



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE e per ADULTI  
"ENRICO MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via della Repubblica 16

Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 80004040491

Sito : [www.isismattei.org](http://www.isismattei.org) - E-mail: [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) - PEC: [liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)

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

**2023/2024**

---

**Classe VS-3PEN**

*Il presente Documento, composto da pagg. 56, approvato e sottoscritto da tutti i componenti del Consiglio di classe, viene affisso all'albo dell'Istituto in data*

*15 maggio2023.*

*Indice*

Frontespizio	pag.1
Indice	pag.2
Caratteristiche del corso serale	pag.3
Obiettivi del corso e quadro orario	pag.3 -5
Presentazione del Consiglio di Classe e Commissione	pag.5-6
Presentazione della classe	pag.7
Progetto ed. civica	pag.12
Attività integrative	pag.18
Simulazioni	pag. 18
Griglie di valutazione	pag.23
Programmi delle singole materie e rispettive griglie di valutazione	pag. 41/56

*Il documento è stato approvato dal Consiglio di Classe in data 8 maggio 2024*

**La Coordinatrice**

*Prof.ssa Regina Ventra*

**Il Dirigente Scolastico**

*Daniela Tramontani*

## CARATTERISTICHE DEL CORSO SERALE IPSAR

Come noto, a partire dal 1 settembre 2015, tutti i Centri territoriali per l'educazione degli adulti e i corsi serali per il conseguimento di diplomi di istruzione secondaria di secondo grado di cui al previgente ordinamento sono stati riorganizzati secondo i nuovi assetti delineati dal DPR 263/12 e specificati dal DI 12 marzo 2015 ed i relativi percorsi sono stati riordinati nei seguenti percorsi: percorsi di istruzione di primo livello; percorsi di alfabetizzazione e apprendimento della lingua italiana e percorsi di secondo livello.

I percorsi di istruzione di **primo livello** e i percorsi di alfabetizzazione e apprendimento della lingua italiana sono realizzati dalle sedi dell'unità amministrativa dei CPIA vale a dire dalla sede centrale e dai punti di erogazione di primo livello.

I percorsi di istruzione di **secondo livello** sono realizzati dalle sedi dell'unità didattica dei CPIA, vale a dire dalle istituzioni scolastiche di secondo grado presso le quali funzionano i percorsi di istruzione tecnica, professionale e artistica rimanendo in esse incardinati: a tal fine il nostro istituto è stato individuato nei piani definiti dalle Regioni.

L'iscrizione ai percorsi di istruzione costituisce per l'adulto, anche con cittadinanza non italiana, un importante momento di decisione che ha indubbe ricadute sul personale progetto di vita e di lavoro e rappresenta una rilevante occasione di confronto e di interlocuzione con le istituzioni scolastiche, finalizzata ad agevolare e favorire una scelta pienamente rispondente alle esigenze individuali, anche in una prospettiva orientativa, nonché di contrasto a fenomeni di dispersione scolastica.

In tale contesto, particolare rilievo assume la predisposizione, da parte delle Commissioni di cui all'art. 5, comma 2 del DPR n.263/2012, di specifici interventi di accoglienza e orientamento necessari alla definizione del **Patto formativo individuale**.

I percorsi di secondo livello (istruzione tecnica, professionale e artistica) sono articolati in tre periodi didattici; all'atto dell'iscrizione al percorso di secondo livello, l'adulto indica il periodo didattico al quale chiede di essere ammesso; il periodo didattico a cui viene effettivamente ammesso l'adulto è formalizzato nel Patto Formativo Individuale (PFI) ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti, di cui al paragrafo 5.2 delle Linee guida, di cui al DM 12 marzo 2015.

### Obiettivi cognitivi del corso e quadro orario

PECUP SPECIFICO - Indirizzo "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" AREA GENERALE

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare 4 adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - 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.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

#### AREA SPECIFICA

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

## Quadro orario settimanale SERALE MATTEI

<i>Materie</i>	<i>Classe</i>		
	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Lingua inglese	3	3	2
Storia	1	1	1
Matematica	3	3	3
<b>Laboratorio di Cucina</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Laboratorio di Sala</b>	<b>/</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Seconda lingua comunitaria (spagnolo)</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<i>Totale ore</i>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>22</b>

## CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Classe di Concorso
Lingua e letteratura italiana	Tammone Sofia	A012
Storia	Tammone Sofia	A012
Lingua Inglese	Pantuosco Giada	AB24
Matematica	Bernardini Marco	A026
Seconda lingua comunitaria (spagnolo)	Olindo Samantha	AC24
Diritto e tecniche amministrative	Caroti Francesca	A045
Scienza e cultura dell'alimentazione	Cione Rita	A031
Laboratorio dei servizi enogastronomici, settore cucina	Rizzuto Giuseppe	B020
Laboratorio servizi enogastronomici, settore sala e vendita	Ventra Regina	B021

**VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO DELLA COMPONENTE DOCENTE**

<b>Disciplina</b>	<b>Anno scolastico 2021/22</b>	<b>Anno scolastico 2022/23</b>	<b>Anno scolastico 2023/24</b>
Lingua e letteratura italiana	Ferro Noemi	Vivaldi Lorenzo	Tammone Sofia
Storia	Ferro Noemi	Imbroglia Nicola	Tammone Sofia
Inglese	Olindo Samantha	Pantuosco Giada	Pantuosco Giada
Matematica	Pogliatti Sandro	Pisano Rosa	Bernardini Marco
Seconda lingua comunitaria (spagnolo)	Olindo Samantha	Olindo Samantha	Olindo Samantha
Diritto e tecniche amministrative	Ottone Maria Grazia	Dea Maka	Caroti Francesca
Scienza e cultura dell'alimentazione	Cione Rita	Assante Michela	Cione Rita
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	Rizzuto Giuseppe	Musso Davide	Rizzuto Giuseppe
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	/	Musso Vita	Ventra Regina

Coordinatore della classe: *prof.ssa Regina Ventra*

**MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME:**

<b>Disciplina oggetto della seconda prova scritta</b>	<b>Docente</b>	<b>Classe di concorso</b>
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Cione Rita	A 031
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</b>	Rizzuto Giuseppe	B 020
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA</b>	Ventra Regina	B 021

Il Consiglio di Classe ha teso il suo rapporto educativo verso la valorizzazione del patrimonio culturale e professionale dei corsisti personalizzando il percorso sulla base di un patto formativo individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali che quest'ultimi possiedono. Inoltre, al fine di garantire la sostenibilità dei carichi orari, i percorsi sono stati progettati per unità di apprendimento e organizzare forme di intervento per: il recupero delle carenze nella formazione di base, la riconversione professionale e l'educazione permanente; offrire occasioni di promozione socio-culturale, stimolare la ripresa degli studi, favorire l'estensione delle conoscenze e migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro favorendo l'acquisizione di specifiche competenze. Le lezioni si sono tenute nella sede dell'Istituto e il Consiglio di classe ha operato attraverso metodologie didattiche specifiche nell'ambito dell'Istruzione degli Adulti.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### *Classe V Sezione S3-PEN SERALE IPSAR*

**Numero alunni: N°14**

**Ripetenti: N° 0**

**Provenienti da altro Istituto: N° 0**

**Abbandoni e/o ritiri durante l'anno scolastico: N° 5**

La classe, di nuova formazione, ha riguardato nel corrente anno scolastico 2023–2024, a seguito della Procedura di riconoscimento delle competenze formali, informali e non formali effettuata dalla “Commissione valutazione crediti I.I.S.S. E. Mattei Istruzione per adulti – 2° Livello, 2° e 3° Periodo” e alla redazione e accettazione di ciascun patto formativo individuale, l’inserimento di 14 alunni, 7 femmine e 7 maschi, di cui 4 con Bisogni Educativi Speciali. La classe, nel corso dell’anno scolastico, ha assistito all’abbandono di 5 corsisti, due non hanno mai iniziato la frequenza, tre, invece, per motivi lavorativi, familiari o semplicemente per rinuncia, non sono riusciti più a frequentare le lezioni e gestire il carico formativo. La classe, infine, è composta da 9 frequentanti nel III periodo didattico.

Gestendo la difficoltà di frequenza dettata dagli impegni familiari e lavorativi, il restante gruppo di studenti è riuscito, comunque a portare a termine con determinazione il proprio percorso formativo.

Come messo in rilievo in premessa e in ottemperanza al dettato legislativo ( D.lgs 263/12; Linee guida del 2015), i corsisti hanno seguito percorsi di apprendimento individualizzati, in base ai livelli di partenza registrati all’inizio del percorso didattico. Dall’analisi della situazione di partenza, è emersa una preparazione di base mediocre in alcuni ambiti, discreta nelle discipline professionalizzanti. I corsisti hanno frequentato in maniera pressoché regolare le lezioni dimostrando di possedere le necessarie motivazioni per portare a compimento il percorso di studi intrapreso. La partecipazione al dialogo didattico-educativo è stata costante e generalmente produttiva e ciascuno ha risposto alle proposte didattiche con la propria personale visione del mondo, gli specifici interessi, le naturali predisposizioni verso alcune discipline. Il livello di attenzione, vivacità, partecipazione attiva e spirito critico costruttivo si sono rivelati buoni, ciò ha permesso il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Per alcuni di loro l’attività lavorativa ha comportato assenze (usufruendo tuttavia del credito formativo riconosciuto nel Patto formativo Individuale) ingressi in ritardo o uscite anticipate. Per gestire meglio i tempi di partecipazione, il carico familiare e lavorativo, il C.d.C ha declinato un percorso basato sulla FAD, una rivoluzione/innovazione con l’obiettivo sia di formazione qualificata e qualificante che di maggiore consapevolezza nell’uso di tecniche volte al coinvolgimento dei discenti affinché questi superino le barriere, spesso più psicologiche che reali, del mondo del digitale.

Considerati i problemi sopra elencati, quasi tutti gli studenti hanno raggiunto comunque in tutte le discipline risultati adeguati sotto il profilo cognitivo e dell’apprendimento inserendosi in una fascia media di merito fatta eccezione per le discipline di inglese e matematica dove i corsisti hanno riscontrato parecchie difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi prefissati. Bisogna altresì ribadire l’enorme impegno profuso da alcuni di loro nel partecipare assiduamente alle lezioni dimostrando di saper raggiungere ottimi risultati soprattutto nelle discipline pratiche.

Dal punto di vista disciplinare non vi sono mai state situazioni problematiche, la classe si è mostrata sempre rispettosa nei confronti dei docenti e si è quasi sempre attenuta alle regole comportamentali richieste dal contesto scolastico.

I programmi curricolari sono stati svolti in modo essenziale, secondo le indicazioni programmate in ambiti dipartimentali, e spesso adattando i contenuti alla specificità dell’utenza, secondo una

didattica individualizzata in accordo a quanto sottoscritto nei Patti Formativi Individualizzati. Per un approfondimento dell'andamento degli studenti nelle singole discipline, si rimanda ai relativi programmi svolti e relazioni allegati al presente documento.

I Verbali relativi alla procedura e il Tabellone voti di ammissione secondo livello (valutazione finale di periodo) con relativi crediti attribuiti sono agli atti della scuola.

