letterari e altre espressioni artistiche
- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua italiana
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario
- Orientarsi fra testi e autori fondamentali
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Acquisire un metodo per l'inquadramento e l'approfondimento di un genere letterario in rapporto all'epoca, al contesto culturale e alle opere più significative

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'Età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo

- Il Positivismo e la sua diffusione
- La nascita dell'evoluzionismo
- Dal Realismo al Naturalismo
- Il Verismo

U.D.A. 2

Giovanni Verga e il mondo dei Vinti

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- I Malavoglia: *Prefazione a I Malavoglia, La famiglia Malavoglia, L'arrivo e l'addio di 'Ntoni*
- Mastro Don Gesualdo: *La morte di Gesualdo*

U.D.A. 3

Simbolismo, Estetismo e Decadentismo

- Il superamento del Positivismo
- Il Simbolismo
- L'Estetismo
- Il Decadentismo

U.D.A. 4

Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- Myrica: *X Agosto; Temporale, Il lampo, Il tuono, Novembre*
- Il Fanciullino: *È dentro di noi un fanciullino*

U.D.A. 5**Le Avanguardie**

- Il Futurismo
- *Il Manifesto del Futurismo*
- *L'Espressionismo*
- *Il Dadaismo*
- *Il Surrealismo*

U.D.A. 6**La letteratura del primo Novecento in Italia**

- Il romanzo della crisi

Italo Svevo

- La vita , il pensiero e la poetica
- I romanzi: *Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno* (trama)
- da *La coscienza di Zeno: Prefazione e preambolo, L'ultima sigaretta*

U.D.A. 7**Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- I romanzi
- L'umorismo: *Il sentimento del contrario*
- Novelle per un anno: *La patente, Il treno ha fischiato*
- *Il fu Mattia Pascal* :Premessa (cap.I)
- *Uno, nessuno e centomila: Salute!*(libro I, capitolo VII)

U.D.A. 8**Primo Levi**

- la vita
- il pensiero e la poetica
- *Se questo è un uomo*: trama e struttura dell'opera
- da *Se questo è un uomo*: " *Considerate se questo è un uomo*"
- da *Se questo è un uomo*: "I sommersi "(capitolo IX)

U.D.A. 9**Giuseppe Ungaretti: il poeta-soldato**

- Vita e opere
- L'Allegria: contenuti e struttura
- *Veglia, Fratelli, Soldati, Sono una creatura, San Martino del Carso, Mattina*

MATERIA: STORIA

DOCENTE: ROSSELLA CATANIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Paolo Di Sacco, *Memoria e Futuro* - Vol.3, Dal Novecento al mondo attuale, Edizione SEI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

44

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

51

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione partecipata - apprendimento cooperativo- flipped classroom

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recupero durante le ore curricolari per chiarimenti e interventi individualizzati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo – Power Point - Mappe concettuali – Strumenti audiovisivi

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Età giolittiana:

- L'età giolittiana
- L'Europa verso la guerra

Prima guerra mondiale:

- La prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra

L'età dei totalitarismi:

- La rivoluzione russa e lo stalinismo
- Il fascismo
- La crisi del '29
- Il nazismo

Seconda guerra mondiale:

- La seconda guerra mondiale

45

ABILITÀ

- Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato
- Individuare relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro
- Utilizzare e applicare categorie, metodo e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali

COMPETENZE

- Individuare le connessioni fra l'età giolittiana e i conflitti fra le nazioni europee che sfoceranno nella prima guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Individuare le connessioni fra le cause della prima guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Riconoscere la dimensione geografica in cui si inserisce la prima guerra mondiale
- Individuare le connessioni fra i totalitarismi e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Riconoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i totalitarismi
- Individuare le connessioni fra la seconda guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali

CONTENUTI

U.D.A. 1

Trasformazioni di fine secolo

- La Belle Epoque
- L'Italia e l'Europa a fine Ottocento
- Le nuove potenze
- L'età giolittiana

U.D.A. 2

La Prima Guerra mondiale

- Le ragioni profonde della guerra
- L'Italia entra in Guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra- Rivoluzione russa
- I trattati di Pace
- Il difficile dopoguerra

U.D.A. 3

La rivoluzione russa Lo stalinismo

U.D.A. 4

Il Fascismo

- Il difficile dopoguerra

- Il biennio rosso

Il fascismo: nascita e presa del potere

- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria

U.D.A. 5

La crisi del '29 e il New Deal

- I "ruggenti anni venti"
- La crisi del '29
- Il New Deal

U.D.A. 6

Il regime nazista

- La Repubblica di Weimar
- Il Nazismo e la salita al potere di Hitler

U.D.A. 7

La seconda guerra mondiale

- La seconda guerra mondiale e i suoi effetti

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF. ANCONA GABRIELE

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

La progettualità dell'insegnamento di Educazione civica della scuola è stata elaborata in coerenza con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, con il Decreto ministeriale n. 35 del 22.06.2020 ed ha come fine l'educazione e la formazione di "cittadini responsabili", capaci di agire e di "partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (Art. 1, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n.92).

