



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Federico di Svevia"
con
I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it
www.alberghierotermoli.edu.it
C.F. 91019170702

CLASSE 5F

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Indirizzo: *Arte bianca e pasticceria*

A.S. 2023-2024

Codice ATECO I-56



Wayne Thiebaud, *Boston cremes*, 1962, olio su tela, Crocker Art Museum, Sacramento



INDICE

1. Premessa	Pag. 3
2. P.E.C.U.P.: Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera	3
3. Presentazione della classe -Obiettivi raggiunti in termini di Conoscenze, Abilità e Competenze	4
4. Quadro orario formativo "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia" opzione Arte Bianca e Pasticceria	5
5. Il consiglio di classe: stabilità e composizione	6
6. Credito scolastico	7
7. Indicazioni sugli esami e simulazioni	7
8. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	8
9. Educazione civica	10
10. Conoscenze, abilità, competenze raggiunte e contenuti disciplinari	13
Lingua e letteratura italiana	13
Storia, Educazione Civica	14
Matematica	15
Lingua inglese	16
Lingua Francese	17
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	18
Scienza e cultura dell'alimentazione	20
Laboratorio dei servizi per l'enogastronomia - Arte Bianca e Pasticceria	21
Scienze motorie e sportive	23
Religione	24
Il Consiglio di classe	25
Allegato A: Griglie di valutazione prima prova scritta - Allegati A1 - A2 - A3	
Allegato B: Simulazione seconda prova scritta e relativa griglia di valutazione - Allegato B1	

1. PREMESSA

Il seguente documento, destinato alla Commissione esaminatrice dell'Esame di Stato, redatto ai sensi dell'art 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017 così come richiama l'art.10 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024, riporta informazioni mirate sulla classe **V F** indirizzo **Enogastronomia – “Arte bianca e pasticceria”**. Esso è di orientamento per la definizione del materiale e dei criteri per la conduzione delle prove d'esame.

2. P.E.C.U.P.: Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

– Articolazione **“ARTE BIANCA E PASTICCERIA”**

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo unitario “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” al termine del percorso quinquennale possiede competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Egli è in grado di:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazioni locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

¹ I risultati di apprendimento sono elencati al punto 1.1 dell'allegato A) alle Linee guida (decreto direttoriale n.1400 del 25 settembre 2019) di cui al D.l.n.92 del 24 maggio 2018.

² Codici con cui l'Istat classifica le diverse attività economiche del nostro Paese.

³ Nomenclatura delle Unità Professionali.

- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V F è composta da 11 alunni, tutti provenienti dalla IV F dello scorso anno scolastico. L'origine geografica degli alunni è eterogenea, l'ambito socio-economico e culturale di provenienza è piuttosto omogeneo.

Nel complesso la classe è stata abbastanza corretta e rispettosa delle regole scolastiche; la maggior parte degli studenti ha frequentato le lezioni in maniera regolare, anche se per qualche allievo è stato necessario segnalare le frequenti ore di assenza alle rispettive famiglie.

La partecipazione e l'impegno non sono stati sempre costanti in classe, ci sono stati solo pochi momenti di collaborazione attiva tranne per due allieve che si sono distinte per impegno e profitto, per gli altri allievi sono state necessarie una serie di sollecitazioni al fine di recuperare le lacune nelle varie discipline, vista la preparazione frammentaria e superficiale.

La maggior parte degli allievi dimostra di possedere i prerequisiti di base nelle varie discipline, sufficienti capacità logico-operative ed espressivo-comunicative. Altri invece, rivelano lacune di base con qualche difficoltà linguistica e logica e appaiono più lenti nell'acquisizione delle competenze. Durante le attività, gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione diversificati e rispondenti alle loro attitudini, in generale hanno manifestato una buona disponibilità alla didattica laboratoriale. L'impegno, sia durante le lezioni che nello svolgimento dei compiti assegnati, è risultato poco costante, solo pochi allievi hanno evidenziato continuità nel portare a termine le attività didattiche delle varie discipline.

Alcuni allievi sono in possesso dell'attestato di qualifica di "Operatore della ristorazione di "Arte Bianca e Pasticceria" conseguito alla fine del quarto anno. Infine alcuni alunni hanno già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, unitamente agli stage proposti dalla scuola, possono essere considerati come valore aggiunto alle competenze scolastiche.

La documentazione inerente gli eventuali alunni con BES è presente in protocollo riservato agli atti della scuola.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le conoscenze sono state assimilate dagli alunni a livelli differenti, in base al coinvolgimento personale, alla partecipazione e all'impegno nelle attività didattiche. Pochi alunni posseggono in maniera discreta i contenuti di tutte le discipline; la restante parte conosce i contenuti essenziali, spesso in maniera mnemonica, presenta alcune lacune legate alle carenze pregresse, all'inadeguatezza del metodo di studio e all'applicazione discontinua. Una parte degli allievi conosce le strutture, le funzioni e le relazioni presenti nella comunicazione linguistico-letteraria in maniera sufficiente; mentre alcuni allievi hanno evidenziato un buon livello di apprendimento in relazione ai contenuti sia storico-letterari che linguistici.

In ambito scientifico-professionale alcuni alunni hanno acquisito mediamente conoscenze mnemoniche e superficiali, altri hanno acquisito conoscenze frammentarie e/o essenziali; pochissimi alunni padroneggiano in maniera adeguata le conoscenze relative all'organizzazione del processo produttivo del settore pasticceria.

ABILITÀ

Quasi tutti gli allievi dimostrano di possedere sufficientemente le abilità espressive, di saper analizzare, comprendere e risolvere semplici problemi, esprimono valutazioni autonome in forma elementare e rielaborano i contenuti in maniera essenziale; molti necessitano di una guida da parte dell'insegnante mostrando un'autonomia non del tutto sviluppata. Sufficiente risulta anche l'acquisizione delle abilità tecnico-pratiche specifiche nelle discipline tecnico-professionali.

Gli allievi sono in grado di gestire i rischi di contaminazioni connessi alla manipolazione degli alimenti, operare nel rispetto del piano HACCP, applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; sono in grado inoltre di gestire le esigenze della clientela con problemi relativi ad intolleranze alimentari e riescono ad individuare le nuove tendenze del settore pasticceria. Alcuni alunni hanno acquisito abilità di astrazione, di analisi e di sintesi e applicano con flessibilità e senso critico le conoscenze e le competenze maturate; la maggior parte di loro tuttavia ancora non riesce ad utilizzare le conoscenze acquisite in ambiti diversi da quello propriamente scolastico.

COMPETENZE

Parte degli allievi è in grado di trasferire in maniera autonoma ed adeguata sul piano operativo quanto appreso. Da un punto di vista linguistico – letterario, solo pochi allievi sono in grado di considerare in modo critico fatti ed eventi, si esprimono con un linguaggio appropriato ai diversi contesti comunicativi, sia quotidiano che professionale.

Per le discipline scientifico – professionali e pratiche i discenti rielaborano in modo complessivamente adeguato i principi e i concetti delle discipline, sebbene talvolta mostrino difficoltà nell'individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi, risultando poco autonomi nell'orientarsi nelle varie situazioni e nell'uso del linguaggio specifico. Nell'ambito professionale diversi alunni applicano correttamente le procedure riguardanti la sicurezza, la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti alimentari.

4. QUADRO ORARIO FORMATIVO

MATERIE D'INSEGNAMENTO CLASSE VF	ore	scritto/orale/pratico
AREA COMUNE		
ITALIANO	4	S. O.
STORIA	2	O.
MATEMATICA ED INFORMATICA	3	S. O.
1^ LINGUA STRANIERA – INGLESE	2	S. O.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	P.
I.R.C. / ATTIVITÀ ALTERNATIVA I.R.C.	1	O.
AREA DI INDIRIZZO		
1^ LINGUA STRANIERA – INGLESE MICROLINGUA	1	S. O.
2^ LINGUA STRANIERA – FRANCESE	3	S. O.
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	4	S. O.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3*	S. O.
LABORATORIO DI “ARTE BIANCA E PASTICCERIA”	9*	P.
ORE COMPLESSIVE	32	

* 1 ora in compresenza con Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria

* 1 ora in compresenza con scienze e cultura dell'alimentazione

**5. IL CONSIGLIO DI CLASSE: STABILITÀ E COMPOSIZIONE**

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
SIRENO ISABELLA MARIA	Italiano	Si	Si	Si
SIRENO ISABELLA MARIA	Storia	Si	Si	Si
D'AGOSTINO MARIANTONIETTA	Matematica	Si	Si	Si
DEL NOBILE MARIA	Inglese	Si	Si	Si
DI DONATO MARIA	Francese	Si	Si	Si
BECCI LAVINIA	Scienza e cultura dell'alimentazione	No	Si	Si
IANNIELLO GIANLUCA	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	No	Si	Si
SANTILLI MAURIZIO	Lab. Servizi Enogastronomici "Arte bianca e pasticceria"	No	No	Si
CARUSO FILOMENA	Scienze motorie e sportive	Si	Si	Si
D'AURIA RENATO	I. R. C.	Si	Si	Si
D'ONOFRIO MELISSA	Inclusione	No	No	Si

6. CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art. 11 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024:

1. il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti;
2. il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico sulla base della tabella di cui all'allegato A al D.Lgs. 62/2017.