#### **La storia della classe:**

L'attuale classe 5 IPEN, deriva dalla classe 3, poi divenuta 4 IPEN. Inizialmente nella classe 3<sup>^</sup> erano iscritti 4 alunni i quali hanno portato a termine egregiamente l'anno scolastico. In 4<sup>^</sup> sono subentrate nuove iscrizioni per un totale di 11 discenti, dei quali solo 9 hanno concluso l'anno scolastico. Nella classe 5<sup>^</sup>, come noto, 5 discenti hanno interrotto la frequenza o non hanno mai frequentato. I discenti hanno comunque frequentato assiduamente mostrando una buona partecipazione alle lezioni nella maggior parte delle discipline.

#### **Prospetto dati della classe**

<b>A. S.</b>	<b>n. iscritti</b>	<b>n. inserimenti</b>	<b>n. trasferimenti</b>	<b>n. ammessi alla classe success.</b>
<b>2021/22</b>	4	/	/	4
<b>2022/23</b>	11	/	/	9
<b>2023/24</b>	14	/	/	



### **Obiettivi formativi comportamentali su cui gli alunni sono stati valutati**

Assiduità e puntualità nella frequenza
Rispetto delle scadenze e continuità nello studio
Acquisizione di autonomia nelle scelte e di senso critico
Correttezza e tolleranza nel comportamento

### **Obiettivi trasversali cognitivi su cui gli alunni sono stati valutati**

Comprensione di messaggi sotto qualsiasi forma (testi, diagrammi, tabelle, grafici, ecc.)
Capacità di analisi e sintesi e di rielaborazione personale
Capacità di collegare e riutilizzare le conoscenze e le competenze acquisite in contesti diversi
Acquisizione dei concetti, delle capacità espressive e del lessico specifico delle varie discipline
Acquisizione critica dei contenuti
Acquisizione o affinamento di un metodo di studio personale

## Parametri valutativi del Collegio Docenti.

VOTO	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
10/9	Impegno assiduo. Dimostra attenzione e d'interesse. Interviene in modo pertinente e partecipa costruttivamente.	Conoscenze ampie complete. Non commette imprecisioni di alcun tipo.	Sa applicare correttamente le conoscenze ed effettua analisi complete ed approfondite anche in contesti nuovi. Espone con chiarezza e completezza usando una terminologia accurata con stile personale.	Organizza in modo autonomo e completo le conoscenze acquisite nelle varie discipline. Valuta in maniera corretta, approfondita e originale.
8	Impegno costante. Dimostra attenzione, interesse ed interviene in maniera pertinente.	Ha conoscenze complete e approfondite. Non commette errori nell'esecuzione di compiti complessi.	Applica le conoscenze senza errori né imprecisioni. Espone con chiarezza ed usa una terminologia appropriata ed accurata, informata e corretta.	Rielabora correttamente le conoscenze ed effettua autonomamente valutazioni personali e collegamenti tra le varie discipline.
7	Impegno costante. Dimostra attenzione e d'interesse.	Ha conoscenze complete e non commette errori nell'esecuzione di compiti abbastanza complessi.	Applica le conoscenze anche se con qualche imprecisione. Espone con chiarezza ed usa una terminologia appropriata, informata abbastanza corretta.	Sintetizza correttamente le conoscenze ed ha, in alcuni casi, un'autonomia di giudizio.
6	Impegno costante. Interviene saltuariamente o se sollecitato.	Ha conoscenze essenziali. Non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici.	Usa parzialmente le conoscenze. Non commette gravi errori nella comunicazione verbale e scritta, usando in genere una terminologia appropriata.	Ha elementari capacità di sintesi. Non sempre dimostra autonomia di giudizio.
5	Studio discontinuo. Qualche difficoltà nel metodo di studio; interviene solo se coinvolto in modo diretto.	Ha conoscenze solo superficiali. Commette qualche errore nell'esecuzione di compiti semplici.	Commette errori nell'applicazione delle conoscenze. Usa una terminologia non sempre appropriata.	Solo talvolta riesce a rielaborare le conoscenze e sa sintetizzare se guidato.
4	Impegno saltuario. Non è in grado di organizzare correttamente lo studio personale ed interviene raramente anche se sollecitato.	Ha conoscenze frammentarie superficiali. Commette errori nell'esecuzione di compiti semplici.	Raramente riesce ad applicare correttamente le conoscenze. Commette errori gravi ed usa una terminologia non sempre appropriata.	Non sa sintetizzare correttamente le proprie conoscenze, rielabora raramente e con fatica.
3	Impegno e partecipazione quasi inesistenti.	Ha scarse conoscenze. Commette molti errori	Non riesce ad applicare le conoscenze e commette errori	Non riesce a sintetizzare le proprie conoscenze
2/1	Impegno e partecipazione inesistenti	Non ha conoscenze relative alla materia e quindi non può svolgere neppure i compiti più semplici	Non è in grado di applicare e di esporre alcuna conoscenza	Non ha capacità di sintesi né di rielaborazione

### Livello di preparazione raggiunto

Per quanto concerne il grado di preparazione raggiunto dalla classe si può evidenziare un livello medio quasi per tutti gli alunni frequentanti, ad esclusione di pochi alunni che presentano qualche insufficienza nelle discipline di matematica e inglese.

**CITTADINANZA E COSTITUZIONE (Attività svolte negli A.S 2021/2022,  
2022/2023/2023/2024)**

Cittadinanza e Costituzione viene inserita nei percorsi didattici con il Decreto Legislativo 62/2017. L'OM 205/2019 che la "non materia" svolge sia una dimensione integrata che trasversale. Compito della Scuola è di sviluppare in tutti gli studenti, dalle primarie alle superiori, competenze quindi comportamenti di cittadinanza attiva, ispirati ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. Pertanto le conoscenze, la riflessione e il confronto attivo con i principi costituzionali rappresentano un momento fondamentale per la crescita di queste competenze negli studenti. Tra le competenze comuni, uno spazio significativo è riservato ai principi, agli strumenti, ai doveri della Cittadinanza, quindi ai "diritti garantiti dalla Costituzione. Tra le "cittadinanza" più praticate nelle scuole si hanno: legalità, ambiente, cultura, cittadinanza digitale.

*Legge 107/2015, articolo 1 comma 7*

*d) Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; il potenziamento delle conoscenze in materia giuridica, economica -finanziaria e di educazione alla imprenditorialità.*

*e) Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali*



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
LICEALE TECNICA e PROFESSIONALE - SERALE Alberghiero e Manutenzione assistenza  
tecnica - SEZIONE CARCERARIA Alberghiero  
AGENZIA FORMATIVA ISO 9001-2015**

**ENRICO MATTEI**

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16

Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 80004040491

Sito : [www.isismattei.edu.it](http://www.isismattei.edu.it) - E-mail: [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) - PEC: [liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)

## **EDUCAZIONE CIVICA**

**(Progetto A.S 2023/2024 da PTOF – Curricolo Educazione Civica )**

*Nel corso dell'anno scolastico sono stati trattati una varietà di temi così come tracciati nel progetto "ETICA, ECONOMIA, SALUTE Essere AMBIENTE: un progetto per il futuro"*

### **Denominazione progetto**

**ETICA, ECONOMIA, SALUTE Essere AMBIENTE: un progetto per il futuro**

La proposta progettuale e le attività didattiche saranno declinate nel pieno rispetto di tre assi attorno a cui ruoterà l'Educazione civica: lo studio della Costituzione, lo Sviluppo sostenibile, la Cittadinanza digitale.

Il concetto chiave che collega tutte le tematiche sopra elencate è quello di responsabilità, declinato in tutti gli ambiti della realtà, dal digitale al sociale, passando per la salvaguardia del patrimonio naturale locale e globale. Una responsabilità che prende forma con l'acquisizione di conoscenze, la messa in pratica di atteggiamenti rivolti a sé, agli altri ed al contesto, nonché il concretizzarsi di azioni volte alla cooperazione e alla solidarietà.

### **Finalità**

Il progetto ha come finalità:

1. Promuovere la cittadinanza attiva e la partecipazione diretta dei giovani alla vita civile della loro comunità e al sistema della democrazia partecipativa.
2. Promuovere il rispetto reciproco, la solidarietà, l'ascolto e la tolleranza tra i giovani al fine di rafforzare la coesione sociale.
3. Incentivare la creazione di reti tra differenti livelli istituzionali.
5. Sviluppare, condividere e disseminare "buone pratiche".
6. Agire per promuovere e sensibilizzare azioni trasversali sulle tematiche di: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015; Educare alla cittadinanza digitale.
7. Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.
9. Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie.

### **Obiettivi specifici**

Facilitare l'acquisizione delle otto competenze chiave per la Cittadinanza e l'apprendimento permanente; Acquisire le otto competenze trasversali; Promuovere il concetto di Cittadinanza globale al fine di formare cittadini consapevoli e responsabili in una società moderna, connessa e interdipendente, comprendere i concetti di finanza, il risparmio e l'investimento,

per essere cittadini consapevoli, capaci di partecipare pienamente alla vita economica del Paese. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico; Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

#### **TITOLO 4 COSTITUZIONE e AGENDA 2030**

<p>Conoscenze , abilità, per i contenuti di cui all'anno di riferimento</p>	<p><b>Competenze:</b>            Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030</p> <p><b>Conoscenze e abilità:</b>            Conoscere gli obiettivi dell'agenda 2030, conoscere le competenze degli enti territoriali            Conoscere i principi dello sviluppo sostenibile e le criticità del modello economico liberista</p> <p>Saper reperire dati e informazioni, saper relazionare il proprio lavoro, saper leggere grafici e tabelle, saper interpretare leggi e regolamenti</p>	<p><b>PERIODO PENTAMESTRE</b>  <b>DISCIPLINA:</b> <u>Diritto e Tec. Amm</u>  <b>N° ORE 2</b>  <b>Contenuti</b> Le caratteristiche del modello liberista, il valore del risparmio e le tipologie di investimento nell'ottica di uno sviluppo sostenibile; la redazione del bilancio personale, per una maggiore consapevolezza dei rischi e delle opportunità finanziarie  <b>DISCIPLINA:</b> <u>Matematica</u>  <b>N° ORE 2</b>  <b>Contenuti:</b> interpretare dati da grafici, tabelle, statistiche</p>
<p>Mezzi strumenti</p>	<p>Testi normativi e documenti, ricerca di informazioni e dati attraverso la rete, slides del corso</p>	
<p>Modalità di verifica</p>	<p><b>DISCIPLINA:</b> <u>D.T.A.</u></p> <p><b>DISCIPLINA:</b> <u>Matematica</u></p>	<p>Contenuto della verifica: debate sul Target e strumenti di attuazione. Valutazione orale</p> <p>Contenuto della verifica: verificascritta/orale</p>

#### **SALUTE E AMBIENTE**

<p>Conoscenze , abilità, per i contenuti di cui all'anno di</p>	<p><b>Competenze:</b>            Educazione ambientale,</p>	<p><b>PERIODO trimestre</b>  <b>DISCIPLINA:</b> <u>Scienze e</u></p>
---	---	--