TEMATICA AFFRONTATA					
UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE					
COMPETENZE					
DISCIPLINE	O R E	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Lab. di pasticceria	6	1° e 2° periodo	Il riciclo ed il risparmio alimentare in laboratorio	Essere in grado di pianificare l'acquisto delle materie prime	Lezione frontale, visione video
Matematica	1	trimestre	Gli omicidi di genere	Analizzare i dati per essere consapevoli dell'entità del problema	lettura articolo sito web Ansa.it
	2	pentamestre	I numeri dello scarto alimentare App scartometro	Vivere sostenibile per prevenire lo spreco di cibo	Lettura grafici
Scienze motorie	2	trimestre	Sport e integrazione.	Partecipazione piena e consapevole alla vita civica	Lezione frontale lavagna digitale e PowerPoint
	5	pentamestre	I giochi paralimpici		
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	6	pentamestre	La FAO e l'OMS	Individuare il ruolo e la funzione degli Organi Istituzionali.	

			<p>La dieta sostenibile e lo spreco alimentare</p> <p>Alimentazione e salute</p>	<p>Comprendere il significato di sostenibilità della dieta e individuare le principali cause di spreco alimentare.</p> <p>Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo.</p>	<p>Lezione frontale, lezione partecipata, visione di video - documentari</p>
Francese	5	pentamestre	<p>Le istituzioni, i valori e i simboli della Repubblica francese e della Repubblica italiana</p>	<p>- Intervenire in una discussione con pertinenza e coerenza, rispettando tempi e turni di parola</p> <p>- Leggere e comprendere testi di vario tipo</p> <p>- Organizzare l'apprendimento utilizzando varie fonti e varie modalità</p> <p>- Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Cooperative learning, dibattito, lettura e comprensione testi in lingua, visione di slides, lettura e interpretazione di opere d'arte, lezione frontale</p>
Religione Cattolica	2	Pentamestre	<p>La solidarietà e il bene comune.</p> <p>La politica e il bene comune.</p>	<p>Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni.</p>	<p>Lezione frontale.</p> <p>Visione video.</p> <p>Lettura documenti.</p> <p>Dibattito.</p>
Inglese	2	pentamestre	<p>American institutions</p>	<p>Individuare l'ordinamento politico ed istituzionale dello Stato italiano e metterlo a confronto con quello degli Stati Uniti</p>	<p>Lezione frontale, dibattito, discussione in classe.</p>
Italiano	4	Trimestre Pentamestre	<p>Parità di genere</p> <p>Principio di uguaglianza</p>	<p>Sviluppare la consapevolezza sui diritti inalienabili dell'uomo</p>	<p>Lezione frontale, lezione partecipata, visione di video - documentari</p>

			(Art. 2 e 3 della Costituzione)		
Storia	2	Pentamestre	Pacifismo; Pacifismo e non violenza	Saper riconoscere le azioni rivolte a promuovere società pacifiche e inclusive	Lezione frontale, lezione partecipata, visione di video - documentari
Diritto e tecniche amministrative	3	Pentamestre	Unione Europea. Le istituzioni dell'U.E	Saper ricercare notizie utili alla conoscenza dell'argomento	-Attività di Ricerca -Visione di Video / Film -Problem solving -Lezione partecipata -Analisi dei casi -Flipped classroom

Nell'anno in corso sono state svolte le seguenti attività (non inerenti all'Educazione civica):