Tabella di attribuzione credito scolastico

Medi dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito Vanno
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

7. INDICAZIONI SUGLI ESAMI E SIMULAZIONI

Nel corso del corrente anno scolastico, agli studenti e alle studentesse a seguito della pubblicazione dell'O. M. n. 55 del 22/03/2024, sono state fornite tutte le Indicazioni relative allo svolgimento delle prove scritte, nonché alle fasi del colloquio. Al riguardo sono state effettuate le seguenti simulazioni, inerenti la prima prova scritta, la seconda prova scritta ed il colloquio d'esame (artt. 19, 20 e 22 della O.M. del 22/03/2024):

- **due** simulazioni della **prima prova scritta** di Italiano, effettuate in data 29-02-2024 e in data 18-04-2024,
- **due** simulazioni della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione/Laboratorio di Arte bianca e pasticceria una effettuata in data 15-04-2024 e una presumibilmente il 20-05-2024.
- **una** simulazione della **prova orale**: effettuata in data 06/05/2024, alla presenza dei docenti di Italiano e Storia, Lingua inglese, Matematica, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria.

La tipologia di materiale dal quale sono stati tratti gli spunti per il colloquio è rappresentata da documenti, riconducibili ai seguenti nodi pluridisciplinari:

- TIPOLOGIE DIETETICHE E ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E INDAGINI STATISTICHE
- PROMOZIONE DEL TERRITORIO: IL MADE IN ITALY E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'
- STORIA E LETTERATURA TRA XIX E XX SECOLO
- LA SICUREZZA DEL CLIENTE, PROTOCOLLO HACCP, TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'
- ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI SWEET BANQUETING
- REALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELL'ARTE BIANCA E DELLA PASTICCERIA FUNZIONALI ALLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA

Si allegano al presente documento:

- le griglie di valutazione della prima prova scritta (Allegato A1, A2, A3);
- un esempio della seconda prova scritta (Allegato B) e relativa griglia di valutazione (Allegato B1)

8. P.C.T.O.

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento previsti dal D.Lgs. n. 77 del 2005 e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della L. n. 145 del 2018, come indicato nell'art. 10 dell'O.M. n.55 del 22/03/2024, pur non essendo richiesti per l'ammissione all'esame del corrente anno scolastico, diventano fondamentali nell'ambito del colloquio durante il quale il candidato dovrà dimostrare, di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato.

A tal fine l'Istituto ha previsto e realizzato percorsi con la finalità di fornire agli allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie a inserirsi nel mercato del lavoro, avvicinando le ore di studio e formazione in aula con ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il divario "formativo" tra mondo del lavoro e mondo della scuola.

I percorsi sono stati progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni e protocolli d'intesa con le imprese, con le associazioni di rappresentanza, con le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, con gli enti pubblici e privati, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa.

La valutazione del PCTO, compito del Consiglio di classe, contribuisce alla valutazione delle discipline specifiche e delle competenze trasversali, all'attribuzione del voto di comportamento, nonché del credito scolastico.

Nel corso del terzo e quarto anno alcuni studenti hanno partecipato al Progetto "Valle d'Aosta" e ERASMUS – Spagna.

Come previsto dalle Linee guida per l'orientamento, adottate con Decreto ministeriale n. 328 del 22dicembre 2022, è stato introdotto l'E-portfolio quale strumento di supporto all'orientamento, che è messo a disposizione degli studenti all'interno della Piattaforma "Unica", un'innovazione unica per rafforzare in chiave orientativa il "Curriculum dello studente", in cui andranno a confluire tutte le esperienze più significative e le certificazioni eventualmente conseguite.



II ATTIVITÀ INTEGRATIVE NELL'AMBITO DEL P.C.T.O.

Attività a carattere formativo e culturale:

- Progetto AVIS
- Progetto ADMO
- Progetto “Valle d’Aosta”
- Progetto “Erasmus – Malta - Spagna” -Erasmus Day
- “A scuola di gelato”
- Convegno sul Turismo presso UNIMOL sede di Termoli
- Incontro con lo chef Bernard Fournier;
- Convegno “Semina e orienta la tua impresa” Campobasso
- “Festival del Cioccolato”
- Corso su grandi lievitati e formazione sulla produzione del panettone
- Visita aziendale presso caseificio Santa Croce di Magliano
- Visione del film “Io, capitano”, di M. Garrone;
- Visione del film “C’è ancora domani”, di P. Cortellesi;
- Visione del film “Wonder: white bird”, di M. Forster;
- Evento “Non Uccidermi”
- Corsa campestre
- Partecipazione a Open Day
- Orientamento in uscita con la Scuola di Formazione “Food Genius Academy”
- Incontro con l’esercito
- Incontri formativi politiche attive del lavoro -Italian Job
- Incontro con il campione mondiale del “Panettone of the world”
- Incontro con rappresentanti dell’Unimol – Facoltà di Scienze e tecnologie alimentari;
- Incontro con Ugo Foà, testimone diretto delle leggi razziali:
- Incontro con D.E.MO.S. ITS Accademy
- Incontro con rappresentanti Alma-Scuola internazionale di Cucina italiana;
- Campionato nazionale di pasticceria per Istituti Alberghieri.

9. EDUCAZIONE CIVICA

TEMA U.D.A.: CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO – TOTALE ORE 34

L'insegnamento dell'educazione civica, sviluppato attorno al tema "Cittadini consapevoli nel mondo" è stato affidato alle seguenti discipline individuate dai coordinatori dei dipartimenti, per un totale di 34 ore annuali, secondo i seguenti segmenti tematici e quadro orario:

TEMA	CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO
Ambito	Legalità e Costituzione
Discipline coinvolte	DIRITTO E TEC. AMM.VE, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATERIA PROFESSIONALE
Abilità	Capacità di leggere e interpretare le fonti (video, tabelle, immagini ecc.); di argomentare le proprie opinioni; di lavorare in gruppo.
TRAGUARDI di Educazione civica	<ul style="list-style-type: none"> – Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano – Comunicare, individuare collegamenti e relazioni. Acquisire le informazioni ricevute
Competenze chiave di cittadinanza (Soft skills)	<ul style="list-style-type: none"> × Comunicazione nella madrelingua × Comunicazione nelle lingue straniere Competenze di base in scienza e tecnologia Competenze digitali × Competenze personali, sociali e capacità di imparare a imparare × Competenze sociali e civiche Spirito di iniziativa e imprenditorialità × Consapevolezza ed espressione culturale
Valutazione del processo	– Prova scritta e/o orale
COMPETENZE	
Competenze sociali e civiche	<ul style="list-style-type: none"> – Aspetta il proprio turno prima di parlare, ascolta prima di fare domande – In un gruppo fa proposte che tengano conto anche delle opinioni e delle esigenze altrui – Assume comportamenti rispettosi di sé, degli altri, dell'ambiente
Imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> – Pone domande pertinenti – Reperisce informazioni da varie fonti – Organizza le informazioni (ordinare, confrontare, collegare)
Consapevolezza ed espressione culturale	<ul style="list-style-type: none"> – Utilizza correttamente strumenti e materiali digitali e cartacei – È capace di organizzarsi per raggiungere gli obiettivi (da solo e in gruppo) – Organizza le informazioni utili, coglie i collegamenti con le conoscenze pregresse, rielabora ed esprime pareri – Ha un atteggiamento curioso e di sperimentazione