<p>riferimento</p>	<p>sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale</p> <p><b>Conoscenze e abilità:</b> Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale, Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Saper reperire dati e informazioni, saper relazionare il proprio lavoro, saper leggere grafici e tabelle, saper interpretare leggi e regolamenti</p> <p><b>COMPETENZE:</b> competenza alla cittadinanza-competenza digitale- competenza</p>	<p><u>Cultura Dell'alimentazione</u> <b>N° 2 ore</b> Contenuti: Qualità degli alimenti , marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del Made in Italy <b>PERIODO: PENTAMESTRE</b> <b>DISCIPLINA:</b> Scienze e <u>cultura dell'alimentazione</u></p> <p><b>N° 4 ORE</b> Contenuti: Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi " etici" Lo spreco alimentare, la filiera corta, alimenti a km 0 . Sistemi produttivi sostenibili: agricoltura biologica , agricoltura integrata . Consumi etici: prodotti equosolidali, Slow Food <b>DISCIPLINA:</b> <u>laboratorio di enogastronomia settore cucina</u></p> <p><b>N° ORE 4.</b> Contenuti: i prodotti alimentari di qualità, la filiera corta, la classificazione dei prodotti alimentari, l'agricoltura biologica ed ecosostenibile <b>DISCIPLINA:</b> <u>enogastronomia settore cucina</u></p> <p><b>N°2 ORE.</b> Contenuti il consumo dei pasti fuori casa, l'offerta ristorativa in base alla domanda <b>DISCIPLINA:</b> <u>Spagnolo</u></p> <p><b>N° 6 ORE</b> <b>Contenuti:</b> EL DESPILFARRO ALIMENTICIO. LOS PRODUCTOS BIOLÓGICOS y A KM CERO. LOS VINOS DE LA RIOJA. (productos DOP-IGP) PAELLA VALENCIANA (esempio di cucina del riutilizzo)</p>
--------------------	---	--

	<p>comunicativa- competenza multiculturale</p> <p><b>ABILITA':</b> saper riconoscere i prodotti biologici e a km zero del proprio Paese e della Spagna. Saper distinguere i marchi di qualità della UE e nello specifico: DOP-IGP-ETG. Saper reperire, selezionare ed elaborare informazioni da testi in lingua straniera. Saper rielaborare lessico specifico in contesti professionali. Saper riconoscere e confrontare differenze e somiglianze culturali ed enogastronomiche.</p> <p><b>CONOSCENZE:</b> conoscere i fattori socio economici che determinano gli stili alimentari e costruzione dei menu</p> <p><b>ABILITA':</b> riconoscere le esigenze e gusti dei clienti per la costruzione di un menù</p>	<p><b><u>DISCIPLINA:</u></b> Inglese <b>N° 4 ORE</b> Food wastereduction Sustainable Food and Organic Food 0 KM Food <b><u>DISCIPLINA:</u></b> Diritto e Tec.Amm <b>N° 2 ORE</b> Contenuti: abitudini alimentari ed economia del territorio <b><u>DISCIPLINA:</u></b> Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita <b>N° 2 ORE</b> Contenuti:Enogastronomia e società: i fattori che influenzano le scelte enogastronomiche</p>
Mezzi strumenti	Testi e documenti, ricerca di informazioni e dati attraverso la rete	
Modalità di verifica	<p><b><u>DISCIPLINA:</u></b> laboratorio di enogastronomia settore cucina</p> <p><b><u>DISCIPLINA:</u></b> Diritto e Tec.Amm</p> <p><b><u>DISCIPLINA:</u></b> Spagnolo</p> <p><b><u>DISCIPLINA:</u></b> Scienze e Cultura Dell'alimentazione . <b><u>DISCIPLINA:</u></b> Inglese</p> <p><b><u>DISCIPLINA:</u></b> Laboratorio dei servizi enogastronomici</p>	<p>Tipologia della verifica: osservazione pratica in laboratorio test scritto con domande a risposta aperta e scelta multipla Tipologia della verifica: debate sul Target e strumenti di attuazione. Valutazione orale Tipologia della verifica: <b>SCRITTA</b> ( comprensione del testo)- <b>ORALE</b> (esposizione di una ricetta personale). Tipologia della verifica: Elaborato scritto / orale Tipologia della verifica:</p>

	<u>settore sala e vendita</u>	Elaborato scritto / orale
		Tipologia della verifica: Elaborato scritto / orale

## IL LAVORO TRA COSTITUZIONE E SOSTENIBILITA' ECONOMICA

Conoscenze , abilità, per i contenuti di cui all'anno di riferimento	<b>Competenze:</b> <b>Conoscenze e abilità:</b> Comprendere l'origine della Costituzione repubblicana e l'elemento di modernità della stessa rispetto al passato. Comprendere l'importanza del riconoscimento dei diritti dell'assunzione dei doveri; I principi fondamentali della Costituzione repubblicana (artt. 1-12): la tutela del lavoro nella Costituzione (artt. 35-36-37) Saper reperire dati e informazioni, saper relazionare il proprio lavoro, saper leggere grafici e tabelle, saper interpretare leggi e regolamenti	<b>PERIODO PENTAMESTRE</b> <b>DISCIPLINA:</b> Storia e Italiano <b>N° ORE: 8</b> Contenuti: Il lavoro come fondamento della Repubblica; il lavoro minorile attraverso la letteratura critica delle due novelle di <i>Rosso Malpelo</i> di Verga e di <i>Ciaula scopre la luna</i> di Pirandello.
Mezzi strumenti	Testi e documenti, ricerca di informazioni e dati attraverso la rete	
Modalità di verifica	<b>DISCIPLINA:</b> Storia e Italiano	Tipologia della verifica: verifica orale

INDICATORI DI VALUTAZIONE	DESCRITTORI
Capacità di riferimento costante alla Costituzione per la parte di curricolo verticale di pertinenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>• Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>• Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>• Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>• Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>
Capacità di ricerca delle fonti e contestualizzazione coerente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>• Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>• Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>• Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>• Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>
Capacità di stendere relazioni anche multimediali e esporle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>• Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>• Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>• Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente</li> </ul>



	<p>specifico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>
Capacità di valutare criticamente gli sviluppi , le proiezioni, le conseguenze degli argomenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>• Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>• Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>• Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>• Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>

*Coordinatrice del progetto Ed. Civica, prof.ssa **Francesca Caroti***

## ATTIVITÀ INTEGRATIVE

### Attività di Orientamento

Attività	Discipline coinvolte	Alunni partecipanti
Maestri del lavoro, "sicurezza sul lavoro" svolto in data 02/02/2024	Scienze dell'alimentazione, laboratorio di enogastronomia settore cucina, laboratorio di enogastronomia settore sala e vendita	TUTTA LA CLASSE
Comunità ebraica, progetto memoria, testimonianza diretta della Signora Matilde Beniacar	Storia e Lingua e letteratura italiana	TUTTA LA CLASSE
In ottemperanza alle disposizioni del <b>DM 328 del 22/12/22 Decreto di adozione delle Linee guida per l'orientamento</b> , relative alla riforma 1.4 " <b>Riforma del sistema di orientamento</b> " ed alle successive Note Ministeriali emanate in merito, la classe sta svolgendo le previste 30 ore di attività di orientamento suddivise in didattica orientativa, PCTO, attività con le agenzie formative del territorio, Enti, Associazioni e Imprese e Terzo Settore. Contestualmente gli alunni stanno compilando, con il supporto del docente tutor orientatore i prof. Giuseppe Rizzuto le sezioni della piattaforma Unica a loro dedicate, con particolare riferimento a quella inerente al "Capolavoro", e a quella inerente allo "Sviluppo delle Competenze",	Tutte le materie	TUTTA LA CLASSE

### SIMULAZIONI DI PRIMA E SECONDA PROVA

#### Prove effettuate:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Materie coinvolte
28/03/2024 * 16/04/2024**	4 ORE (17.30 - 21.30) 4 ORE (17.30 - 21.30)	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA- STORIA
06/03/2024 23/04/2024	4 ORE (17.30 - 21.30) 4 ORE (17.30 - 21.30)	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
11/03/2024 29/04/2024	4 ORE (17.30 - 19.30) 4 ORE (17.30 - 19.30)	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

\* Si fa riferimento alla prova ministeriale sessione ordinaria 2022  
([https://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000\\_ORD22.pdf](https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf))

\*\* Si fa riferimento alla prova ministeriale sessione ordinaria 2023  
([https://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/202223/Italiano/Ordinaria/P000\\_ORD23.pdf](https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Ordinaria/P000_ORD23.pdf))

Le tracce somministrate per la seconda prova sono di seguito riportate:



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
LICEALE TECNICA e PROFESSIONALE - SERALE Alberghiero e Manutenzione assistenza  
tecnica - SEZIONE CARCERARIA Alberghiero  
AGENZIA FORMATIVA ISO 9001-2015  
ENRICO MATTEI  
57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16  
Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 80004040491  
Sito : [www.isismattei.edu.it](http://www.isismattei.edu.it) - E-mail: [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) - PEC: [liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)**

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

**Indirizzi:** IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE CUCINA

<b><u>TIPOLOGIA C</u></b> Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.
<b><u>NUCLEO TEMATICO 1</u></b> 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.

Una classe quinta ad indirizzo Enogastronomia di un istituto alberghiero è stata contattata dall'azienda sanitaria locale per promuovere durante un evento congressuale le abitudini alimentari sane in determinate fasce di età.

In una prima parte gli studenti dovranno indicare:

- quali sono le opportune indicazioni dietetiche nella dieta di mantenimento dell'adulto e in particolari condizioni fisiologiche come la gravidanza.

- in un secondo momento gli studenti devono organizzare un catering per i 50 partecipanti al congresso, (tenendo conto della presenza di una donna in stato interessante), sono invitati ad elaborare un brunch secondo le seguenti indicazioni:

- Scegliere le opportune attrezzature da utilizzare in base alla struttura dove si svolgerà il congresso
- Specificare la località dove si svolgerà l'evento
- Specificare i prodotti di stagione e del territorio utilizzati motivando l'importanza nutrizionale degli ingredienti scelti
- Specificare le opportune azioni igienico sanitarie da tenere presenti nel trasporto dei piatti preparati.

#### **SIMULAZIONE DELLA SECONDA PARTE DI 2° PROVA PRATICA. Durata 4 ore.**

Gli alunni dovranno preparare un piatto inerente la prova scritta precedentemente effettuata nel tempo prestabilito con gli ingredienti del paniere messo a disposizione.

Paniere

Farina 00 kg 2, semola rimacinata kg 1, latte intero lt 2, panna pasticceria lt 1, panna cucina lt ½, zucchero semolato kg 1, zucchero a velo gr 100, lievito birra gr 50, lievito per dolci gr 15, farina grano saraceno kg 1, semi di lino gr 200, farina di piselli o piselli secchi kg 1, farina di farro kg 1, curcuma gr 100, cannella gr 50, burro kg 1, riso carnaroli kg 1, vaniglia 1 bacche, cioccolato nero kg 1, cioccolato bianco gr 500, vino bianco lt 1, paccheri kg 1, pane fermo kg 1, sedano 2 coste, carote kg 1, cipolle kg 1, pomodori maturi kg 1, cavolfiore kg 1, aglio 2 teste, broccolo calabro kg 1, asparagi kg 2, lattuga 1 cesto, patate kg 5, frutti di bosco gr 500, rosmarino, prezzemolo gr 100, menta 1 vaschetta, barbe rosse gr 500, zucchine kg 1, melanzane kg 1, peperoni kg 1, fiori di zucca 3 vaschette, limoni n 3, arance n 3, filetto maiale N° 2, spigole 400/600 N° 2, alici kg 1, baccalà kg 1, cozze kg 2, vongole lupini kg 1, gamberoni L2 N 10.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
LICEALE TECNICA e PROFESSIONALE - SERALE Alberghiero e Manutenzione assistenza  
tecnica - SEZIONE CARCERARIA Alberghiero  
AGENZIA FORMATIVA ISO 9001-2015  
**ENRICO MATTEI**  
57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16  
Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 8000404091  
Sito : [www.isismattei.edu.it](http://www.isismattei.edu.it) - E-mail: [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) - PEC: [liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)

### PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

**Indirizzi:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE CUCINA

#### **TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

#### **NUCLEO TEMATICO 6**

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

### L'ALIMENTAZIONE e LA PREVENZIONE delle PATOLOGIE: il "CANCRO"

#### **DOCUMENTO n.1**

##### **Davvero la carne rossa può far insorgere il tumore del colon?**

La Iarc, l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro che fa capo all'Organizzazione Mondiale della Sanità e che si occupa di esaminare periodicamente la letteratura scientifica attinente alla valutazione di cancerogenicità di un determinato agente, ha classificato le carni rosse come cancerogene di tipo 2, ovvero probabilmente cancerogene per l'uomo. Questa categoria viene utilizzata quando c'è limitata evidenza di cancerogenicità nell'uomo e sufficiente evidenza nell'animale da esperimento.

