



**Ministero dell'Istruzione e del Merito**  
Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA  
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422  
Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182  
email: [pvis01200q@istruzione.it](mailto:pvis01200q@istruzione.it) - [pvis01200q@pec.istruzione.it](mailto:pvis01200q@pec.istruzione.it)

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(documento redatto dal Consiglio di Classe ai sensi della legge 107/15 e del D. Lgs. 62/17)

**A.S. 2023/24**

# **TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Settore CUCINA**

**Classe 5<sup>^</sup>DRC**

**CODICI ATECO**

**I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**C10 – INDUSTRIE ALIMENTARI**

## INDICE

PROFILO PROFESSIONALE .....	2
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA .....	3
DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE.....	4
QUADRO ORARIO.....	5
PROFILO DELLA CLASSE.....	6
DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV DRC .....	8
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V DRC .....	8
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI .....	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO).....	11
OBIETTIVI TRASVERSALI .....	12
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO " SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" .....	12
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	13
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENcate .....	13
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA .....	15
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA .....	16
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO .....	19
EDUCAZIONE CIVICA .....	20
MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ.....	20
ALLEGATI .....	20
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	21

## PROFILO PROFESSIONALE

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

### COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

- 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.
- 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).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- 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.

## INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
8. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
9. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nel nostro istituto l'indirizzo dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera presenta le seguenti articolazioni:

- Enogastronomia
- Prodotti dolciari artigianali e industriali
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

## DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno (Sì/No)</b>
Italiano	Bracchitta Antonella	Sì (in IV e V)
Storia	Bracchitta Antonella	Sì (in IV e V)
Lingua Inglese	Carlini Carla	Sì
Seconda Lingua Francese	Bagini Barbara	No
Seconda Lingua Spagnolo	Guarino Generoso Antonio	Sì
Matematica	Manna Elisabetta	Sì
Diritto e Tecnica Amministrativa	Nero Viviana	Sì (in IV e V)
Ed. civica	Nero Viviana	Sì (in IV e V)
Laboratorio Servizi Enogastronomia – sett. Cucina	Bendotti Marco	Sì
Laboratorio Servizi Enogastronomia – sett. Sala e Vendita	Putzu Antonio	Sì (in IV e V)
Sostegno	Cardile Giulia	Sì
Sostegno	Terramagra Dario	Sì
Sostegno	Monteleone Gianluca	No
Ed. Fisica	Ieva Angela Maria	Sì
IRC	Belloni Clara	Sì (in IV e V)

## QUADRO ORARIO

	<u>MATERIA</u>	<u>CLASSE IV</u>	<u>CLASSE V</u>
<b>AREA COMUNE</b>	Italiano	4	<b>4</b>
	Storia	2	<b>2</b>
	Inglese	3	<b>2 (+1 compr. cucina)</b>
	Francese/Spagnolo	2 (+1 compr. Cucina)	<b>3</b>
	Matematica	3	<b>3</b>
	Educazione civica	-	-
	Ed. Fisica	2	<b>2</b>
	Religione	1	<b>1</b>
<b>AREA INDIRIZZO</b>	Diritto e Tecnica Amministrativa	4	<b>4</b>
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3 (+1 compr. Cucina)	<b>3 (+1 compr. cucina)</b>
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	6 (1 Spagn + 1 Sc. Alim)	<b>6 (1 Inglese + 1 Sc. Alim)</b>
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	<b>2</b>
<b><u>Totale ore</u></b>		<b>32</b>	<b>32</b>

### **Composizione**

La classe è composta da 21 alunni, 4 femmine e 17 maschi. Sono presenti tre alunni BES con sostegno. Il corpo classe si è costituito nell'anno scolastico 2021/22; un alunno ha interrotto la frequenza alla fine del terzo anno; all'inizio del quarto anno sono stati inseriti quattro alunni provenienti da altra classe dell'Istituto e due alunni provenienti da corsi di istruzione e formazione professionale e alla fine dell'anno scolastico un alunno ha interrotto la frequenza e un alunno si è trasferito in altra città lombarda; all'inizio del quinto anno sono stati inseriti otto alunni provenienti da corsi di istruzione e formazione professionale e due alunni hanno interrotto la frequenza per motivi sanitari.

### **Provenienza territoriale**

La maggior parte degli alunni proviene da comuni limitrofi alla città di Pavia; alcuni arrivano dall'hinterland milanese, da zone del Pavese, Lomellina e dall'Oltrepò.