Quadro discipline coinvolte I QUADRIMESTRE

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	Inquadramento storico della Carta Costituzionale Caratteri della Costituzione Principi fondamentali della Carta Costituzionale e Diritti inviolabili	Saper riconoscere le caratteristiche distintive della nostra Carta Costituzionale Saper collocare l'esperienza individuale in un sistema di regole basato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale
Storia	Storia della Costituzione, principi e caratteristiche	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione dello Stato e all'evoluzione della società	Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione
Inglese	Conoscere l'Unione Europea e gli stati che la compongono Conoscere le istituzioni dell'Unione europea Conoscere che cosa significa essere cittadini europei Conoscere l'Onu e la sua organizzazione	Utilizzare in modo corretto e appropriate le strutture lessicali, e sintattiche Saper riconoscere i diritti garantiti dalla Normativa UE a tutela della persona e dei diritti della collettività e dell'ambiente.	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica in prospettiva europea e internazionale. Saper compiere scelte consapevoli ispirate agli orientamenti comunitari e internazionali.
Francese	Le istituzioni della UE; Come diventare cittadini francesi; Progetti di mobilità.	Riconoscere che la cittadinanza garantisce i diritti umani e sociali, contestualmente afferma i doveri a cui i cittadini sono chiamati. Conoscere il patrimonio culturale del Paese di nuova appartenenza e sapere interagire con le istituzioni.	Essere consapevoli del valore della cittadinanza e del coinvolgimento sociale attraverso la partecipazione attiva alla vita comunitaria.

Quadro discipline coinvolte II QUADRIMESTRE

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	L'UE: storia, paesi aderenti, organi, direttive, regolamenti e decisioni L'ONU e l'Agenda 2030	Conoscere gli organismi sovranazionali	Saper collocare l'esperienza individuale in un sistema più ampio che includa gli organismi sovranazionali
Storia	Storia dell'Unione Europea	Acquisire la consapevolezza dell'essere cittadini del mondo	Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Materia prof. di indirizzo ARTE BIANCA E PASTICCERIA	Il valore del lavoro come contributo alla cittadinanza.	Saper individuare il ruolo del lavoro nell'essere cittadino.	Essere consapevoli del valore del lavoro e delle regole della vita democratica attraverso l'approfondimento delle norme che la regolano
---	---	--	---

QUADRO ORARIO

	Ore I quadrimestre	Ore II quadrimestre	Totale ore
Diritto e tecniche amministrative	6	6	12
Storia	4	4	8
Lingua inglese	4	==	4
Lingua francese	4	==	4
Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria	==	6	6
Totale ore	18	16	34

Il percorso di Educazione civica si è articolato in coerenza con i nodi tematici sviluppati nelle singole discipline e soprattutto con le attività a carattere formativo e culturale promosse dal nostro istituto.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze

La maggior parte degli studenti conosce in modo sufficiente gli argomenti trattati e li espone con una certa chiarezza; per pochi le conoscenze sono più approfondite e si denota consapevolezza nella capacità di rielaborarle ed esporle; per altri studenti, invece, il livello di conoscenze raggiunto non è completamente adeguato.

Abilità

Alcuni allievi sanno riconoscere adeguatamente le caratteristiche distintive della nostra Carta Costituzionale e dei principali organismi dell'Unione europea e sono in grado di collocare l'esperienza individuale in un sistema di regole basato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione; alcuni rielaborano autonomamente le tematiche affrontate e sanno operare i giusti collegamenti interdisciplinari; la maggior parte di essi, invece, necessita della guida del docente per argomentare, fare confronti ed esprimere un proprio punto di vista.

Competenze

Gli studenti e le studentesse evidenziano in modo sufficiente la necessità dell'importanza di agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e dei regolamenti comunitari, dimostrano un adeguato grado di consapevolezza del valore della cittadinanza e del coinvolgimento individuale e sociale attraverso la partecipazione attiva alla vita comunitaria, ma per valutare in modo autonomo e consapevole gli scenari attuali al fine di orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali, necessitano di essere guidati dai docenti.

10. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTIDISCIPLINARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: ISABELLA MARIA SIRENO

Libro di testo: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *La mia nuova letteratura 3. Dall'Unità d'Italia a oggi*, Milano, C. Signorelli Scuola, 2020 (I ediz.); - AA. VV. *Tutta la letteratura che serve 3. Dall'Unità d'Italia a oggi*, Milano, C. Signorelli Scuola, 2021 (I ediz.)

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico in maniera differente, sia nell'ambito linguistico che in quello storico-letterario: molti di loro hanno recepito gli aspetti essenziali della letteratura italiana in modo sufficiente, cogliendo i concetti fondamentali della disciplina, un esiguo numero di alunni li ha appresi in maniera superficiale, mentre pochi allievi hanno evidenziato un buon livello di apprendimento in relazione ai contenuti sia storico-letterari che linguistici.

ABILITÀ

Per quanto riguarda le competenze storico-letterarie alcuni allievi sono in grado di analizzare testi di diversa tipologia, ma hanno bisogno di essere guidati nell'effettuare confronti e collegamenti tra scrittori e poeti e nel rielaborare i contenuti in maniera autonoma e personale. Un gruppo di allievi, avendo difficoltà a problematizzare, rivela incertezze nella rielaborazione autonoma dei contenuti e nell'effettuare collegamenti e confronti tra gli autori. Un gruppo ristretto di studenti compie queste attività in maniera autonoma.

COMPETENZE

Diversi alunni riescono ad analizzare testi letterari e non letterari in maniera sufficiente, a contestualizzarli in riferimento al periodo storico-letterario e all'ambito economico-sociale, anche se non sempre sono in grado di avere una visione adeguatamente critica e problematica dei temi affrontati. Qualcuno, pur riuscendo ad analizzare i testi in modo accettabile, trova difficoltà nel cogliere gli aspetti critici e problematici delle tematiche trattate, avendo bisogno, per farlo, di essere guidato. Soltanto un gruppo ristretto di studenti svolge queste attività in maniera adeguata.

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Verismo - G. Verga – Il Simbolismo francese - Il Decadentismo – G. D'Annunzio – G. Pascoli – Le Avanguardie e il Futurismo - F. T. Marinetti – Il romanzo europeo del primo Novecento (cenni) – I. Svevo – L'Ermetismo - G. Ungaretti – E. Montale – Il Neorealismo - P. Levi – Itinerari narrativi del secondo novecento (cenni) - U. Eco – Itinerari poetici del secondo Novecento (cenni) - A. Merini

STORIA

DOCENTE: ISABELLA MARIA SIRENO

Libri di testo: V. Calvani, *La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi*, Milano, A. Mondadori Scuola, 2020 (I ediz.);
V. Calvani, *La storia intorno a noi. Percorsi facilitati di storia*, Milano, A. Mondadori Scuola, 2020 (I ediz.).

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Un ristretto gruppo di alunni evidenzia una conoscenza completa degli argomenti: oltre a riconoscere i fenomeni storico-sociali, riesce anche a porli in una prospettiva diacronica e sincronica e ad esporli con sicurezza e proprietà di linguaggio. La maggior parte degli alunni, invece, coglie in maniera semplice e sufficiente gli eventi, manifestando talvolta incertezze nei collegamenti diacronici e sincronici.

ABILITÀ

Un esiguo numero di alunni è in grado di rielaborare autonomamente i fenomeni storici studiati e di operare collegamenti interdisciplinari. Pochi alunni si attestano su un livello discreto e/o buono, raggiungendo gli obiettivi prefissati e manifestando capacità di esprimere valutazioni autonome sui diversi eventi storici. Diversi alunni rivelano incertezze nel rielaborare criticamente i contenuti, limitandosi ad un'esposizione semplice degli eventi e, per argomentare, hanno bisogno di essere guidati.

COMPETENZE

Un numero ristretto di alunni sa analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno storico, utilizzando un lessico disciplinare appropriato; è in grado inoltre di rielaborare autonomamente i fenomeni storici studiati e di operare collegamenti interdisciplinari sia dal punto di vista sincronico che diacronico. Diversi alunni, invece, riescono a riferire solo i contenuti essenziali della disciplina, sanno applicare le conoscenze acquisite in situazioni semplici e le sanno sintetizzare solo se opportunamente sollecitati e guidati.

CONTENUTI

La Belle Époque - L'Italia industrializzata e imperialista – L'Europa dei nazionalismi - La Grande Guerra – Il dopoguerra e la crisi del 1929 – Il totalitarismo in URSS – L'Italia fascista - La Germania nazista - La Seconda guerra mondiale – Il mondo diviso in due Blocchi – L'Italia repubblicana.