[...] L'associazione tra consumo di carne rossa e tumori è stata osservata principalmente per il cancro del colon-retto, ma sono state osservate anche associazioni per il tumore del pancreas e della prostata.

Per tale motivo le linee guida sono orientate a consigliare un consumo settimanale di carne rossa inferiore ai 500 grammi, con particolare attenzione alle carni lavorate (salumi), per cui si consiglia un consumo massimo di 50 grammi a settimana. Le carni lavorate infatti rientrano per la Iarc nel cancerogeno di tipo 1, ovvero esistono prove sufficienti che il consumo di questi prodotti aumenti il rischio di cancro al colon nell'uomo. È importante anche la tipologia di cottura: quella alla brace, a causa della formazione di sostanze cancerogene, può essere dannosa per la salute. [...]

Pur mantenendo la piacevolezza della tavola e salvaguardando i gusti personali, il consiglio è sempre di seguire la dieta mediterranea, che unisce bontà e salute.

(Fonte: Magazine, Fondazione Umberto Veronesi, in: [www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia](http://www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia))

#### **DOCUMENTO n.2**

**Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?** Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi

per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato già diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.

(Fonte: [www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande](http://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande))

## CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu che ne favoriscano la prevenzione.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni: - Quando una sostanza viene considerata "cancerogena"?

- Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del cancro a organi dell'apparto digerente?

- Utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, fornisca una sintetica spiegazione del fatto che alcuni alimenti o tipologie di preparazione di cibi possono svolgere un ruolo predisponente o protettivo nei riguardi dell'eventuale insorgenza di un cancro. Si richiedono due esempi: uno per la funzione predisponente e uno per la funzione protettiva

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche con prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:

- motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono

- alleati efficaci nella prevenzione del cancro;

- riportare quali attenzioni si debbano avere nella scelta dei fornitori delle materie prime e

- delle garanzie richieste, tenuto conto del fatto che alcuni fattori cancerogeni possono derivare da contaminazione primaria;

- indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo;

Il candidato concluda con la composizione di una "Guida ragionata" (non più di due raccomandazioni, accompagnate da un'adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza di patologie neoplastiche.

## SIMULAZIONE DELLA SECONDA PARTE DI 2° PROVA PRATICA. Durata 4 ore.

L'alunno/a, dovrà preparare un piatto, inerente la traccia data nella seconda prova scritta, nel tempo prestabilito e con gli ingredienti del paniere messo a disposizione. Il candidato dovrà mettere in atto tutte le competenze tecnico-professionali utili alla realizzazione della pietanza, valorizzando i prodotti scelti dal paniere e adottando le giuste tecniche di cottura.

Paniere :

farina 00, farina di semola rimacinata, latte intero, legumi in scatola, panna da pasticceria, panna da cucina, zucchero semolato, zucchero al velo, lievito di birra, lievito per dolci, grano saraceno, semi di lino, farina di piselli o piselli secchi, farina di farro, farina di ceci, curcuma, cannella, burro, riso carnaroli, salumi, bacca di vaniglia, cioccolato fondente, cioccolato bianco, vino bianco, paccheri, uova, pane fermo, sedano, carote, cipolle, pomodoro maturo, verza, cavolo viola, finocchi, cavolfiore, aglio, broccolo, asparagi, lattuga, patate, frutti di bosco, rosmarino, prezzemolo, menta, barbe rosse, melanzane, peperoni, limone, fiori di zucca, fragole, filetto di maiale, spigole, alici o altro pesce azzurro, baccalà, gamberoni L2, olio evo, olio di semi di arachide o girasole, parmigiano o pecorino.

SCHEDA TECNICA DEL PIATTO 2° SIMULAZIONE seconda prova parte pratica di entrambe le simulazioni

Nome e Cognome:		Classe
Classe NOME DEL PIATTO:		
Ingredienti:		
Procedimento:		
c) Elaborazione diagramma di flusso: individuazione dei CCP, per un CCP indicare il limite, le azioni di monitoraggio e le azioni correttive		
<u>Allergeni</u>	<u>Piatto consigliato per:</u>	

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE SIMULAZIONI

## Griglia di valutazione Prova scritta di italiano Tipologia A: Analisi del testo letterario

Alunno/a		Classe	Data	
Indicatori generali	1. Competenze Testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<b>Sviluppa il testo in modo:</b>	
			coerente, coeso, personale	20
			ben organizzato, coerente e coeso	18
			chiaro e adeguato	16
			in complesso chiaro e lineare	14
			<b>semplice, con incertezze</b>	<b>12</b>
			meccanico	10
			incerto e poco lineare	8
			molto confuso	6
			del tutto inadeguato	4
Indicatori generali	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b>	
			corretto, appropriato, personale	20
			corretto, appropriato, efficace	18
			corretto e appropriato	16
			complessivamente corretto	14
			<b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b>	<b>12</b>
			non del tutto corretto, con alcuni errori	10
			poco corretto e appropriato	8
			scorretto e inappropriato	6
			del tutto errato	4
Indicatori specifici	3. Competenze Ideative e Rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b>	
			approfondite, articolate e originali	20
			approfondite e articolate	18
			pertinenti e adeguate	16
			pertinenti	14
			<b>essenziali e sufficientemente motivate</b>	<b>12</b>
			superficiali	10

			incerte e frammentarie	8
			scarse e prive di spunti critici	6
			del tutto inadeguate	4
<b>4. Competenze testuali specifiche</b>	<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna.</b>		<b>Sviluppa le consegne in modo:</b>	
			pertinente ed esauriente	10
			pertinente e abbastanza esauriente	9
			pertinente, ma non del tutto esauriente	8
			pertinente e, nel complesso, corretto	7
			<b>sufficientemente pertinente e corretto</b>	<b>6</b>
			superficiale e approssimativo	5
			parziale e poco preciso	4
			lacunoso e impreciso	3
			gravemente incompleto	2
			<b>Comprensione del testo.</b>	<b>Comprende il testo:</b>
			in tutti i suoi snodi concettuali	10
			in quasi tutti i suoi snodi concettuali	9
			individuandone i temi portanti	8
			individuando nel complesso i temi portanti	7
			<b>nei nuclei essenziali</b>	<b>6</b>
			riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali	5
			in modo parziale e superficiale	4
			in minima parte e/o fraintende	3
		gravemente inadeguato/nullo	2	
<b>5. Analisi e interpretazione del testo letterario</b>	<b>Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.</b>		<b>Analizza il testo in modo:</b>	_____
			puntuale, ampio e articolato	10
			puntuale, ampio e abbastanza articolato	9
			puntuale, corretto, ma poco articolato	8
			abbastanza chiaro e corretto	7



			<b>sostanzialmente chiaro e corretto</b>	<b>6</b>
			parziale, generico e poco corretto	5
			semplificistico, superficiale e scorretto	4
			lacunoso e scorretto	3
			gravemente inadeguato/nullo	2
		<b>Interpretazione del testo</b>	<b>Contestualizza e interpreta in modo:</b>	<hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/> 10
			pertinente, approfondito e personale/originale	
			pertinente, esauriente e abbastanza approfondito	9
			pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento	8
			pertinente e abbastanza esauriente	7
			<b>sostanzialmente pertinente e corretto</b>	<b>6</b>
			parziale, generico e poco corretto	5
			semplificistico, superficiale e scorretto	4
			lacunoso e scorretto	3
			gravemente inadeguato/nullo	2
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>/100</b>
<b>Valutazione in ventesimi (punt./5) /20 Valutazione in decimi (punt./10) /10</b>				

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO - Tipologia A  
(BES/DSA)**

<b>Alunno</b>	<b>Classe</b>	<b>Data</b>
---------------	---------------	-------------

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati</b>		<b>punti</b>
<b>1. Realizzazione linguistica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> </ul>	Globalmente adeguata	5
	Adeguata	10
<b>2. Ideazione e coerenza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>• Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	Scarsa	5
	Accettabile	10
	Discreta	15
	Efficace	20
<b>3. Controllo dei contenuti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	Contenuti del tutto inappropriati	5
	Contenuti inappropriati	10
	Contenuti relativi solo a qualche aspetto	15
	Contenuti adeguati	20
	Contenuti discretamente ampi	25
	Contenuti ampi e articolati	30
<b>VALUTAZIONE GENERALE (in totale 60 punti)</b>		

--	--

Elementi da valutare nello specifico		punti
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</li> </ul>	Scarso in elementi fondamentali	2
	Non sempre adeguato	4
	Parziale	6
	Completo	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacità di comprendere il testo complessivamente e nei suoi snodi tematici e stilistici</li> </ul>	Scarsa in elementi fondamentali	2
	Parziale, con errori significativi	4
	Complessivamente adeguata	6
	Solida e sicura	8
	Particolarmente sicura ed efficace	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</li> </ul>	Scarsa in elementi fondamentali	2
	Non sempre adeguata, con errori e carenze	4
	Complessivamente	6

	adeguata	
	Precisa e rigorosa	8
	Particolarmente efficace e significativa	10
• Interpretazione del testo	Scarsa in elementi fondamentali	2
	Non sempre adeguata, con errori e carenze	4
	Complessivamente adeguata	6
	Precisa e rigorosa	8
	Particolarmente efficace e significativa	10

<b>VALUTAZIONE SPECIFICA (in totale 40 punti)</b>		
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA</b> <b>(VALUTAZIONE GENERALE + VALUTAZIONE SPECIFICA)</b>	<b>Punteggio in centesimi</b>	
	<b>Voto in decimi</b>	

## Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno/a		Classe	Data	
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<b>Sviluppa il testo in modo:</b> coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato <b>12</b> in complesso chiaro lineare <b>semplice, con incertezze</b> meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b> corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto,</b> <b>con alcune incertezze</b> non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e</b> <b>sufficientemente</b> <b> motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	<b>Comprende il testo:</b> in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti <b>nei nuclei essenziali</b> riconoscendo alcuni nuclei essenziali riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintendendo	10 9 8 7 6 5 4 3 2

		<b>Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo</b>	<b>Individua tesi e argomentazioni in modo:</b> completo, consapevole e approfondito completo, consapevole e abbastanza approfondito completo e abbastanza consapevole abbastanza completo e abbastanza approfondito <b>essenziale e sintetico</b> parziale e non sempre corretto parziale e per lo più confuso confuso e disorganico gravemente inadeguato	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2
		<b>Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti</b>	<b>Struttura l'argomentazione in modo:</b> chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente <b>globalmente chiaro e congruente</b> non sempre chiaro e congruente superficiale e poco congruente superficiale e confuso incerto e privo di elaborazione	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2
		<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali richiesti</b>	<b>I riferimenti culturali risultano:</b> ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi <b>sostanzialmente chiari e corretti</b> parziali, generici e poco corretti semplicistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2
			<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>/100</b>
Valutazione in ventesimi (/ 5)			Punteggio finale _____ / 20	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO - Tipologia B (BES/DSA)**