### **Osservazioni sulle dinamiche relazionali**

Nel corso del triennio la classe si è caratterizzata per una socializzazione spesso disordinata e non sempre finalizzata alle attività scolastiche. Alcuni alunni, estranei a queste dinamiche, tendono ad isolarsi e a fare gruppo a parte; si sono rilevati dei casi di conflitto interno alla classe, che gli alunni sono riusciti comunque a gestire quasi sempre in modo autonomo.

### **Osservazioni generali sul percorso formativo**

Il percorso della classe, nonostante limiti nell'attenzione, nella disponibilità a partecipare alle attività didattiche e lacune individuali, si è svolto in modo abbastanza soddisfacente, raggiungendo gli obiettivi prefissati dal consiglio di classe. Con l'eccezione di un piccolo gruppo di alunni, da sempre attento alle scadenze e coinvolto dal lavoro in classe, la maggior parte dei componenti ha acquisito il giusto grado di maturità solamente nel corso dell'ultimo periodo del quinto anno; in alcuni casi, tale processo appare ancora in evoluzione.

### **Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline**

Un gruppo cospicuo di alunni presenta lacune pregresse e competenze piuttosto modeste.

### **Osservazioni sul metodo di studio**

Pochi alunni sono riusciti a sviluppare un metodo di studio efficace ed autonomo, la maggior parte della classe si limita ad uno studio mnemonico, dimostra difficoltà nel prendere appunti e nella rielaborazione, sia scritta che orale, dei contenuti del libro di testo e delle lezioni dei docenti. Deficitaria appare anche la pianificazione del lavoro domestico, che spesso si traduce in ritardi nelle consegne o assenze strategiche per evitare le verifiche. L'impegno e l'attenzione sono sempre apparsi discontinui.

### **Livelli generali raggiunti**

In generale il livello degli alunni appare piuttosto modesto, sia per quanto riguarda le conoscenze acquisite che le competenze. Con alcune significative eccezioni, gli alunni appaiono piuttosto superficiali rispetto alle materie teoriche, anche per una fondamentale mancanza di stimoli culturali da parte delle famiglie e dei gruppi extrascolastici attorno a cui gravitano. Salvo il caso delle materie laboratoriali, percepite come effettivamente formative, l'impegno è sempre stato volto esclusivamente alla valutazione, e tutti gli sforzi per costruire un effettivo percorso di vita al di là dell'aspetto professionalizzante dell'indirizzo scolastico scelto hanno dato risultati appena apprezzabili.

La classe IV DRC era costituita da 18 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
<b>Promossi a giugno</b>	10
<b>Sospensione del giudizio</b>	7
<b>Promossi a settembre</b>	6
<b>Non promossi</b>	2

## DATI RELATIVI ALLA CLASSE V DRC

### INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

#### *Metodologie didattiche utilizzate*

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving, didattica laboratoriale, lavoro di gruppo, costruzione di percorsi tematici interdisciplinari, dibattito, studio di caso.

#### *Interventi atti al miglioramento del metodo di studio*

Promozione di interventi individualizzati di recupero e consolidamento, studio peer-to-peer, attività metacognitive (guida alla creazione di mappe, alla redazione di testi, alla costruzione di percorsi interdisciplinari), attualizzazione dei contenuti teorici erogati mettendoli in relazione con la contemporaneità e con il futuro percorso professionale.

#### *Interventi di personalizzazione/individualizzazione*

L'incremento del successo formativo è stato attuato attraverso l'uso di attività di supporto allo studio individuale e alle attività laboratoriali da parte dei docenti curricolari e/o di quelli dell'organico funzionale.

#### *Interventi di recupero/potenziamento attivati (curricolari e/o extracurricolari)*

Al termine del primo quadrimestre è stata sospesa per una settimana la didattica, consentendo attività di recupero e consolidamento. Quando si è reso necessario, ogni docente ha provveduto al recupero in itinere.

#### *Strumenti didattici utilizzati (libri, lavagna, LIM, PC, tablet, etc.)*

Libri di testo, appunti, slides e materiali di studio, anche multimediali, prodotti dai docenti, lavagna interattiva, pc, laboratorio di cucina.

L'attività didattica della prima fase dell'anno scolastico è stata dedicata alla verifica del lavoro estivo assegnato e al ripasso dei lineamenti essenziali del programma dell'anno precedente al fine di preparare una solida base per lo svolgimento delle nuove tematiche.

I docenti, nel corso dell'anno scolastico, hanno altresì approntato le seguenti attività:

- pausa didattica;
- corsi di recupero;
- studio autonomo guidato anche in modalità on line;
- colloquio individualizzato con il docente per la preparazione al percorso d'esame;
- interventi mirati all'approfondimento di argomenti specifici nell'area professionalizzante.

**STRUMENTI UTILIZZATI:** Google Workspace for Education, canali Youtube dedicati a videolezioni per fruizione asincrona.