EDUCAZIONE CIVICA (8 ore)

DOCENTE: ISABELLA MARIA SIRENO

Libri di testo: materiale inserito su Registro Elettronico.

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Gli alunni evidenziano una conoscenza discreta degli argomenti svolti, riuscendo ad esporli con

sicurezza e proprietà di linguaggio. Soltanto alcuni alunni, mostrano una conoscenza parziale degli argomenti, manifestando talvolta incertezze nell'esposizione.

ABILITÀ

Pochi alunni sono in grado di rielaborare autonomamente i temi affrontati e di operare collegamenti interdisciplinari, manifestando capacità di esprimere valutazioni autonome sui diversi argomenti. Alcuni alunni rivelano incertezze nel rielaborare criticamente i contenuti, limitandosi ad un'esposizione semplice e avendo bisogno, per argomentare, di essere guidati.

COMPETENZE

Pochi alunni sanno analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno sociale, cogliendo la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, socio-economici, scientifici, argomentando le loro riflessioni in modo appropriato; sono in grado inoltre di rielaborare autonomamente gli argomenti trattati e di operare collegamenti interdisciplinari anche in riferimento all'attualità. La maggior parte degli alunni, invece, riesce a riferire solo i contenuti essenziali, argomentando le proprie riflessioni solo se opportunamente sollecitata e guidata.

CONTENUTI

La nascita della Repubblica – La Costituzione – L'Ordinamento dello Stato – L'Unione Europea – Regolamenti e direttive dell'UE - L'euro e l'eurozona.

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: MARIANTONIETTA D'AGOSTINO

Libro di testo: Matematica in cucina, in sala, in albergo; Bergamini, Barozzi, Trifone.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe ha dimostrato un impegno appena sufficiente solo pochi alunni si sono distinti per un impegno costante ed assiduo; gli elementi essenziali della disciplina ed i concetti matematici di base sono stati appresi ad un livello sufficiente. Le conoscenze risultano acquisite a livello base dalla maggior parte degli alunni, la padronanza del linguaggio specifico della disciplina è stata raggiunta solo da una minoranza del gruppo classe.

ABILITÀ

La maggior parte degli alunni partendo dal grafico di una funzione sa identificarne il dominio, l'insieme delle immagini, le intersezioni con gli assi, il segno, la monotonia, gli asintoti, il valore dei limiti agli estremi del dominio.

Lo studio di funzione a partire dalla sua espressione analitica, utilizzando gli strumenti di calcolo risulta per la maggior parte dei discenti essenziale e meccanico.

Un esiguo numero di allievi sa classificare la funzione, individuarne il dominio, gli intervalli di positività e di negatività, le intersezioni con gli assi cartesiani, il valore dei limiti agli estremi del dominio, gli asintoti orizzontali e verticali.

Il processo di deduzione ed astrazione risulta parzialmente avviato per tutta la classe.

COMPETENZE

Gli alunni sono in grado di analizzare semplici situazioni reali e tradurle in modelli matematici. Un esiguo numero di studenti è in grado di analizzare e sintetizzare le problematiche affrontate.

CONTENUTI

- Definizione di funzione;
- Definizione di dominio e di insieme delle immagini
- Classificazione delle funzioni analitiche
- Dominio delle funzioni analitiche, definite a tratti, composte
- Funzioni algebriche razionali di grado non superiore al secondo
- Funzioni trascendenti: classificazione della funzione esponenziale e logaritmica
- Per le funzioni algebriche razionali (di grado non superiore al secondo) calcolo di: dominio, segno, intersezione con gli assi cartesiani, limiti, individuazione degli asintoti
- Calcolo dei limiti
- Cenni al calcolo della derivata e della monotonia
- Forme indeterminate del limite ($+\infty - \infty$, ∞/∞ , $0/0$)
- Analisi di grafici di funzioni da cui dedurre: dominio, insieme delle immagini, intersezione con gli assi, monotonia, punti di massimo e minimo, limiti, asintoti, punti di discontinuità

LINGUA INGLESE

DOCENTE: MARIA DEL NOBILE

Libro di testo: *Pastry show* - Alison Bennet - Hoepli

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli alunni hanno acquisito le conoscenze in maniera eterogenea, la maggior parte degli alunni ha una conoscenza appena sufficiente delle strutture linguistiche, del lessico generale e professionale e dei temi trattati. Un piccolo gruppo invece mostra conoscenze più approfondite e meglio strutturate degli stessi e sa operare raccordi interdisciplinari. La restante parte ha conoscenze lacunose, spesso frammentarie e solo se guidati riesce ad applicare le conoscenze acquisite.

ABILITÀ

Non tutti gli allievi si dimostrano in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro e necessitano di essere guidati nell'uso di strategie nell'esposizione orale. La maggior parte di essi è in grado di comprendere semplici testi orali e scritti in lingua standard, riguardanti argomenti di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali; solo pochi sanno cogliere i dettagli ed esprimere il proprio punto di vista. Guidati, sanno produrre semplici testi tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi e utilizzare il lessico del settore.

COMPETENZE

La classe padroneggia la lingua inglese in ambiti generali e professionali in maniera diversificata in base ai livelli di acquisizione delle conoscenze e delle abilità e dell'impegno profuso nelle attività in classe e nello studio personale. Pochi alunni integrano adeguatamente le competenze linguistiche e professionali

intervenendo efficacemente nelle situazioni comunicative di riferimento. Un piccolo gruppo di alunni sa utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati in modo sufficiente. Il resto della classe ha acquisito competenze linguistiche di base e non sempre riesce ad integrarle a quelle professionali.

CONTENUTI

- Milk products, Wheat products, eggs
- British Food and Meals
- HACCP
- Christmas cakes around the world
- Chocolate, Dark chocolate, chilli pepper, swiss chocolate
- Puddings
- Soufflè, Flan
- Cupcakes, Cake design
- The Full English Breakfast
- Internship experience
- Ed.Civica: From a National to a European citizenship
The European Union, Money
European Charter of fundamental Rights

LINGUA FRANCESE

DOCENTE: MARIA DI DONATO

Libro di testo: D. BERTONE, P. BOVERO, *ET COMME DESSERT*, LOESCHER

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli alunni hanno acquisito le conoscenze in maniera eterogenea, una parte degli alunni ha una conoscenza più che sufficiente delle strutture linguistiche, del lessico generale e professionale e dei temi trattati. Un gruppo invece mostra conoscenze più approfondite e meglio strutturate degli stessi e sa operare raccordi interdisciplinari. La restante parte ha conoscenze lacunose, a causa della scarsa o saltuaria applicazione allo studio e alla superficialità nella partecipazione al lavoro svolto in classe.

ABILITÀ

La maggior parte degli alunni interagiscono in contesti professionali, altri hanno bisogno di supporto nello scegliere e utilizzare strutture linguistiche e lessico adeguato alla situazione comunicativa. Tutti comprendono testi specifici di pasticceria. La presentazione delle tecniche di preparazione, risulta essere molto buona per una parte degli alunni, appropriata per altri, sufficiente per la rimanente parte. La produzione scritta rivela generalmente lacune nella struttura del testo e nel rispetto delle regole morfosintattiche.

COMPETENZE

La classe padroneggia la lingua francese in ambiti generali e professionali in maniera diversificata in base ai livelli differenziati di acquisizione delle conoscenze e delle abilità e dell'impegno profuso nelle attività in classe e nello

studio personale. Alcuni alunni integrano adeguatamente le competenze linguistiche e professionali intervenendo efficacemente nelle situazioni comunicative di riferimento. Un gruppo più nutrito di alunni lo fa in modo sufficiente e con qualche difficoltà ad individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati. Il resto della classe ha acquisito competenze linguistiche di base e non sempre riesce ad integrarle a quelle professionali.

CONTENUTI

- La carte des desserts
- La classification des desserts
- Les entremets chauds, froids, glacés
- Les fruits. Les fruits pochés
- Les glaces et les sorbets
- Les pièces montées
- Les desserts de Noel
- Le chocolat : les types, les formes, les bienfaits, la dégustation du chocolat, les desserts à base de chocolat
- Quelques desserts de Pâques.
- Quelques pâtisseries célèbres
- Le monde de la réception: Banquets, réunions, buffets, Cocktails, Lunch.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: GIANLUCA IANNIELLO

Libro di testo: TUTTO COMPRESO diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - 5[^] anno - volume 3

Autori F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli, Ed. Scuola & Azienda

Conoscenze

La classe è abbastanza eterogenea ed è possibile individuare due gruppi differenti di alunni, con atteggiamenti differenti nei confronti della disciplina. Una parte della classe, formata dai ragazzi più seri e collaborativi, ha seguito con maggiore applicazione e continuità le spiegazioni, mentre il resto ha mostrato poco interesse nei confronti delle azioni di approfondimento intraprese.