<b>Alunno</b>	<b>Classe</b>	<b>Data</b>
---------------	---------------	-------------

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati</b>		<b>punti</b>
<b>1. Realizzazione linguistica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> </ul>	Globalmente adeguata	5
	Adeguata	10
<b>2. Ideazione e coerenza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>• Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	Scarsa	5
	Accettabile	10
	Discreta	15
	Efficace	20
<b>3. Controllo dei contenuti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	Contenuti del tutto inappropriati	5
	Contenuti inappropriati	10
	Contenuti relativi solo a qualche aspetto	15
	Contenuti adeguati	20
	Contenuti discretamente ampi	25
	Contenuti ampi e articolati	30
<b>VALUTAZIONE GENERALE (in totale 60 punti)</b>		

Elementi da valutare nello specifico		punti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</li> </ul>	Inappropriata	3
	Parzialmente appropriata	6
	Complessivamente adeguata	9
	Corretta negli elementi fondamentali	12
	Precisa e rigorosa	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</li> </ul>	Scarsa in elementi fondamentali	3
	Non sempre adeguata, con errori significativi	6
	Complessivamente adeguata	9
	Del tutto adeguata	12
	Solida ed elevata	15
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	inappropriata	2
	parzialmente appropriata	4
	complessivamente adeguata	6
	precisa e rigorosa	8
	particolarmente efficace e significativa	10

<b>VALUTAZIONE SPECIFICA (in totale 40 punti)</b>		
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA (VALUTAZIONE GENERALE + VALUTAZIONE SPECIFICA)</b>	<b>Punteggio in centesimi</b>	
	<b>Voto in decimi</b>	



## Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo

Alunno/a		Classe	Data	
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<b>Sviluppa il testo in modo:</b> coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b> corretto, personale corretto, efficace Corretto, appropriato corretto <b>corretto e incerto</b> non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite articolate e originali approfondite articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<b>Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:</b> pertinente, esauriente e personale pertinente ed esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e nel complesso corretto <b>sostanzialmente pertinente</b> <b>corretto</b> superficiale parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto	20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4

		<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>Articola l'esposizione in modo:</b> ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare <b>sostanzialmente ordinato e lineare</b> poco ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia	10 9 8 <b>6</b> 5 4 3 2
		<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali richiesti</b>	<b>I riferimenti culturali risultano:</b> ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi <b>sostanzialmente chiari e corretti</b> parziali, generici e poco corretti semplicistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>/100</b>
Valutazione in ventesimi (/ 5 )			Punteggio finale _____ / 20	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO - Tipologia C ( BES/DSA)**

<b>Alunno</b>	<b>Classe</b>	<b>Data</b>
---------------	---------------	-------------

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati</b>		<b>punti</b>
<b>1. Realizzazione linguistica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> </ul>	Globalmente adeguata	5
	Adeguata	10
<b>2. Ideazione e coerenza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>• Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	Scarsa	5
	Accettabile	10
	Discreta	15
	Efficace	20
<b>3. Controllo dei contenuti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	Contenuti del tutto inappropriati	5
	Contenuti inappropriati	10
	Contenuti relativi solo a qualche aspetto	15
	Contenuti adeguati	20
	Contenuti discretamente ampi	25
	Contenuti ampi e articolati	30
<b>VALUTAZIONE GENERALE (in totale 60 punti)</b>		

<b>Elementi da valutare nello specifico</b>	<b>punti</b>
---	--------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</li> </ul>	Molto scarsa	3
	Scarsa	6
	Complessivamente adeguata	9
	Sostanzialmente corretta	12
	Precisa e rigorosa	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li> </ul>	Molto scarso	3
	Scarso	6
	Complessivamente adeguato	9
	Corretto in tutte le parti	12
	Preciso e rigoroso	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>	Inappropriata	2
	Parzialmente appropriata	4
	Complessivamente adeguata	6
	Ampia e dettagliata	8
	Particolarmente ricca e significativa	10

<b>VALUTAZIONE SPECIFICA (in totale 40 punti)</b>		
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA (VALUTAZIONE GENERALE + VALUTAZIONE SPECIFICA)</b>	<b>Punteggio in centesimi</b>	
	<b>Voto in decimi</b>	

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio in base 20	Punteggio assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione difficoltosa con risposta approssimativa e superficiale	1	
	<b>Comprensione adeguata con risposta essenziale e qualche errore interpretativo</b>	2	
	Comprensione completa con risposta precisa e pertinente	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Assenza della maggior parte dei contenuti e quelli riportati non sono significativi	1	
	Assenza di alcuni contenuti e presenza di altri con gravi errori concettuali	2	
	Conoscenza superficiale dei contenuti	3	
	<b>Conoscenza adeguata ed essenziale dei contenuti con argomentazione complessivamente coerente dei contenuti</b>	4	
	Conoscenza completa con argomentazione precisa e pertinente dei contenuti	5	
	Conoscenza completa con argomentazione precisa ed approfondita, rielaborazione critica e personale dei contenuti	6	
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	Non interpreta adeguatamente la richiesta, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	<b>individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e soluzioni pertinenti senza motivarle proponendo collegamenti concettuali e operativi poco articolati e/o parziali.</b>	4	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione proponendo opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera adeguata la tesi sostenuta proponendo opportuni collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi proponendo originali collegamenti concettuali e operativi.	7	

	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi proponendo collegamenti concettuali e operativi personali e approfonditi.	8	
<b>CORRETTEZZA</b> morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Terminologia presente ma spesso inesatta, logica presente ma discontinua, analisi parziale e sintesi approssimativa. Forma espressiva modesta, caratterizzata da qualche errore	1	
	<b>Terminologia pertinente e precisa, logica valida, analisi quasi completa, sintesi coerente e corretta. Forma espressiva linguisticamente corretta</b>	2	
	Terminologia precisa e perfettamente utilizzata, logica valida e significativa, analisi completa e approfondita, sintesi corretta ed originale. Forma espressiva scorrevole caratterizzata da uno stile linguistico personale	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>			

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (BES/DSA)**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA BES/DSA</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio assegnato</b>
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione difficoltosa dei contenuti	1	
	<b>Comprensione adeguata risposta essenziale interpretativo ai contenuti qualche con errore</b>	2	
	Comprensione completa con risposta precisa e pertinente senza correttezza formale	3	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Assenza della maggior parte dei contenuti e quelli riportati non sono significativi	1	
	Assenza di alcuni contenuti e presenza di altri con gravi errori concettuali	2	
	Conoscenza superficiale dei contenuti	3	
	<b>Conoscenza adeguata ed essenziale con argomentazione coerente dei contenuti</b>	4	
	Conoscenza completa ed approfondita con argomentazione precisa e pertinente dei contenuti	5	
	Conoscenza completa con argomentazione precisa e approfondita rielaborazione critica e personale dei contenuti	6	
<b>PADRONANZA</b> 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	Non interpreta adeguatamente la richiesta, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	<b>individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e soluzioni pertinenti senza motivarle proponendo collegamenti concettuali e operativi poco articolati e/o parziali.</b>	4	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione proponendo opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Individua discretamente le problematiche e/ole situazioni motivando in maniera adeguata la tesi sostenuta proponendo opportuni collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi proponendo originali collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi proponendo collegamenti concettuali e operativi personali e approfonditi.	8	
<b>CORRETTEZZA</b> A morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Terminologia presente con riferimento ai contenuti non considerando la correttezza formale, analisi parziale e sintesi approssimativa. Sempre in riferimento ai contenuti	1	
	<b>Terminologia pertinente e precisa in riferimento ai contenuti, analisi quasi completa, sintesi coerente in riferimento ai contenuti. Forma espressiva linguisticamente corretta</b>	2	
	Terminologia e sintesi corretta ed originale. Forma espressiva scorrevole caratterizzata da uno stile linguistico personale senza valutare la correttezza finale	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>			

**SCHEDA OSSERVAZIONE PROVA PRATICA di LAB. Enogastronomia settore cucina triennio**

NOME E COGNOME		CLASSE
INDICATORE	DESCRITTORE	
<b>Aspetto e cura della persona, cura e completezza della divisa professionale</b>	L'alunno si presenta senza divisa	
	L'alunno si presenta con aspetto non curato, divisa incompleta e stropicciata e/o sporca	
	L'alunno si presenta con aspetto poco curato, divisa incompleta.	
	L'alunno si presenta con aspetto curato nei minimi dettagli, divisa complete e ben preservata	
<b>Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria postazione di lavoro</b>	Non rispetta le mansioni assegnatogli, non rispetta le norme igieniche e non tiene in ordine la propria postazione.	
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli, rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione di lavoro non perfettamente in ordine.	
	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli, tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.	
<b>Linguaggio verbale e non verbale nei confronti dei colleghi</b>	Usa un linguaggio non consono, non è aperto al dialogo. Tiene un comportamento scorretto e poco collaborativo con i compagni.	
	Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni. Tiene un comportamento collaborativo.	
	Usa un linguaggio impeccabile. Tiene un comportamento esemplare e collaborativo.	
<b>Precisione nell'esecuzione e preparazione della mise en place della postazione di lavoro assegnata</b>	Non conosce e non sa preparare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione.	
	Conosce in maniera autonoma sa preparare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione .	
	Lavora in maniera autonoma, sa organizzare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione o ricetta	
<b>Preparazione di un piatto</b>	Sa organizzare parzialmente il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta guidato	
	Organizza il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta non in maniera autonoma, rispettando parzialmente la normativa HACCP	
	Organizza il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta in maniera autonoma, nel rispetto della normativa Igienico sanitaria vigente	
<b>Impiattamento</b>	Non è autonomo nelle fasi di impiattamento di una ricetta	
	E' parzialmente autonomo nell' impiattamento di una ricetta	
	E' autonomo nelle fasi corrette di impiattamento di una ricetta, mostrando creatività	



## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: SOFIA TAMMONE

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

1. Età del Positivismo: caratteri storici generali; Naturalismo in Francia: caratteri generali; il Verismo in Italia: caratteri generali.
2. Giovanni Verga: vita; pensiero e poetica; quadro generale delle opere con attenzione alla fase verista: *Vita dei campi* (lettura di "La lupa" e di "Rosso Malpelo"); *Novelle rusticane*; progetto del *Ciclo dei Vinti*: caratteristiche generali; *I Malavoglia*: la vicenda; la visione pessimistica della vita; le tecniche narrative; lettura di "Prefazione", "La famiglia Malavoglia" cap. 1.; *Mastro don Gesualdo*, cenni alla vicenda.
3. Età del Decadentismo: caratteri storici generali e principi della poetica decadente; il Simbolismo e l'Estetismo, caratteri generali
4. Giovanni Pascoli: vita; pensiero e poetica (la poetica del "fanciullino"); lettura di T7 "E' dentro di noi un fanciullino" da *Il fanciullino*. *Myricae*: il titolo, i temi, lo stile; lettura e commento di *Lavandare*, *X Agosto*; *L'assiuolo*; *Temporale*; *Novembre*.
5. Gabriele d'Annunzio: vita; pensiero e poetica (il mito dell'esteta; il superuomo; il panismo); *Il piacere*: la vicenda, il protagonista; lettura di T1 "Il ritratto di un esteta"; T2 "Il verso è tutto". *Le laudi*: caratteri generali della raccolta con particolare attenzione a *Alcyone*: vicenda, tematiche e stile. Lettura e commento di *La pioggia nel pineto*.
6. Giuseppe Ungaretti: vita; fase dello sperimentalismo con riferimento ad *Allegria*: vicenda editoriale; titolo; tematiche; sperimentalismo formale, stilistico. lettura e commento di: *Veglia*, *Fratelli*, *Sono una creatura*, *Mattina*, *Soldati*, *Natale*.