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
Attività di orientamento in uscita 5° Edizione oriente Sicilia – Ciminiera Catania	Attività di orientamento	tutte	Gli alunni hanno chiarito le idee circa il loro futuro professionale
Giornata del Ricordo e dell'Esodo della popolazione giuliano-dalmata	Incontro commemorativo. Proiezione documentario sulla tragedia delle foibe.	Storia	Presenza coscienza di quanto accaduto per imparare ad evitare che ciò possa ripetersi
Partecipazione fiera "Expocook" – Fiera del Mediterraneo-Palermo	Partecipazione nei giorni 8-9 marzo 2023 alla fiera di hotellerie, food & beverage, attrezzature e cooking show live del Sud Italia. Visita mercati rionali ed edifici storici della città.	Laboratorio Pasticceria Religione	Presenza visione delle attrezzature professionali, dell'arredo indoor e outdoor, complementi e tavoli, food & beverage, software e gestionali, packaging e marketing.
Laboratorio Ricerca Attiva del Lavoro CPI	Partecipazione conferenza	tutte	Acquisire quali sono i servizi offerti del CPI per la ricerca attiva del lavoro ed imparare le modalità di iscrizione agli stessi
Scuola di alta formazione gastronomica del Mezzogiorno d'Italia	Percorso orientamento in uscita: incontro informativo con la dottoressa Sindoni, relazioni esterne "IN CIBUM"	Tutte le materie professionalizzanti	Gli alunni hanno chiarito le idee circa il loro futuro professionale
Scuola di alta formazione gastronomica Internazionale di cucina Italiana	Percorso orientamento in uscita: incontro informativo con il dott. Roberto Giaquinto, relazioni esterne "ALMA"	Tutte le materie professionalizzanti	Gli alunni hanno chiarito le idee circa il loro futuro professionale

PCTO NEL TRIENNIO

Titolo e descrizione del percorso triennale:

IMPARARE IN AZIENDA

Il progetto PCTO offre la possibilità di introdurre una metodologia didattica che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli studenti ed agli insegnanti, anche le aziende, che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di far acquisire all'allievo in azienda, quelle competenze specifiche, teoriche e pratiche, per l'immissione nel mondo del lavoro.

Ente partner e soggetti coinvolti:

Strutture alberghiere e ristorative territoriali.

Descrizione delle attività svolte:

Corso di formazione sulla salute e sicurezza per i PCTO

Servizi di pasticceria.

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

- Avvicinare gli studenti alla professionalità, agli ambienti ed alle strutture dei vari settori lavorativi.
- Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro.
- Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro.
- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi.
- Far emergere punti di forza e debolezze per rinforzare i primi e superare le seconde.
- Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche.
- Prendere coscienza della complementarità tra mondo della scuola e mondo del lavoro.
- Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario.

Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente:

Relazione finale

Diario di bordo

Titolo e descrizione del percorso triennale:

LA BUSSOLA DELL'ORIENTAMENTO

Partecipazione alle giornate di orientamento organizzate dalle università.

Incontri programmati con esperti del mondo del lavoro, con docenti universitari, enti locali e organismi rappresentativi del mondo del lavoro.

Ente partner e soggetti coinvolti:

Orientamento ITIS “Archimede” Siracusa

Incontri on line con atenei nazionali

Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente:

Saper fare in modo autonomo una scelta ponderata e consapevole del proprio futuro.

MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Discipline coinvolte
Fotografie, immagini, grafici, tabelle, articoli di giornale, titoli di testi, frasi celebri, Riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	Italiano Matematica Inglese Laboratorio di pasticceria Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua Francese

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 12 maggio 2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE V E INDIRIZZO ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Componente	Disciplina	Firma
Rossella Catania	Italiano-Storia	
Simona Tarantello	Inglese	
Giacomo Giacomazzi	Francese	
Ottavia De Pinto	Matematica	
Ancona Gabriele	Diritto e tecniche amministrative	
Giuseppe Aliano	Laboratorio di Pasticceria	
Sarah Sidella	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Alessandra Cavallaro	Religione	
Giuseppina Iacona	Scienze motorie	
Angelo Celso	Tecniche di organizzazione e gestione processi produttivi	

IL COORDINATORE

Giuseppe Aliano

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 2: Griglia di valutazione 1ª prova scritta

Allegato 3: Griglia di valutazione della 2ª prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 45 del 09-03-2023)

Allegato 5: Tracce Simulazioni Prove d'esame

ALLEGATO 1: RELAZIONE PCTO



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa



ESAME DI STATO

As 2022-2023

**ALLEGATO AL
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D. Lgs. n. 62/2017)**

RELAZIONE FINALE

TUTOR PCTO

TUTOR Prof.ssa Rossella Catania

Classe 5 E Pasticceria

La sottoscritta Prof.ssa Catania Rossella, individuata in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO per la classe 5 E Pasticceria , con Circolare n. 52 Prot. n. 12796 del 14-10-2021, redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate nel corrente A.S.