Rispetto alle conoscenze è possibile affermare che tutti gli alunni hanno assimilato con maggiore facilità gli argomenti collegati alle discipline caratterizzanti del loro percorso scolastico. Per tutta la classe si è raggiunto un livello adeguato per ciò che concerne:

- gli aspetti economici del turismo, le dinamiche del turismo e le nuove tendenze alimentari;
- le filiere agroalimentari (differenza tra filiere lunghe e corte e caratteristiche distintive);
- i prodotti a km 0;
- i marchi della qualità.

Per gli argomenti più strettamente economici come il Marketing e la gestione strategica (pianificazione, programmazione, budget e business plan), si rileva che solo una parte degli studenti è riuscita a raggiungere risultati buoni. La restante parte degli allievi, anche a causa del saltuario impegno domestico (avvenuto principalmente in prossimità delle verifiche), ha prodotto conoscenze solo sufficienti anche se talvolta mnemoniche e poco approfondite.

Abilità

Riguardo alle abilità conseguite, si segnalano livelli differenti, partendo dalla sufficienza fino ad un livello molto buono. Un numero più ristretto di studenti, anche grazie alle buone capacità personali e ad un maggiore interesse per i contenuti proposti, ha sviluppato le capacità di riflessione e di rielaborazione. Per questi studenti

il livello raggiunto è discreto.

In generale gli alunni hanno conseguito un'adeguata capacità di:

- distinguere gli elementi caratterizzanti le filiere;
- distinguere e riconoscere i prodotti DOP e IGP;
- individuare i prodotti a chilometro 0;
- comprendere l'importanza dell'enogastronomia per l'economia nazionale;
- comprendere l'importanza di internet per comunicare con i clienti e aumentare le vendite.

Le maggiori difficoltà per gli allievi sono state osservate nell'individuazione delle tecniche di marketing più adeguate e nell'individuazione delle funzioni del budget e del business plan.

Competenze

Per una parte della classe ci sono state difficoltà nel:

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati (valorizzando i prodotti tipici).

Solo pochi alunni sono capaci, in autonomia, di individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi aziendali. Anche gli alunni più deboli riescono ad esprimersi in maniera adeguata utilizzando correttamente il linguaggio tecnico.

Contenuti

UNITA' 1 - DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO:

Turismo ed economia: Aspetti economici del turismo

Le dinamiche del turismo: Le nuove tendenze del turismo

Abitudini alimentari ed economia del territorio: l'industria del cibo – Le tendenze dei consumi alimentari in Italia – La ristorazione moderna.

UNITA' 2 - IL MARKETING:

Tecniche di marketing: Le funzioni di marketing - L'analisi di mercato - Le ricerche di mercato - La segmentazione del mercato – Il targeting e posizionamento – Il marketing mix - Il prodotto - La politica di prezzo – Il food cost - La politica di distribuzione - La politica di promozione – Il processo di web marketing – Il web marketing mix - L'analisi SWOT .

UNITA' 3 - IL MARKETING TERRITORIALE:

Il marketing turistico territoriale: Gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio – Il marketing turistico pubblico e integrato.

I prodotti a km 0: Vantaggi e svantaggi del km zero - I prodotti a km zero e il territorio.

UNITA' - 4 GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN:

La pianificazione strategica e la programmazione: Il processo decisionale dell'impresa – Pianificazione, programmazione e controllo – La pianificazione strategica e la programmazione operativa – il controllo e le varie tipologie di scostamenti.

Il budget: Funzioni del budget – I budget settoriali – I budget economico delle imprese ristorative.

Il business plan: Dalla business idea al progetto imprenditoriale – L'analisi del mercato – Il business plan di un'impresa ristorativa.

UNITA' - 5 LA NORMATIVA DI SETTORE:

La normativa nazionale: Le fonti del diritto (Ed. Civica)

La normativa europea: L'Unione europea: Nascita ed evoluzione (Ed. Civica).

L'igiene alimentare e la tutela del consumatore: Le filiere agroalimentari - La classificazione delle filiere - I marchi di qualità.

UNITA' 6 - LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI:

I contatti nelle imprese ricettive e ristorative: Il contatto di somministrazione – Il contratto di ristorazione – Il contratto di catering e banqueting.

Da metà maggio il lavoro sarà dedicato al ripasso degli argomenti affrontati durante l'anno.

Ad inizio anno scolastico, durante i dipartimenti disciplinari, è stato deciso che i docenti di Diritto e tecniche amministrative dedicassero almeno dodici ore all'insegnamento di Educazione Civica, sviluppando l'UDA

intitolata: "Cittadini consapevoli del mondo". Durante queste ore sono stati trattati i seguenti argomenti:

- la nascita della Repubblica e della Costituzione;
- commento dei principi fondamentali della Costituzione: articoli 1/2/3/4/9/10/11;
- la nascita e l'evoluzione dell'Unione Europea;
- le principali istituzioni dell'Unione Europea;
- l'ONU;
- l'Agenda 2030 e commento degli obiettivi 1/3/11/16.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Lavinia Becci

Libro di testo: A. Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione*, Ed. Poseidonia Scuola.

- OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli allievi, nel complesso hanno acquisito i saperi inerenti i nuclei tematici fondamentali della disciplina: 1) *Alimentazione e nutrizione*. 2) *Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie*. 3) *Sicurezza, tracciabilità e certificazione*. 4) *La promozione del "Made in Italy" nel settore della Pasticceria e la valorizzazione del territorio*. Si distinguono alcuni studenti con buoni risultati, una parte della classe conosce solo i contenuti essenziali della Scienza dell'Alimentazione. Un ristretto gruppo di alunni evidenzia conoscenze frammentarie a causa dell'inadeguato metodo di lavoro e scarso impegno nello studio domestico.

ABILITÀ

Le capacità di valutazione critica, di analisi, sintesi e di rielaborazione personale si attesta su livelli di mediocrità per buona parte della classe. Solo pochi studenti evidenziano sicurezza e autonomia, sono in grado di riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva e nell'età adulta; sanno individuare gli alimenti alla base delle più diffuse allergie ed intolleranze alimentari; sono in grado di individuare le possibili cause di contaminazione dei prodotti dolciari; manifestano professionalità nell'utilizzare gli ingredienti più adatti per realizzare prodotti di pasticceria artigianali, rispondenti alle esigenze nutrizionali e organolettiche della clientela.

COMPETENZE

Gran parte della classe possiede le competenze programmate e da acquisire nell'arco del quinquennio. Alcuni di questi studenti mostrano autonomia nell'applicazione, individuazione, interpretazione e valutazione delle problematiche riguardanti la Scienza dell'Alimentazione. In particolare i suddetti studenti sono in grado di valutare criticamente le problematiche riguardanti l'igiene professionale; sono in grado di utilizzare correttamente gli alimenti e le tecniche conservative tenendo in considerazione anche gli eventuali effetti sul valore nutritivo degli alimenti; sanno valorizzare, dal punto di vista nutrizionale, le tipicità enogastronomiche e dolciarie del territorio. Un gruppetto di studenti sa applicare le conoscenze acquisite solo in situazioni molto semplici, necessita invece di una guida continua nell'affrontare le varie situazioni, nel controllo e utilizzo degli ingredienti di pasticceria sotto il profilo organolettico, nutrizionale e gastronomico.

CONTENUTI

GLI ALIMENTI- I nutrienti - La classificazione degli alimenti - I nuovi prodotti alimentari - Alimenti arricchiti e alleggeriti - alimenti funzionali - i superfoods - i novel foods.

LA CONSERVAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI- Le cause dell'alterazione degli alimenti - Metodi fisici di conservazione - Metodi chimici di

conservazione - Metodi chimico-fisici e biologici di conservazione - Gli additivi alimentari. Aspetti positivi e negativi della cottura sugli alimenti. Modificazione a carico dei principi nutritivi. Formazione di sostanze tossiche durante la cottura.