Narrativa della crisi: caratteri generali del "romanzo della crisi"; Italo Svevo: vita; *La coscienza di Zenò*: struttura, contenuti, impianto narrativo e stile. Lettura e commento di T2 "Prefazione" e "Preambolo". Luigi Pirandello: vita; produzione narrativa e saggistica: il relativismo, l'umorismo, la crisi d'identità, la maschera, gli esempi delle vicende di *Il fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*. La produzione teatrale: il "teatro nel teatro"; il caso di *Sei personaggi in cerca d'autore*.

### METODI UTILIZZATI

Lezione frontale, lezione partecipata.

### MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo (testo di riferimento: Sambugar M, Salà G., *Letteratura aperta* dal Positivismo alla letteratura contemporanea, vol.3, La nuova Italia editrice); appunti forniti dalla docente, materiale multimediale.

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Lezioni pari a tre ore settimanali, svolta a partire dal 9 ottobre 2023.

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Valutazione in base alle griglie di dipartimento con adozione di griglie specifiche per tre studenti con svantaggio linguistico e uno studente con DSA.

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifiche orali; verifiche scritte di simulazione della prima prova di maturità.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

La programmazione svolta è in linea con quanto prefissato all'inizio dell'anno scolastico. La motivazione, l'interesse e la partecipazione per la disciplina è stata, durante l'intero anno scolastico, buona e costante da parte di tutti gli studenti e di tutte le studentesse. Il livello di conoscenze, competenze e abilità può dirsi sufficientemente raggiunto dal gruppo classe.

Materia: STORIA

Docente: SOFIA TAMMONE

## CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

1. La seconda metà dell'Ottocento e l'inizio del Novecento: la Seconda rivoluzione industriale; l'Europa della "belle époque"; Italia giolittiana; l'Europa verso la Prima guerra mondiale: il Secondo Reich tra pangermanesimo e colonialismo; la Francia tra "revanscismo" e antisemitismo (il caso Dreyfus); la Russia tra arretratezza economica e politica; la rivoluzione del 1905; la "questione balcanica". L'Europa divisa tra Triplice intesa e Triplice alleanza.
2. La Prima guerra mondiale: lo scoppio del conflitto; caratteristiche della Grande guerra (la guerra di trincea, le armi utilizzate, i fronti); la prima fase del conflitto; il dibattito in Italia e l'ingresso in guerra; la svolta del 1917; la seconda fase del conflitto; i trattati di pace.
3. La Rivoluzione russa e Stalin al potere: la Rivoluzione di Febbraio; il ritorno di Lenin; la Rivoluzione di Ottobre; la prima fase della storia della Russia sovietica 1917-1924: la guerra civile; la Nep e la nascita dell'URSS; seconda fase della storia sovietica: la morte di Lenin, l'ascesa di Stalin e la costruzione del sistema economico socialista (collettivizzazione, pianificazione economica) e della dittatura stalinista: la lotta contro i *kulaki*, le purghe staliniane, il Gulag.
4. Il dopoguerra italiano e l'avvento del fascismo: la crisi del dopoguerra italiano, l'avvento del fascismo al potere, la nascita della dittatura di Benito Mussolini; la politica economica, la politica ecclesiastica, la politica estera (la guerra d'Etiopia) e le leggi razziali.
5. Il dopoguerra tedesco e l'avvento del nazifascismo al potere: la crisi del dopoguerra tedesco; la nascita del nazionalsocialismo, Hitler al potere: nascita e costruzione del Terzo Reich. La politica razziale.
6. Il dopoguerra degli USA: i "ruggenti anni Venti" e la crisi del 1929. Roosevelt e la politica del "New Deal".
7. Verso la Seconda guerra mondiale: la Guerra civile spagnola; la politica estera di Hitler; l'alleanza dell'Asse; il Patto d'Acciaio; il Patto Molotov-Ribbentrop.
8. La Seconda guerra mondiale: l'invasione della Polonia e lo scoppio del conflitto; l'avanzata dei paesi dell'Asse, la guerra lampo degli anni 1939-1941; l'ingresso degli USA in guerra; il 1942, la svolta del conflitto e la controffensiva alleata; la fine del conflitto in Europa e in Estremo oriente.
9. La situazione in Italia tra il 1943 e il 1945.

## METODI UTILIZZATI

Lezione frontale, lezione partecipata. Visione di documentari.

## MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo; appunti forniti dalla docente; risorse multimediali.

## SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Lezioni pari a due ore settimanali, svolte a partire dal 9 ottobre 2023.

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Valutazione in base alle griglie di dipartimento adozione di griglie specifiche per tre studenti con svantaggio linguistico e uno studente con DSA.

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifiche orali.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

La programmazione svolta è in linea con quanto prefissato all'inizio dell'anno scolastico. La motivazione, l'interesse e la partecipazione per la disciplina è stata, durante l'intero anno scolastico, buona e costante da parte di tutti gli studenti e di tutte le studentesse. Il livello di conoscenze, competenze e abilità può dirsi sufficientemente raggiunto dal gruppo classe.

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: RITA CIONE

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### 1. PRINCIPI NUTRITIVI

- a) Generalità, classificazione e funzioni
- b) Proteine, Glucidi, Lipidi, Vitamine, e Sali minerali

#### 2. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI ,MARCHI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI TIPICI E TUTELA DEL "MADE IN ITALY"

- a) Qualità degli alimenti
- b) I marchi di qualità dei prodotti tipici
- c) Tutela del made in Italy
- d) Frodi alimentari
- e) Sistema nazionale dei controlli ufficiali

#### 3. NUOVI ALIMENTI (NOVEL FOOD)

- a) Concetto di novel food e sua regolamentazione
- b) Alimenti di nuova gamma
- c) Alimenti arricchiti
- d) Alimenti alleggeriti
- e) Gli alimenti funzionali
- f) Gli integratori alimentari
- g) Gli alimenti integrali
- h) Gli OGM

#### 4. EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI IN ITALIA

- a) Evoluzione dei consumi alimentari dal dopoguerra ad oggi

#### 5. NUOVE TENDENZE DI FILIERA

- a) La filiera agroalimentare
- b) La filiera corta

- c) Farmer's market

## 6. DIETA EQUILIBRATA

- a) Peso teorico
- b) Indice di massa corporea
- c) Metabolismo basale e di attività
- d) Calcolo del fabbisogno energetico giornaliero
- e) I LARN
- f) Suddivisione dei pasti e dei principi nutritivi secondo i LARN
- g) Linee guida 2018 per una alimentazione sana ed equilibrata

## 7. DIETE PER FASCIA D'ETA'

- a) Dieta del neonato
  - Dieta latte
  - Lo svezzamento
- b) Dieta del bambino
- c) Dieta dell'adolescente
- d) Dieta di mantenimento dell'adulto
- e) Dieta di mantenimento dell'anziano

## 8. DIETE SPECIFICHE

- a) Dieta in gravidanza
- b) Dieta della nutrice
- c) Dieta dello sportivo

## 9. DIETE PARTICOLARI

- a) Dieta mediterranea
- b) Dieta lacto-uovo vegetariana
- c) Dieta vegana

## 10. DIETOTERAPIA

- a) Obesità
- b) Ipertensione
- c) Ipercolesterolemia e aterosclerosi
- d) Il diabete
- e) Alimentazione e tumori
- f) Intolleranze alimentari
- g) Allergie alimentari

## 11. CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

- a) Chimiche, fisiche e biologiche
- b) I microrganismi
  - Virus
  - Batteri
  - Muffe
  - Parassiti
- c) Contaminazioni dirette, indirette e crociate
- d) Le infezioni alimentari (epatite A)
- e) Le tossinfezioni alimentari
  - Generalità

- Dose minima infettante
  - Tossinfezione da Salmonella
  - Tossinfezione da Stafilococco
  - Tossinfezione da Clostridium Botulinum
- f) Le infestazioni
- Parassitosi da tenia
  - Parassitosi da trichinella
  - Parassitosi da Anisakis

## 12. IGIENE IN CAMPO ALIMENTARE

- a) Igiene della persona
- b) Igiene dei locali
- c) Igiene dei macchinari e degli utensili
- d) Detersione e disinfezione

## 13. HACCP

- a) Concetti generali
- b) Le tappe del sistema HACCP
- c) I sette principi fondamentali

### METODI UTILIZZATI

I vari argomenti sono stati trattati con lezioni frontali e partecipate sollecitando gli allievi ad intervenire ogni qualvolta avessero dei dubbi o curiosità riguardo all'argomento trattato.

### MEZZI UTILIZZATI

Per le lezioni è stato utilizzato il libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione Luca La Fauci Markes.

Sono inoltre state consegnate delle fotocopie e schemi su argomenti specifici, ho provveduto a dare agli allievi delle dispense riassuntive degli argomenti trattati per agevolare la rielaborazione. Inoltre ho utilizzato google classroom per caricare power-point e riassunti degli argomenti trattati, quando c'è stata la possibilità ho utilizzato materiali multimediali .

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni si sono tenute in aula presso il complesso scolastico Iti-Liceo per un totale di due ore settimanali . Per motivi lavorativi degli allievi i tempi del percorso formativo sono stati leggermente rallentati ma in linea con la programmazione iniziale

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Valutazione in linea con i criteri stabiliti dal collegio dei docenti e rispettivamente nelle riunioni per dipartimento

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Modalità di verifica: prove scritte con trattazione guidata e colloquio.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Alcuni allievi hanno raggiunto buoni risultati grazie alla partecipazione costante e costruttiva alla lezione, per altri invece sussistono ancora difficoltà espressive e di rielaborazione dei contenuti ed è stato quindi necessario riprendere più volte i moduli che presentavano maggiori difficoltà.

Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: FRANCESCA CAROTI

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

1. Il mercato turistico (Il mercato turistico internazionale; gli organismi e le fonti normative internazionali; il mercato turistico nazionale; gli organismi e le fonti normative interne)
2. Il marketing turistico (marketing; il marketing strategico; operativo; il web marketing; il marketing plan-cenni)
3. Pianificazione e controllo di gestione (La pianificazione e programmazione; cenni su budget e business plan;)
4. Le Abitudini Alimentari e l'economia del territorio (Le abitudini alimentari; i marchi di qualità alimentare).

### METODI UTILIZZATI

Lezione frontale, lezione partecipata, teamwork, Lavori individuali con l'ausilio dell'AI.

### MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo, appunti forniti dal docente, materiale multimediale, presentazioni ppt, quotidiani di settore.

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Aule assegnate, nei tempi dell'a.s.

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Nell'ottica del conseguimento delle competenze e nel richiamo al valore dei contenuti, delle procedure, del linguaggio e del metodo di ciascuna disciplina.