In ottemperanza alla Legge 107/2015, l'IPSAR "Federico II di Svevia" ha previsto l'attuazione di percorsi di alternanza scuola lavoro per le classi del triennio delle scuole secondarie superiori (vedi art. 33, 35 e 38), rinominati a partire dall'anno scolastico 2018/2019, Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.).

Il progetto triennale, dal titolo "*Imparare in azienda*", ha avuto lo scopo di far acquisire agli studenti le competenze specifiche, teoriche e pratiche per l'immissione nel mondo del lavoro.

Gli studenti, nelle attività di "Stage", sono stati abbinati, singolarmente o a gruppi di due o massimo tre, a diverse aziende del territorio siracusano dove sono stati seguiti e valutati da un responsabile indicato dal soggetto aziendale e dal tutor scolastico.

Gli stage hanno avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di una unità operativa con affiancamento da parte di un tutor aziendale. Gli studenti, infatti, hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie.

Le attività di "Stage" hanno risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico.

Tutto il percorso effettuato ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

Il monitoraggio delle attività svolte dagli alunni, da parte del tutor, è stato costante. I tirocinanti hanno avuto modo di aggiornare il tutor quotidianamente sulle proprie esperienze lavorative o sui problemi, sempre di lieve entità, sorti durante la giornata.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati sono stati positivi. Il livello di preparazione degli studenti è stato apprezzato dagli addetti al lavoro, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche non conformi alla loro qualifica professionale.

Per tutta la durata degli stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità.

Le regole di comportamento, che i diversi tutor aziendali avevano loro indicato, sono sempre state condivise e rispettate. La valutazione riportata dagli allievi è stata, infatti, buona e, in alcuni casi, eccellente.

In conclusione si può affermare che l'esperienza dei diversi tirocini è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno, infatti, acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

Gli studenti coinvolti sono stati: n. 6

Le Aziende coinvolte sono state: n. 5

I dati relativi ai singoli studenti sono disponibili nel Curriculum dello Studente.

Siracusa, 03/05/2023

Il Tutor Scolastico

Prof.ssa

Rossella Catania

ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	

	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

Per gli alunni con DSA, gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Rispetto nullo delle indicazioni presenti nella consegna	0 - 3	
	Rispetto scarso ed inadeguato delle indicazioni presenti nella consegna	4 - 5	
	Rispetto accettabile ma sommario delle indicazioni presenti nella consegna	6	
	Rispetto complessivamente adeguato delle indicazioni presenti nella consegna	7 - 8	
	Rispetto completo e scrupoloso delle indicazioni presenti nella consegna	9 - 10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici errata e con numerose lacune	0 - 3	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici parziale con diverse imprecisioni e lacune	4 - 5	

	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici sostanziale ma con qualche lacuna	6	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici corretta e nel complesso adeguata	7 - 8	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici completa ed approfondita	9 - 10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo gravemente incompleta	0 - 3	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo incompleta	4 - 5	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo con alcune imprecisioni ma sostanzialmente esauriente	6	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo complessivamente esauriente	7 - 8	
	Analisi puntuale e approfondita per tutte le richieste	9 - 10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione del testo assente	0 - 3	
	Interpretazione del testo scarsamente riconoscibile	4 - 5	
	Interpretazione del testo corretta ma superficiale	6	
	Interpretazione del testo complessivamente corretta ed articolata	7 - 8	
	Interpretazione del testo profonda, articolata ed originale	9 - 10	

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

Per gli alunni con DSA, gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione errata di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	0 - 4	
	Individuazione approssimativa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	5 - 8	
	Individuazione perlopiù corretta ma con imprecisioni di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	9	
	Individuazione corretta ma non sempre completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	10 - 12	
	Individuazione corretta e completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	13 -15	
Capacità di sostenere con coerenza un	Argomentazione con gravi incoerenze e usa connettivi inappropriati	0 - 4	

percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Argomentazione con qualche incongruenza ed alcuni errori dell'uso dei connettivi	5 - 8	
	Argomentazione schematica, ma nel complesso organizzata con alcune imprecisioni dell'uso dei connettivi	9	
	Argomentazione sostanzialmente coerente e coesa con un uso complessivamente adeguato dei connettivi	10 - 12	
	Argomentazione coerente e coesa con uso appropriato dei connettivi	13 - 15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Apporti culturali personali assenti	0-3	
	Apporti culturali personali scarsi e/o non pertinenti	4-5	
	Apporti culturali personali sufficienti ma poco approfonditi	6	
	Apporti culturali personali adeguati ma non particolarmente significativi	7 - 8	
	Apporti culturali personali pertinenti ed originali	9 - 10	