IGIENE DEGLI ALIMENTI-La contaminazione degli alimenti - La filiera agroalimentare - Microbiologia dei prodotti dolciari e da forno. Prevenzione igienico-sanitaria. Igiene del personale. Il sistema HACCP nel settore pasticceria.

DIETA-DIETOLOGIA-DIETETICA-La dieta sana ed equilibrata secondo le tabelle LARN. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche – Le tredici linee guida per una sana e corretta alimentazione .

LE PRINCIPAL TIPOLOGIE DIETETICHE-La dieta mediterranea-la dieta nordica-le diete vegetariane, le diete sostenibili.

ELEMENTI DI DIETOTERAPIA- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. Le malattie del metabolismo -L'obesità-Il diabete-La sindrome metabolica. L'osteoporosi. I disturbi del comportamento alimentare. Le reazioni avverse al cibo. Alimentazione e tumori.

LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA
DOCENTE: MAURIZIO SANTILLI

Libro di testo: **TECNICHE DI PASTICCERIA- volume unico**

Autori **ALMA, Ed. PLAN**

La classe 5° F evidenzia un discreto livello di socializzazione sia nei rapporti interpersonali, sia nei confronti dei docenti e dell'istituzione scolastica. La classe risulta divisa in due gruppi differenti non sempre affiatati;

Tutti gli alunni hanno tenuto un comportamento generalmente corretto, salvo piccoli episodi di vivacità; alcuni allievi hanno partecipato in modo attivo al dialogo educativo, per altri la partecipazione è stata solo recettiva o, in pochissimi casi, passiva e da stimolare.

Dal punto di vista didattico il profilo della classe è eterogeneo, alcuni alunni si applicano nelle varie attività in modo costante, altri dimostrano interesse superficiale e tempi di attenzione limitati. Un gruppo più ristretto di alunni presenta difficoltà nello svolgimento dei compiti assegnati e necessita ancora del supporto dell'insegnante nell'organizzazione del lavoro; pertanto, gli obiettivi formativi e cognitivi sono stati conseguiti su diverse fasce di livello di profitto.

Una prima fascia è costituita da alcuni alunni che presentano difficoltà nell'autonomia tecnica - operativa e nella rielaborazione delle conoscenze, qualche incertezza espositiva, linguaggio semplice, impegno nello studio non sempre costante e proficuo. I risultati, di conseguenza, possono essere considerati solo appena sufficienti.

Una seconda fascia (la più ampia) comprende alunni che hanno dimostrato maggiore interesse e partecipazione, ottenendo risultati pienamente sufficienti.

Una terza fascia evidenzia un gruppo più autonomo nell'attività didattica, assiduo ed interessato che palesa buone capacità riflessive ed argomentative, un linguaggio corretto e una maggiore apertura al dialogo educativo. Gli allievi che ne fanno parte hanno acquisito un più che discreto grado di preparazione.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce

all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Da metà maggio il lavoro sarà di rifinitura, per favorire il ripasso di tutti gli argomenti.

Conoscenze

Tutti gli alunni della classe hanno raggiunto un livello di conoscenze adeguato per ciò che concerne le conoscenze delle tradizioni locali e loro innovazioni, l'organizzazione del personale di settore, le tecniche di banqueting, le intolleranze alimentari, la gestione del sistema HACCP, i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Per ciò che concerne invece gli aspetti tecnici, il lessico di settore nonché la gestione della pasticceria, si rileva la presenza di tre gruppi di alunni: il primo gruppo (il meno numeroso) conosce in maniera sufficiente tutti i contenuti; il secondo gruppo (il più numeroso) ha raggiunto un livello di conoscenze discreto degli argomenti in oggetto; l'ultimo ha padronanza di tutti gli argomenti e conosce e utilizza correttamente il linguaggio tecnico, gli strumenti e le attrezzature di settore.

Abilità

Per ciò che concerne le abilità conseguite, si segnalano livelli differenti, partendo dalla sufficienza fino ad un livello ottimo. Tre alunni necessitano di supporto al fine di provare a superare le carenze rilevate.

In generale gli alunni hanno conseguito una più che sufficiente capacità di realizzazione di prodotti con materie prime tipiche del territorio. Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari. Operare nel rispetto del piano di HACCP. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Non tutti gli alunni hanno, invece, conseguito piena ed autonoma e sufficiente capacità di apportare alla ricetta originale di un prodotto, variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria. Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito

Competenze

Una piccola parte della classe ha fatto rilevare qualche difficoltà nel: rielaborare criticamente e in maniera personale un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una nuova impresa, cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati (valorizzando i prodotti tipici), redigere relazioni tecniche e documentare le attività relative a situazioni professionali, utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle varie attività, individuare ed applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali.

Gli obiettivi in merito alle competenze prevedevano, infine, la conoscenza dei prodotti alimentari e i criteri che indicano la qualità di un prodotto, analisi sensoriali di alcuni prodotti. Conservare correttamente i prodotti. Saper scegliere le materie prime in base alle proprietà organolettiche, al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito. Fornire spiegazioni tecnico-scientifiche che si verificano in pasticceria, saper organizzare un discorso coerente, in forma corretta e con l'utilizzo di un linguaggio adeguato.

Quest'ultimo obiettivo è stato osservato attraverso l'esposizione orale dei contenuti (che ha consentito la verifica della padronanza del linguaggio tecnico specifico e delle capacità critiche personali): in riferimento a questo obiettivo una parte di alunni ha dimostrato



buona padronanza del linguaggio tecnico specifico e buone capacità critiche personali, molti hanno dimostrato un livello comunque adeguato, una piccola parte ha fatto rilevare un livello appena sufficiente, sia per il corretto utilizzo di un linguaggio tecnico economico specifico, che per capacità critiche personali.

Contenuti

MODULO 1: l'Arte Bianca e Panificazione con piccola Pasticceria Salata.

MODULO 2: Le Preparazioni di Base e processi di trasformazione

MODULO 3: La Pasticceria Evolutiva

MODULO 4: Il Cioccolato e le preparazioni di Base

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: FILOMENA CARUSO

Libro di testo: Rampa –Salvetti, *Energia Pura- Fit For School*, Juvenilia editore

Altri testi : Training 4 Life

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli alunni, nel complesso, hanno raggiunto un sufficiente livello di conoscenza degli argomenti teorici trattati. Conoscono i contenuti delle discipline sportive scelte e ne comprendono il linguaggio prettamente tecnico e motorio. Buona è la conoscenza di alcuni principi di prevenzione e comportamenti da assumere negli interventi di Primo Soccorso. Gli studenti sono consapevoli del benessere psicofisico che l'attività motoria favorisce. Abbastanza interessante il lavoro di ricerca personale su un argomento a scelta.

ABILITÀ

Buono è l'intervento degli allievi al dialogo educativo. Gli alunni sono in grado di discutere in maniera ordinata intorno alle tematiche affrontate. La maggior parte degli alunni ha dimostrato di possedere accettabili capacità di organizzazione e di gestione delle attività svolte nel rispetto delle regole e dell'ambiente circostante, della propria persona e degli altri.

COMPETENZE

Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze e della pratica delle abilità, ne deriva che quasi tutti gli allievi sono in grado di utilizzare, in maniera sufficiente, le proprie conoscenze applicandole alle attività didattiche proposte nel corso dell'anno scolastico.

CONTENUTI

Test motori. Le capacità coordinative. Le capacità condizionali. Apparato locomotore. Le Olimpiadi Moderne e le Specialità dell'Atletica Leggera. Sport e tecnologia. Sport di squadra e sport individuali. Regolamento federale delle discipline sportive trattate e relativo arbitraggio.

Il Primo Soccorso e gli obblighi di legge.

I PILASTRI DEL BENESSERE:

- Corretti stili di vita
- Igiene, prevenzione e sicurezza
- Corretta alimentazione
- Attività fisica e benessere psicofisico

Approfondimento di un argomento a scelta.

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA
DOCENTE: D'AURIA RENATO
CLASSE V sez. F

Libro di testo: SOLINAS L., *La Vita Davanti A Noi. Percorso Irc per Ist. Prof. Ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera*, Vol Unico, SEI Editrice, Torino 2018

Contenuti / Conoscenze: Gli alunni conoscono a grandi linee: I concetti fondamentali di antropologia cristiana alla luce della cultura contemporanea; la concezione cattolica e quella laica dei vari significati dell'amore; l'attenzione particolare che la Chiesa rivolge alla difesa della vita dal suo concepimento al termine naturale; i principi della bioetica e le varie correnti di pensiero in ambito bioetico; i diritti umani e i principi della Dottrina sociale della Chiesa; la presenza della religione cattolica nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso e nella prospettiva di un dialogo costruttivo; la differenza tra le varie religioni.