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifiche scritte semistrutturate, verifiche con domande aperte, verifiche orali, gamification come ripasso/consolidamento.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

La programmazione svolta è in linea con quanto programmato, ma è stata rimodulata in base alle caratteristiche del contesto classe, dei suoi punti di forza (aiuto reciproco e collaborazione col docente, costante interazione e partecipazione) e debolezza (difficoltà nella complessità, difficoltà nel pensiero matematico e nel linguaggio tecnico, affaticamento e poco tempo da dedicare al consolidamento dei concetti) per costruire un ambiente produttivo e funzionale all'apprendimento. Si sono rese necessarie diverse semplificazioni ma al tempo stesso il modulo 3 nei suoi concetti di pianificazione e programmazione, ha permesso un approfondimento attraverso la comprensione degli strumenti e dei prodotti finanziari per sviluppare le competenze necessarie ad acquisire una maggiore consapevolezza dei rischi e delle opportunità finanziarie.

## CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Testo di riferimento: Light the Fire ed. Rizzoli autori: Assirelli, Vetri, Cappellini

Civic Education: Sustainable Food and Organic Food (p. 303) and Food Waste Reduction (p. 307)

### Module 9: Food & Health

- Unit 1: Healthy Eating (p. 240)
  - A Healthy Lifestyle (p. 240)
  - Nutrients (p. 240)
  - Food and Health (p. 241)
  - The Food Pyramid (p. 243)
  - Food Groups (p. 244)
  - Healthy Plates (p. 246)
  - The Eatwell Plate (p. 246)
  - My Plate (p. 247)
- Unit 2: Diets (p. 250)
  - The Mediterranean Diet (p. 250)
  - A Real Lifestyle (p. 250)
  - Advantages of the Mediterranean Diet (p. 251)
  - Special Diets for Food Allergies and Intolerances (p. 252)
  - Food Allergies and Intolerances (p. 252)
  - Celiac Disease (p. 254)
  - Alternative Diets (p. 255)

### Module 10: Food Safety & Hygiene

- Unit 1: Food Hygiene (p. 268)
  - Food Contamination (p. 268)
  - Food Poisoning (p. 271)
  - Safe Food Storage and Handling (p. 273)
  - Food Spoilage and Safe Storage (p. 273)
  - Handling Food Safely (p. 274)
  - Good Storage and Food Classification (p. 275)
- Unit 2: Food-safety Measures (p. 278)
  - Food Preservation and Food Packaging (p. 278)
    - Food Packaging (p. 279)
  - Food-safety Legislation (p. 280)
  - The HACCP System (p. 281)
  - HACCP Principles (p. 283)

### Module 11: Think Globally, Eat Locally

- Unit 1: Food – a Right for Everyone (p. 294)
  - Hunger and Malnutrition (p. 294)
  - The Causes of Hunger (p. 294)
  - The Effects of Hunger (p. 295)
  - Taking Action Against Hunger (p. 296)

- An Institution Fighting Hunger: FAO (p. 296)
- World Food Day (p. 297)
- The Zero Hunger Challenge (p. 298)
- A Project by UN (p. 298)
- Unit 2: Responsible Food Consumption (p. 302)
  - Promoting a Sustainable Diet (p. 302)
  - GMOs (p. 304)
  - Slow Food and 0 km Food (p. 305)
  - The Philosophy of Slow Food (p. 305)
  - Key Slow Food Projects (p. 305)
  - 0 km Food (p. 306) Last Minute Market (p. 309)

### METODI UTILIZZATI

Le lezioni si sono svolte con modalità DIP dove si è cercato di portare avanti l'utilizzo del libro di testo adottato, ma non posseduto dall'intera classe, e appunti messi a disposizione dall'insegnante (in versione digitale caricati su Google Classroom). Le lezioni sono state anche il più possibile dialogate, durante le quali gli alunni hanno avuto uguali opportunità di praticare la lingua, formulare domande e rispondere ad esse, approfondire la microlingua, rivedere alcune strutture fondamentali di L2 precedentemente studiate, sviluppare abilità di lettura globale e analitica, tradurre i testi *verbatim* e lavorare sull'esposizione dei contenuti iniziando dalla struttura della frase inglese minima (SVO/VSO), in conseguenza talvolta alle ancora presenti lacune pregresse riscontrate.

I contenuti sono stati trattati attraverso attività di:

- Lettura, traduzione letterale e comprensione in classe – con particolare riferimento alla microlingua – degli argomenti presenti sul libro
- Esercizi con domande strutturate e semistrutturate presenti sul manuale

Lettura e comprensione di brani attraverso esercizi di *True / False, multiple choice e cloze test*

### MEZZI UTILIZZATI

Il libro di testo (*Light the Fire* ed. Rizzoli autori: Assirelli, Vetri, Cappellini) è stato utilizzato per continuare il lavoro svolto a partire dallo scorso anno scolastico.

Di seguito i canali di comunicazione utilizzati sin dall'inizio dell'anno scolastico:

- email istituzionale

*digital platform* (Google Classroom) per velocizzare lo scambio di informazioni e materiale docente-studenti.

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni, pari a 2 ore settimanali, si sono svolte a partire dal giorno 10 ottobre 2023 per un totale di 48 ore.

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione formativa – partecipazione, interesse, impegno – si è dovuta fondere coerentemente con la valutazione sommativa. Pertanto, nella valutazione finale si terrà conto delle capacità individuali, del profitto, della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno a casa e in classe, della partecipazione e alla capacità di utilizzare la microlingua.



In particolare, nella valutazione orale è stata privilegiata l'attenzione verso la *fluency*, la capacità di trasmettere contenuti in modo essenziale e la conoscenza dei punti fondamentali degli argomenti oggetto di studio, piuttosto che l'*accuracy*.

Durante l'anno scolastico si sono resi necessari interventi di recupero in itinere (in seguito alla pausa didattica di due settimane all'inizio del pentamestre).

Gli alunni sono stati valutati sulla base dei criteri espressi nella griglia acclusa a questo documento.

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Prove formative e sommative. Prove strutturate e semistrutturate. Molteplici verifiche scritte e orali durante il processo di apprendimento con valutazione. Come da decisione dipartimentale, lo standard numero minimo di prove: Trimestre → 1 orale e 2 scritti. Pentamestre → 2 orali e 2 scritti.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

La sottoscritta docente di inglese, Prof.ssa Giada Pantuosco, ha preso in carico la classe a partire dal mese di ottobre 2022 e fin da subito sono emerse le grandi difficoltà nelle conoscenze, competenze e abilità linguistiche di gran parte degli studenti. Non solo la padronanza delle strutture della lingua, in molti casi anche quelle di base, sono risultate piuttosto lacunose, ma anche e soprattutto quelle relative alla microlingua.

Durante questo ultimo anno tutti gli studenti hanno partecipato con interesse, rispetto e collaborazione al dialogo educativo con l'insegnante per raggiungere gli obiettivi minimi definiti in sede di programmazione.

Talvolta, alcuni degli alunni hanno dimostrato uno studio personale piuttosto carente - dovuto anche al fatto di non possedere il libro di testo - e talvolta concentrato nei soli periodi di verifica.

Per molti studenti permangono difficoltà non solo di produzione scritta, ma anche e soprattutto orale, dovute a lacune che non sono riusciti a recuperare.

Il livello di conoscenze, competenze e abilità raggiunto, fatta eccezione per i 3 alunni più motivati, è sufficientemente raggiunto.

Materia: LINGUA SPAGNOLA

Docente: SAMANTHA OLINDO

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### LINGUA

REVISIONE dei seguenti punti grammaticali

- differenza di uso tra ser e estar;
- uso delle preposizioni en, a, de, desde e nello specifico differenza tra por e para;
- irregolarità del presente indicativo (fenomeni di dittongazione, cambio vocalico);
- pronuncia di alcuni fonemi particolari e il loro cambiamento nella costruzione del presente indicativo (ci/ce-gi/ge-ji/je-ll-ñ);
- strutture comparative di maggioranza/minoranza/uguaglianza;
- uso del pretérito perfecto compuesto y simple/ il pretérito indefinido/ l pretérito imperfecto y pluscuamperfecto;
- marcadores temporales di tutti i tempi passati;
- pronomi complemento diretto e indiretto semplici e composti e la loro collocazione;
- principali perifrasi costruite con l'infinito-il participio passato-il gerundio;
- costruzione impersonale (terza persona singolare e plurale);

- costruzioni con il neutro (lo que- lo de- lo más).

## MICROLINGUA

REVISIONE di alcuni argomenti trattati negli anni precedenti del triennio e trattazione con approfondimento nello specifico:

- la piramide alimentare e la dieta mediterranea
- le indicazioni dei prodotti di qualità: DOP - IGP - ETG
- le stelle Michelin e la loro attribuzione
- le tipologie dei ristoranti tematici e la loro classificazione
- la brigada di cucina (i vari profili e le loro funzioni)
- le regole e le norme igieniche in cucina e il controllo di qualità: l'HACCP o APPCC
- la contaminazione degli alimenti
- utensili, apparecchiature, elettrodomestici principali usati nelle cucine professionali
- I metodi di cottura: le varie tecniche per cucinare gli alimenti e
- Il pesce ed i molluschi di mare (differenza tra crostacei e molluschi), loro classificazioni e preparazioni
- Le carni rosse e le carni bianche: il cerdo ibérico
- la differenza tra carta e menù, tipi di menù e la loro composizione
- tapas, pinchos e montaditos
- Banqueting ecatering
- Le intolleranze alimentari e la celiachia: le regole da rispettare in cucina, il menù per celiaci
- tipi di vino e loro classificazione, la degustazione nelle cantine
- processo di elaborazione del vino: i vini spagnoli più rinomati del mercato nazionale e internazionale (Rioja e Ribera e le cantine del Nord della Spagna)
- la sangría e la sidra.

Ed. Civica:

- Dalla piramide alimentare alla piramide medioambientale
- Lo spreco alimentare: dall'agricoltura sostenibile ai prodotti a Km 0
  - o (lettura: la nueva vida de los residuos- consumidores del siglo XXI)
- Agenda 2030: Objetivo 3 Salud y Bienestar
- Objetivo 12 Producción y Consumo responsables
  - o (lettura: comer sin devorar el planeta)
- Altre forme di alimentarsi: diete vegetariana, vegana, crudivegana, flexitariana
- Objetivo 14: l'acqua fonte di vita: sensibilizzazione nei mari
- I diritti dei lavoratori e delle lavoratrici
  - o (lettura: comercio justo y solidaridad global)

## METODI UTILIZZATI

La metodologia usata è stata di tipo comunicativo, combinato con lo studio e il consolidamento della grammatica.

La docente durante le lezioni in classe si è espressa, di norma, in lingua straniera presentando la lingua spagnola in contesti comunicativi e culturali significativi, avvalendosi sia della lezione frontale che dialogata. Si è costantemente lavorato sulla revisione dei concetti appresi e sul continuo riutilizzo della lingua studiata in nuovi contesti.

Le lezioni previste sono state frontali, cooperative, interattive (in base alla disponibilità degli strumenti tecnico-informatici). Le attività proposte sono state sempre di tipo operativo.

Inoltre sono state simulate varie situazioni di vita quotidiana lavorativa rispondenti agli interessi ed alle esperienze che hanno stimolato gli studenti ad utilizzare le abilità linguistiche di base. La produzione orale è stata favorita anche da attività comunicative in coppia (simulazione, drammatizzazione, giochi linguistici, "role - play").

Le attività di produzione scritta, alquanto limitate, sono state orientate sia alla correttezza formale che alla comunicazione e all'espressione, facendo sempre riferimento ad argomenti trattati in precedenza di vario genere, esercizi di completamento, questionari.