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente: _____

-

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

Per gli alunni con DSA gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Testo non pertinente rispetto alla traccia e non coerente per titolo ed eventuale paragrafazione	0 - 4	
	Testo parzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerenza del titolo ed eventuale paragrafazione con diverse imprecisioni	5 - 8	
	Testo sufficientemente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale paragrafazione con alcune imprecisioni	9	
	Testo sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale paragrafazione	10 - 12	
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale paragrafazione	13 - 15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione gravemente disordinata e incoerente	0 - 4	
	Esposizione incerta e slegata	5 - 8	

	Esposizione sufficientemente scorrevole e coerente	9	
	Esposizione scorrevole e coerente	10 - 12	
	Esposizione perfettamente organica, scorrevole e coerente	13 - 15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Gravissime lacune ed errori nelle conoscenze e riferimenti culturali	0 - 3	
	Conoscenze e riferimenti culturali poco strutturati con imprecisioni ed errori	4 - 5	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficienti	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali nel complesso corretti	7 - 8	
	Conoscenze e riferimenti culturali pienamente corretti e articolati	9 - 10	

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente: _____

-

ALLEGATO 3: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione seconda prova scritta

Candidato _____ Classe _____ Voto _____ / 20

Indicatore	Descrittori	punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2,5
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1,5
	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori	2
	Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori	1
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 (max 8 punti)	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e ottime capacità di collegamenti concettuali e operativi	8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali e buone capacità di collegamenti concettuali e operativi	7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali e discreta capacità di collegamenti concettuali e operativi	6
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali e sufficienti capacità di collegamenti concettuali e operativi	5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali ed operativi inadeguati	4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali e operativi lacunose	1
Correttezza morfosintattica padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi	3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,5
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
	Totale punti	

La Commissione

Il Presidente

ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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


 Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE

ALLEGATO 6: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'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 ammannire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

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

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

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

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

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie.

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca***ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE****PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B*****ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

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

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

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

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

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

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

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

IPSAR FEDERICO II DI SVEVIA

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESEMPIO TIPOLOGIA C

Gabriella Turnaturi, *Tradimenti. L'imprevedibilità nelle relazioni umane*, Feltrinelli, Milano 2014, pp. 81-83.

«Condividere un segreto è uno dei modi per rafforzare e creare intimità. Tutti coloro che condividono un segreto si sentono protagonisti di un rapporto privilegiato e speciale che esclude quanti non ne siano a conoscenza. Includere e al tempo stesso escludere contrassegna di ambivalenza il segreto e lo trasforma spesso in uno strumento di potere. Intorno al segreto, proprio grazie a questa duplice natura, è sempre in agguato il tradimento: chi conosce l'esistenza di un segreto e sa di esserne escluso sarà tentato di venire a parte, inducendo al tradimento. Chi invece custodisce il segreto può tradirlo usandolo come strumento di potere per escludere o includere altri.

Il segreto crea intimità e condivisione, e insieme la possibilità del tradimento: confidare un segreto è una scelta che contempla il rischio di essere traditi. Il piacere di condividere un segreto può spingere a superare incautamente il rischio contenuto nella condivisione. E il piacere, legato al potere, di rivelare, allargare la cerchia di condivisione può far superare ogni remora nei confronti del tradimento. È per questo che svelare un segreto è, forse, una delle forme più diffuse di tradimento.[...]

Svelando un segreto lo si disconosce come tale, lo si svaluta declassandolo da qualcosa di sacro a qualcosa di ordinario che può essere reso pubblico. [...] Già la differenza di percezione e valutazione dell'importanza di mantenere un segreto da parte di chi tradisce e da parte di chi è tradito, infligge una ferita alla relazione.[...]

Il tradimento del segreto, quindi, implica anche la distanza percettiva e valutativa fra chi tradisce e chi ha confidato. Insieme alla segretezza, si spezza l'andamento armonico della relazione e il rivelare irrompe come una dissonanza.»

La sociologa Gabriella Turnaturi in questo libro si occupa del tradimento. Centrale nella storia e nella letteratura di tutti i tempi, il tradimento di un segreto, spesso vincolato da patti impliciti, è anche un evento comune, che non di rado causa svolte radicali nel nostro rapporto con gli altri, spezzando legami che si credevano profondi con familiari, amici, innamorati o soci.