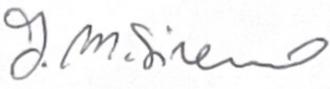
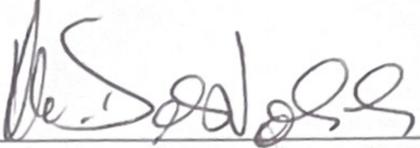
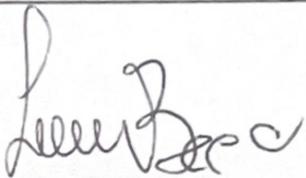
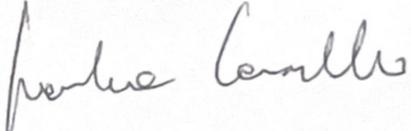
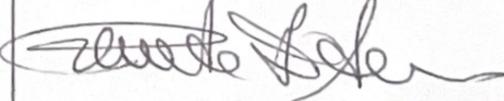
Abilità: La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti abilità:

- Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogando in modo aperto, libero e costruttivo con altri sistemi di significato.
- Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità delle scelte morali.
- riflettere sul rapporto tra libertà e responsabilità, coscienza e legge alla luce della riflessione cristiana.
- Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza dell'agire etico.
- Riuscire a comprendere le varie problematiche che sottendono il concetto e l'esperienza della vita, argomentare in modo sufficiente le scelte etico-religiose proprie e altrui.
- Conoscere la concezione cristiana-cattolica del matrimonio e della famiglia e confrontarsi con altri tipi di unioni riconosciuti dalle leggi statali.
- Saper discriminare il fine vita cristiano con le altre religioni e filosofie religiose.

Competenze: La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti competenze:

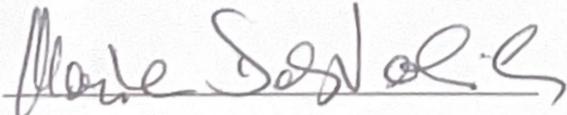
- sviluppare un senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità e promuovere nel proprio quotidiano i valori della libertà, uguaglianza e dignità per ogni uomo;
- utilizzare le conoscenze per definire il concetto di persona come è stato elaborato dal pensiero cristiano del nostro secolo e confrontarlo con altre correnti di pensiero;
- elencare e valutare i vari modelli della società contemporanea;
- motivare l'atteggiamento della Chiesa nei confronti della contraccezione, della fecondazione in vitro e dell'aborto;
- avere consapevolezza del valore della sessualità e del matrimonio alla luce della Bibbia e del Magistero della Chiesa.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

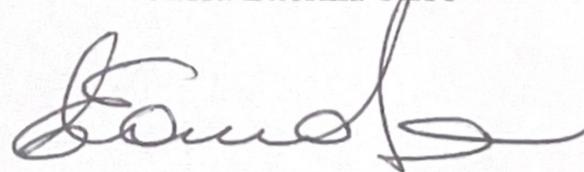
	DOCENTE	DISCIPLINE	FIRMA
1	SIRENO ISABELLA MARIA	ITALIANO, STORIA, EDUCAZIONE CIVICA	
2	D'AGOSTINO MARIANTONIETTA	MATEMATICA	
3	DEL NOBILE MARIA	LINGUA INGLESE, MICROLINGUA INGLESE, EDUCAZIONE CIVICA	
4	MARIA DI DONATO	LINGUA FRANCESE, EDUCAZIONE CIVICA	
5	BECCI LAVINIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
6	IANNIELLO GIANLUCA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, EDUCAZIONE CIVICA	
7	SANTILLI MAURIZIO	LAB. ARTE BIANCA E PASTICCERIA, EDUCAZIONE CIVICA	
8	CARUSO FILOMENA	SCIENZE MOTORIE	DOCENTE SOSTITUTO LA SERRA PARDO 
9	D'AURIA RENATO	RELIGIONE, EDUCAZIONE CIVICA	
10	D'ONOFRIO MELISSA	INCLUSIONE	

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art 17, comma 1, del Decreto legislativo 62/2017, come indicato nell'art.10 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024, è stato approvato dal Consiglio di Classe nella seduta del 13 maggio 2024.

**DOCENTE COORDINATRICE
DELLA CLASSE**
Prof.ssa Maria Del Nobile



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Etorina Tribò



ALLEGATO A 1 GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO
 TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	- Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	- Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	- Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommari e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	- Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	- Rispetta i vincoli della consegna - Nel complesso rispetta i vincoli della consegna - Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario - Lo svolgimento rispetta in modo parziale i vincoli della consegna - Non si attiene alle richieste della consegna	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	- Comprende il testo e coglie adeguatamente gli snodi tematici e stilistici - Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici - Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva - Ha compreso parzialmente il senso complessivo del testo - Non ha compreso il senso del testo	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	- L'analisi è puntuale e pertinente - L'analisi è puntuale e adeguata - L'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa - L'analisi è carente e trascura alcuni aspetti - L'analisi è scarsa e inadeguata	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 4	Interpretazione corretta e articolata del testo	- L'interpretazione del testo è corretta e articolata - L'interpretazione del testo è nel complesso corretta e adeguata - L'interpretazione è sufficiente, corretta ma non approfondita - Il testo è stato interpretato in maniera insufficiente - L'interpretazione del testo è del tutto assente	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

ALLEGATO A 2 GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO
 TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	- Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	- Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	- Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	- Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	- Individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo - Individua nell'insieme le tesi e le argomentazioni del testo - Individua le tesi e le argomentazioni del testo sufficientemente - Individua parzialmente le tesi e le argomentazioni del testo - Non riesce a cogliere il senso del testo	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando connettivi pertinenti	- Argomenta in modo efficace e usa connettivi appropriati - Riesce ad argomentare adeguatamente, anche mediante connettivi - Argomenta in modo sufficientemente coerente - L'argomentazione è a tratti incoerente e presenta alcuni connettivi inappropriati - L'argomentazione è incoerente e presenta connettivi inappropriati	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	- I riferimenti denotano una buona preparazione culturale - I riferimenti culturali sono complessivamente congruenti - L'argomentazione denota sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione priva di sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione povera e incongruente	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

ALLEGATO A 3 GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO
TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> - Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommari e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> - Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi puntuali - Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi adeguate - Il testo è accettabile come il titolo e la parafrasi - Il testo è sommariamente pertinente alla traccia - Il testo non è pertinente alla traccia 	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> - Esposizione ordinata, coerente e coesa - Esposizione ordinata e lineare - Esposizione sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare e coesa - Esposizione disordinata e incoerente - Esposizione frammentaria e del tutto incoerente 	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> - I riferimenti culturali denotano una buona preparazione - I riferimenti culturali denotano una discreta preparazione - I riferimenti culturali denotano una sufficiente preparazione - Preparazione culturale e capacità argomentativa carenti - Preparazione culturale e capacità argomentativa assenti 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100
TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

**ALLEGATO B**

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE –Simulazione
Aprile 2024
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (settore
arte bianca e pasticceria)
NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE N°1

TIPOLOGIA A

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.