Per la lettura sono stati scelti materiali in base alla loro valenza motivazionale e formativa, sono stati presentati testi autentici (annunci, brevi articoli di argomento artistico- culturale, brevi trattazioni tecnico-amministrative, annunci web di offerte di lavoro), testi relativi alla vita, alla civiltà e alla cultura del mondo ispanoamericano.

### MEZZI UTILIZZATI

Si è utilizzato il libro di testo in adozione, AL GUSTO - Hoepli Editore, che è stato integrato con fotocopie fornite dall'insegnante tratte da altri libri in possesso della docente stessa, risorse digitali, quali file o video/tutorial scaricati da YOUTUBE, forniti dall'insegnante stessa e condivisi sulle piattaforme in aula virtuale (GOOGLE CLASSROOM).

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

La didattica si è svolta durante tutto l'anno scolastico in presenza, in aula o in laboratorio linguistico. Il tempo del percorso formativo è stato di 3 ore settimanali sviluppatesi su due giorni per un totale di 78 ore.

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione si è basata sulla rilevazione dei livelli di partenza e si riferisce in primo luogo al miglioramento delle prestazioni individuali.

I criteri di base presi in considerazione sono stati: impegno, partecipazione, interesse verso la materia in generale, valutando il fatto che fosse una lingua nuova per la quasi totalità degli allievi e, nello specifico, verso gli argomenti trattati con i relativi approfondimenti. Le griglie di valutazione a cui si è fatto riferimento sono quelle predisposte e decise dal Dipartimento di lingue straniere della scuola stessa relative alle quattro abilità linguistiche da sviluppare nel corso degli studi superiori: comprensione scritta, produzione scritta, comprensione orale e produzione orale consultabili sul sito medesimo. La suddetta griglia è stata anche dettagliatamente presentata e spiegata agli alunni/e. L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come i lavori domestici. Per gli alunni BES si è tenuto conto di quanto stabilito nei singoli PDP (Piano Educativo Personalizzato).

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Gli alunni hanno svolto sia verifiche scritte che orali scandite in coerenza con le unità didattiche di apprendimento programmate. Le verifiche scritte hanno avuto la funzione di controllo in itinere del processo di apprendimento e di controllo delle acquisizioni ai fini della valutazione e del profitto. Sono stati utilizzati test di comprensione orali e scritti, questionari, testi da completare, prove strutturate o semi-strutturate. Sono state effettuate interrogazioni, prove orali, allo scopo di verificare l'apprendimento delle nozioni e le capacità di esposizione degli studenti. Le verifiche scritte, orali, grafiche e l'elaborazione di prodotti digitali in itinere, formativi e sommativi, sono

serviti per accertare l'acquisizione, il consolidamento e la padronanza del lessico, delle strutture studiate e degli argomenti trattati, anche trasversali ad altre discipline.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni hanno acquisito le principali strutture grammaticali della lingua spagnola così come la corretta pronuncia anche dei fonemi tipici e particolari della lingua straniera oggetto di studio. Utilizzano la lingua straniera per le principali esigenze comunicative ed operative, al riguardo riescono ad esprimere idee personali su argomenti specifici inerenti il settore professionale scelto dimostrando di conoscere il lessico specifico settoriale.

Gli alunni decodificano e codificano testi orali e scritti di natura professionale riguardanti il settore enogastronomico e producono opportuni collegamenti interdisciplinari e multidisciplinari. Producono brevi testi inerenti temi già trattati in aula e rielaborano in maniera autonoma testi poco complessi in relazione ai differenti scopi comunicativi. L'interazione tra discenti e con il docente avviene solo se sollecitata.

#### **Abilità:**

Gli alunni sanno ricercare, selezionare, in funzione delle proprie necessità, informazioni generali o specifiche in testi di vario genere trasmessi mediante supporti diversi (cartacei, informatici e multimediali). Sanno comprendere gli elementi significativi di messaggi orali e annunci su argomenti di carattere generale e/o professionale parafrasando i contenuti in modo esauriente anche se non eccessivamente articolato facendo riferimento al linguaggio settoriale.

Riescono a selezionare e comprendere testi scritti per usi diversi cogliendo il significato, lo scopo e l'utilità degli stessi.

Sanno scrivere testi semplici ma funzionali aventi carattere personale, sociale, quotidiano, professionale e descrivono esperienze personali.

Riescono ad interagire in conversazioni abbastanza brevi e semplici su argomenti personali, aventi carattere generale o riguardanti il proprio settore professionale.

Il gruppo classe ha raggiunto un livello medio di preparazione più che sufficiente; si distingue una sola alunna per capacità, impegno, sacrificio, costanza.

Materia:

Docente: MARCO BERNARDINI

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Ripasso di:

- Scomposizioni totali e parziali
  - differenza di quadrati
  - quadrato e cubo binomio
  - equazioni di I grado
  - Sistemi di equazioni di primo grado
  - Equazioni di I grado fratte
  - Equazioni di secondo grado intere e frazionarie
  - disequazioni di I e II grado intere e frazionarie
  - sistemi di disequazioni
- 
- Rette
  - Parabole

- Concetto di funzione
- Studio di funzioni semplici (dominio, studio del segno, limiti, asintoti verticali e orizzontali)

#### METODI UTILIZZATI

- Materiale caricato su classroom
- appunti scritti alla LIM

#### MEZZI UTILIZZATI

- LIM
- classroom

#### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni sono state svolte in presenza con spiegazioni dettagliate ed esempi (esercizi) per consolidare le conoscenze teoriche.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le prove sono state valutate basandosi sulle griglie di valutazioni coerenti con quanto disposto in sede di dipartimento e rese esplicite agli studenti attraverso il documento di programmazione didattica. La valutazione delle prove scritte, scritte ed orali, seguono quindi i criteri di valutazione secondo le griglie di valutazione che rispecchiano la scala di misurazione approvata dal colloquio docenti.

#### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Sono state valutate prove scritte e orali.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

La programmazione svolta è stata in linea con quanto programmato, ma è stata molto rimodulata in base alle caratteristiche e il livello del contesto classe. Dopo un notevole recupero è stato affrontato l'argomento delle funzioni. Gli studenti hanno raggiunto parzialmente l'obiettivo di riconoscere il tipo di funzione, le intersezioni con gli assi, lo studio del segno, gli asintoti e lo studio dei limiti.

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: GIUSEPPE RIZZUTO

#### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Igiene del personale  
 Degli ambienti  
 Delle attrezzature  
 Degli alimenti e procedure HACCP

#### **U.D.1: la sicurezza sul lavoro**

I tuls  
 I dispositivi di protezione individuali

#### **U.D.2 i rischi lavorativi nella ristorazione:**

il rischio incendio  
 il rischio infortuni  
 i rischi per la salute

### **U.D. 1: le certificazioni di qualità:**

i valori del cibo

la tutela dei prodotti di qualità

### **U.D. 2: i prodotti ecologici e i nuovi alimenti:**

i prodotti ecocompatibili

i nuovi prodotti alimentari

le gamme alimentari

### **U.D. 3: frodi e contraffazione alimentari**

#### **U.D.1: I Menù nella ristorazione commerciale**

Elaborazione del menù,

le abitudini alimentari oggi

l'offerta gastronomica dei locali pubblici

la selezione dei piatti le carte accessorie

gli stili alimentari alternative

#### **U.D.2 gli aspetti nutrizionali dei menù**

Alimenti, principi nutritivi e calorie

Le intolleranze alimentari

il catering e il banqueting

i menu della ristorazione collettiva

#### METODI UTILIZZATI

Lezione frontale in aula nella spiegazione dei contenuti disciplinari come sopra descritti.

lezione pratica in laboratorio nell'elaborazione e preparazione dei piatti.

#### MEZZI UTILIZZATI

I mezzi utilizzati sono stati: nelle spiegazioni orali l'uso di schede, fotocopie, appunti e soprattutto il laboratorio di cucina dove gli allievi si sono impegnati ogni lezione nella preparazione di menù e piatti della cucina del territorio, della cucina regionale, nazionale.

#### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Durante il percorso formativo sono stati occupati gli spazi del laboratorio di cucina, dove gli allievi hanno messo in pratica quanto appreso delle spiegazioni del docente e dei piatti preparati in laboratorio.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri di valutazione adottati sono gli stessi approvati dal collegio dei docenti nella scala da 2-10.

#### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Sono stati adottati tutti gli strumenti necessari per le verifiche che sono stati: osservazione pratica in laboratorio, verifiche orali, e verifica scritta con test a scelta multipla e risposta aperta.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati raggiunti tutti gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico, come si evince dal registro dei voti nonostante qualche difficoltà di apprendimento da parte di qualche alunno, dovuto anche al fatto della frequenza regolare durante l'anno scolastico.

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: REGINA VENTRA

## CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

### **UD 1: DALL'UVA AL VINO**

- La produzione vitivinicola
- La normativa del settore vitivinicolo
- Spumanti e Champagne
- Toscana e vini

### **UD 2: ANALISI SENSORIALE E TECNICHE DI DEGUSTAZIONE**

- La figura del Sommelier
- Le analisi valutative delle caratteristiche organolettiche
- La Sommellerie
- Criteri di abbinamento cibo-vino

### **UD 3: COMUNICARE LA QUALITA'**

- I marchi di qualità europei
- I marchi di qualità italiani
- Programmazione dell'offerta enogastronomica
- Comunicare l'offerta enogastronomica (i menù)

### **UD 4: VALORIZZARE I PRODOTTI DEL TERRITORIO**

- Valorizzare i prodotti del proprio territorio

### **UD 5: TECNICHE DI GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE**

- Attività di catering
- Attività di banqueting e catering-banqueting
- Strumenti organizzativi: briefing, check list, job description
- Il buffet
- Calcolo delle bevande per un banchetto

### **UD 6: LE BEVANDE**

- Classificazione delle bevande
- I liquori
- I principali distillati

## **ED. CIVICA**

- Le abitudini alimentari
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

### METODI UTILIZZATI

Le lezioni si sono svolte per lo più in maniera partecipata. I metodi utilizzati sono stati cooperative learning, brainstorming, lavori di gruppo e individuali.

### MEZZI UTILIZZATI

PC, LIM, appunti del docente , file multimediali, ppt, pdf.

Non è stato possibile il pieno utilizzo del libro di testo per il mancato acquisto della maggior parte degli studenti

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni, pari a 2 ore settimanali, si sono svolte a partire dal giorno 10 ottobre 2023.

Aula, classe virtuale classroom per l'assegnazione di documenti integrativi della didattica o di appunti tramite file elaborati dal docente. L'attività didattica, viste le lacune pregresse, si è svolta in maniera quasi continua sia nel trimestre che nel pentamestre.

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Schede di valutazione predisposte dal dipartimento e allegate al programma iniziale.

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifiche scritte con più quesiti, domande aperte, chiuse, prove di realtà e vari esercizi finalizzati ad individuare le conoscenze acquisite e la capacità di elaborazione e risoluzioni di problemi.

Interrogazioni orali finalizzate a verificare le conoscenze di base acquisite e le capacità espositive tenendo conto anche dell'impegno e della partecipazione alle attività proposte.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto le competenze prefissate. Tutti i ragazzi hanno dimostrato un'ottima disponibilità al dialogo e al confronto con l'insegnante; ciò ha comportato, nonostante le lacune pregresse, il regolare svolgimento delle lezioni.

Per quanto riguarda le competenze professionali, la maggior parte degli alunni ha evidenziato una buona padronanza delle competenze e delle capacità di base, anche se non sempre opportunamente supportate da conoscenze teoriche.

*Data: 8 maggio 2024*