Esponi il tuo punto di vista sulla questione, arricchendo il tuo elaborato con riferimenti tratti dai tuoi studi, dalle tue letture personali, dalle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo 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 madre lingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

A.S. 2022/23

RELATIVA AL SEGUENTE NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE D'INDIRIZZO:

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.

CANDIDATO: _____

CLASSE: _____

INDIRIZZO: _____

DOCUMENTI INTRODUTTIVI

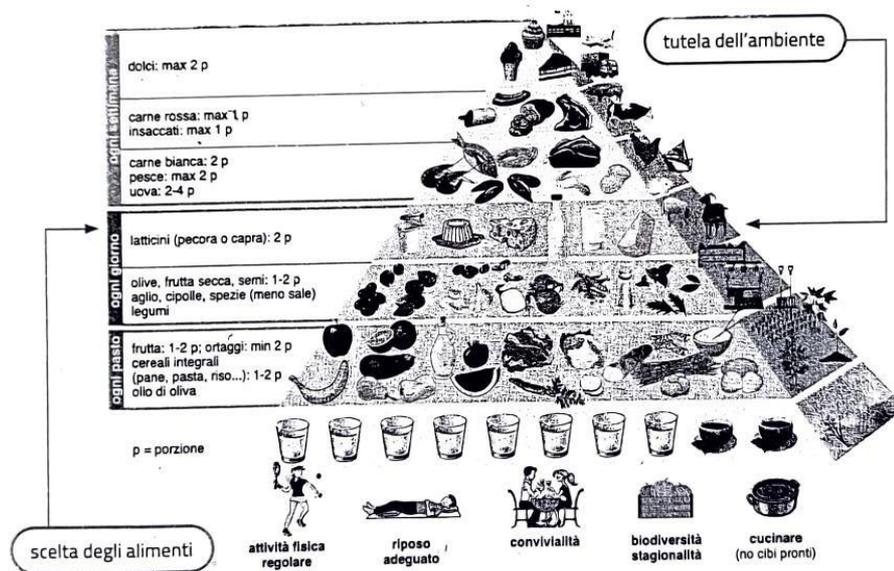
"Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale) [...].

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico" [...].

(fonte: <https://www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/>).



La figura riportata presenta la **piramide alimentare per la dieta mediterranea sostenibile**, proposta nel luglio 2016 in occasione della prima conferenza mondiale sulla Dieta Mediterranea, organizzata dall'IFMED (*International Foundation for Mediterranean Diet*). La nuova piramide mette a fuoco l'attenzione non solo sul consumo dei singoli alimenti ma sui benefici che ne derivano per la popolazione e per il pianeta.

Come riferisce il comunicato stampa di IFMED, "il nuovo modello di Dieta Mediterranea che ha dato vita alla Piramide, la MED DIET 4.0, tiene conto di 4 dimensioni: alla valenza nutrizionale si integrano gli aspetti culturali, ambientali ed economici. Perché la dieta non è solo *regola alimentare*, ma *regola di vita* che impatta sulla salute, sull'ambiente e sulla società" (fonte: <http://www.ifmed.org>).

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

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Si cita che occorre "dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata". Il candidato ne riferisca il significato, precisando la definizione del termine "dieta" e quali sono gli operatori che si occupano di dietetica, dietologia e dietoterapia.
- Il testo riferisce "una dieta bilanciata, combinata con uno stile di vita attivo [...] aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato". Il candidato illustri che cosa si intende per "dieta bilanciata" e "stile di vita attivo".
- Con riferimento alla "nuova piramide per la dieta mediterranea sostenibile" il candidato ne illustri il significato, descrivendo quale relazione esiste tra il consumo di alimenti e la tutela ambientale.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i punti fondamentali che caratterizzano l'elaborazione di una dieta equilibrata e personalizzata. In particolare:

- riferisca quali sono i criteri che si devono considerare per costruire una dieta equilibrata e personalizzata;
- riporti, con un esempio, quali sono le indicazioni LARN per quanto riguarda l'apporto dei nutrienti di un adulto;
- riporti, argomentandoli, un paio di punti chiave delle Linee guida per una sana alimentazione italiana.

C1) Predisporre un menu di 5 tipi di dolci siciliani a buffet.

C2) Indicare la ricorrenza della preparazione del dessert in questione.

D) Realizzazione di una pasta frolla gluten-free indicando il procedimento e gli ingredienti.