Tematiche**PROFILI DIETETICI DEL CLIENTE****IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE****DOCUMENTO n.1****Stili alimentari degli adolescenti**

Le abitudini alimentari, che influiscono sull'assunzione di nutrienti e sulle preferenze alimentari, si sviluppano generalmente nella prima infanzia, ma si rafforzano nell'adolescenza, durante la quale entrano in gioco peculiarità fisiche, psicologiche e sociologiche. Innanzitutto, è questo il periodo della vita in cui vi sono numerosi cambiamenti della composizione corporea che devono essere supportati da una dieta sana ed equilibrata che soddisfi gli aumentati fabbisogni. Inoltre, in adolescenza, dove il corpo è strumento primario di comunicazione e conflitti, l'alimentazione riveste un significato ulteriore, che può sfociare nel seguire diete sbilanciate o nello sviluppo di disturbi del comportamento alimentare. Infine, l'adolescenza è un'età in cui i giovani tendono a sperimentare comportamenti e schemi alternativi o addirittura in opposizione netta a quelli familiari, a sfuggire a ogni forma di controllo e tutela, a gestirsi da soli grazie alla crescente autonomia, a dare più spazio a cibi etnici come kebab e sushi, agli "influencer" sociali ; a pasti come l'apericena che esulano dai tre momenti tradizionali come : colazione,pranzo e cena. Sul piano alimentare ciò si traduce in facilità a modificare eventuali buone abitudini acquisite nel corso dell'infanzia e a cadere in scelte alimentari errate, condizionate da consigli pubblicitari e dalla necessità di omologarsi al gruppo, con conseguenti rischi di squilibri alimentari e/o carenza o eccesso di peso, così come nell'adozione di comportamenti a rischio, quali consumo di alcol e abitudine al fumo. Se prima l'ambiente familiare svolgeva un ruolo essenziale nella definizione del rapporto con il cibo, del consumo dei singoli alimenti e della qualità della dieta, ora il gruppo di amici diventa sempre più importante, e sempre maggiori diventano i timori di non essere accettato, adeguato a ciò che il contesto sembra richiedere. Si inizia ad avere una autonomia decisionale e comportamentale nei confronti del cibo, che assume anche nuove valenze simboliche, si diventa "consumatori" nel senso adulto del termine. Studi recenti hanno dimostrato che in Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare un basso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la Dieta Mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce. Gli errori alimentari più comuni tra gli adolescenti sono: una diffusa abitudine a saltare la prima colazione ,consumo frequente di snack o comunque di alimenti ultraprocesati, un consumo quotidiano di bevande zuccherate.

Fonte: ALIMA Alimentazione Multiculturale negli Adolescenti –CREA 2018

DOCUMENTO N.2

Dieta e patologie

Le malattie cardiovascolari rappresentano una delle principali cause di morte nel nostro paese. Inoltre, sono patologie spesso invalidanti che comportano modifiche della qualità della vita. In particolare, la cardiopatia ischemica (alterazione delle arterie coronarie, i vasi sanguigni che portano sangue al cuore) è la prima causa di morte in Italia. Nella maggior parte dei casi (più del 90%) l'infarto miocardico rappresenta la manifestazione più grave della cardiopatia ischemica ed è causato dall'occlusione totale di una arteria coronaria, con conseguente necrosi miocardica. Le malattie cardiovascolari riconoscono un'etiologia multifattoriale, cioè più fattori di rischio (età, sesso, pressione arteriosa, abitudine al fumo di sigaretta, diabete, colesterolemia) contribuiscono contemporaneamente al loro sviluppo. L'ipertensione arteriosa è una patologia caratterizzata da un aumento della pressione sanguigna con valori oltre la norma. La classificazione suggerita dall'OMS/ISH per individui adulti o di età uguale o superiore a 18 anni inizia con la categoria "Ipertensione Grado 1 borderline", che comprende soggetti con valori di sistolica (pressione massima) maggiori di 140 mmHg e di diastolica (pressione minima) maggiori di 90 mmHg (...). Nei bambini, nelle donne gravide, nei diabetici e in presenza di patologie specifiche i valori di riferimento sono più bassi.

(Fonte: <https://www.educazionenutrizionale.granapadano.it/it/dieta-patologie>)

DOCUMENTO N.3

Le origini storiche della dieta mediterranea: il Seven Countries Study of cardiovascular diseases

Al Seven Countries Study of cardiovascular diseases viene riconosciuto il merito di aver identificato per la prima volta la cosiddetta dieta mediterranea e averne documentato il ruolo protettivo nei riguardi della cardiopatia coronarica e di altre condizioni morbose. A distanza di oltre 50 anni dall'inizio dello studio, che per alcuni aspetti è ancora in corso, riteniamo utile presentare una revisione meditata delle tappe che hanno portato a tale risultato. L'iniziativa di studiare lo stile di vita, in particolare le abitudini alimentari, in campioni di popolazione di Paesi e culture diversi è stata di Ancel Keys, professore alla University of Minnesota, che ha lanciato lo studio nel 1957. L'idea è maturata sulla base di vecchie osservazioni di patologia geografica, di studi metabolici sul ruolo dei vari acidi grassi nel modulare i livelli di colesterolemia, quindi sulla semplice equazione (sequenza) grassi saturi-colesterolemia-cardiopatia coronarica e, infine, sulla base di una serie di studi pilota e di fattibilità condotti in vari Paesi. Lo studio come tale è stato preceduto da lunghe operazioni per la messa a punto e la standardizzazione delle tecniche di misura, dei questionari, degli strumenti, dei criteri diagnostici e di un addestramento sistematico di molti collaboratori nei vari Paesi coinvolti. Quando possibile, misure e codifiche sono state eseguite centralmente.

Fonte rivista epidemiologia e prevenzione ottobre 2022



RICHIESTE

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli di riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Quali sono le abitudini alimentari poco salutari diffuse tra gli adolescenti ?
2. Che cos'è l'ipertensione arteriosa e quali sono i valori oltre i quali si evidenzia un fattore di rischio ?
3. Quali sono i risultati più importanti raggiunti dallo studio epidemiologico delle “ Sette Nazioni “ di Ancel Keys ?

B) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, al candidato si richiede di predisporre una relazione avente come tema ”I PROFILI DIETETICI DEL CLIENTE” attenendosi alle seguenti indicazioni:

1. Concetto di dieta sana ed equilibrata;
2. La dieta nell'età evolutiva con particolare riferimento alla dieta dell'adolescente
3. Le malattie cardiovascolari Indicazioni dietetiche e stile di vita nella prevenzione delle malattie cardiovascolari
4. La dieta Mediterranea, Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, stile alimentare di riferimento nella prevenzione delle malattie del benessere.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze, abilità e delle competenze tecnico-professionali acquisite, il candidato ipotizzi di dover organizzare la pausa Coffee break per un gruppo di circa 50 persone adulte che partecipano a un Corso di grafica pubblicitaria presso l' Unimol di Campobasso , illustrando in modo dettagliato i seguenti punti:

- 1) Descrivere i vari mignon dolci e salati da offrire al gruppo, proponendo anche qualche delizia molisana. Due ospiti partecipanti comunicano di essere allergici alla frutta a guscio.
- 2) Descrivere la ricetta di una millefoglie classica alla crema(si allega la scheda tecnica) da offrire agli ospiti a conclusione dell'evento.
- 3) Illustrare la differenza tra banqueting e catering, soffermandosi nella descrizione dello sweet banqueting.

Durata massima della prova : 6 ore È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano – lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

ALLEGATO B1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
(elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione completa e approfondita	3
	Comprensione completa	2,5
	Comprensione sufficiente	2
	Comprensione parziale	1
	Comprensione confusa o assente	0,5
B PADRONANZA DELLE CONOSCENZE relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione	Mostra conoscenze ampie e approfondite, argomentate in maniera valida ed efficace	6
	Mostra conoscenze complete, approfondite e ben argomentate	5
	Mostra conoscenze complete e discretamente argomentate	4
	Mostra conoscenze argomentate in maniera sufficiente	3
	Mostra conoscenze frammentarie non sempre argomentate	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
C PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Rileva in modo sempre corretto ed esauriente le problematiche; elabora soluzioni con ottimi collegamenti	8
	Rileva in modo corretto le problematiche; elabora soluzioni con opportuni collegamenti	7
	Rileva in modo sostanzialmente corretto le problematiche; elabora soluzioni con discreti collegamenti	6
	Rileva in modo sufficientemente corretto le problematiche; elabora soluzioni con semplici collegamenti	5
	Rileva in modo poco corretto le problematiche; elabora soluzioni con difficoltà nei collegamenti	4
	Non sempre rileva le problematiche; elabora soluzioni con difficoltà nei collegamenti	3
	Non rileva le problematiche, non elabora soluzioni corrette ed emergono criticità nei collegamenti	2
Non rileva le problematiche, non elabora soluzioni corrette e non crea alcun collegamento	1	
D CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PADRONANZA del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata; utilizza in maniera pertinente il linguaggio specifico con rielaborazione personale.	3
	Correttezza morfosintattica buona; utilizza in maniera adeguata il linguaggio specifico.	2,5
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata; utilizza in maniera sufficiente il linguaggio specifico.	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata; utilizza in maniera poco appropriata il linguaggio specifico.	1
	Correttezza morfosintattica inadeguata, utilizza in maniera totalmente scorretta il linguaggio specifico.	0,5

PUNTEGGIO: _____/20