**PUNTI DI FORZA:** possibilità di proseguire la programmazione didattica in maniera strutturata, consolidamento delle competenze digitali, possibilità di fornire feedback immediati e personalizzati sul lavoro degli alunni.

**CRITICITÀ:** difficoltà nell'effettivo coinvolgimento dell'intera classe in attività didattiche che non fossero semplicemente trasmissive ma laboratoriali. Utilizzo sporadico delle piattaforme a disposizione e del materiale fornito dagli insegnanti.

## ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, anche alla luce del D.M. n. 328 del 22/12/2022 relativo alle attività di orientamento, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

### ANNO SCOLASTICO 2023/2024

ATTIVITÀ	RELATORE	TITOLO	ARGOMENTO
Lezione frontale	Consultorio Familiare Psicologica	Orientamento alla scelta	Orientamento lavorativo
Lezione frontale e attività online	Associazione italiana celiachia	Progetto Celiachia	Sicurezza alimentare
Conferenza online	Alessandro Barbero	A che cosa serve la storia?	Capire l'importanza di studiare la storia per non ripetere gli errori passati
Visita guidata	Fondazione Teatro Fraschini Pavia	Cittadini a teatro	L'importanza della cultura
Lezione frontale	Fondazione "Le Vele"	Orientamento in uscita	Corsi ITS /IFTS
Lezione frontale e attività in classe	Dott. Simone Pannocchia (coordinatore società READY2WORK LTD)	Presentazione Progetto HOTEL PROGRAMME	Orientamento lavorativo
Lezione frontale	Dott. Francesco Scarponi - Centro EOS	Incontro sulla consapevolezza del proprio corpo	Fornire strumenti volti ad aumentare la consapevolezza e la coscienza del proprio corpo attraverso l'esperienza diretta.
Lezione frontale	Sezione AVIS Pavia	Sensibilizzazione alla donazione del sangue	Sensibilizzazione alla donazione del sangue
Lezione frontale	UNI PAVIA	Orientamento in uscita	Orientamento Universitario
Lezione frontale	Agenti della Polizia Locale	Educazione stradale	Educazione stradale

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

Le attività di PCTO sono state realizzate attraverso percorsi progettati e attuati al fine di consolidare la preparazione degli studenti rispetto alle richieste delle imprese/enti, di favorire l'orientamento dopo il diploma e di agevolare l'inserimento nella realtà produttiva.

Per gli alunni BES il Consiglio di classe, in ottemperanza con quanto stabilito dalla normativa vigente e approvato dal Collegio Docenti, si è riservato la possibilità di ridurre le ore di PCTO. Al fascicolo personale di ogni singolo alunno si allega la certificazione afferente l'attività svolta.

### VALUTAZIONE

Le attività sono state valutate tenendo conto del raggiungimento delle competenze professionalizzanti e trasversali. La valutazione è stata riportata nella materia professionalizzante di ciascun indirizzo.

### **Classi QUINTE ENOGASTRONOMIA CUCINA**

#### COMPETENZE

- Esegue la preparazione di piatti caldi e freddi.
- Prepara in diversi modi e tempi di cottura le carni, i pesci, i contorni e la pasticceria.
- Gestisce il reparto cucina in collaborazione con tutti i colleghi.
- Conosce i giusti tempi di preparazione cottura e consegna. Presenta con cura il piatto di fronte al cliente.
- Applica le corrette norme igieniche.
- Può predisporre autonomamente piatti di portata e pasticceria.
- Saper lavorare rispettando strette scadenze.
- Sa lavorare in gruppo e sa comportarsi in modo corretto, leale e legale.
- Sa affrontare senza scoraggiarsi le nuove sfide e affronta in modo ottimistico le nuove opportunità.
- Sa adattarsi a nuovi contesti, prendendosi carico dei problemi e li elabora fino alla soluzione finale.
- Sa cooperare, rispettare e imparare.
- Rispetta le norme sanitarie e pone in essere adeguati comportamenti finalizzati alla gestione del rischio sul posto di lavoro.
- Sa programmare e realizzare progetti con obiettivi a media scadenza anche senza l'aiuto del tutor aziendale.

## OBIETTIVI TRASVERSALI

All'interno del Consiglio di Classe, sono stati concordati alcuni obiettivi sulla base dei bisogni della classe e delle sue particolari caratteristiche:

- potenziamento del senso di responsabilità personale, dell'autonomia, della socializzazione e del rispetto delle regole condivise;
- sviluppo delle capacità logiche e critiche;
- acquisizione di una mentalità professionale ed imprenditoriale.

## OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Alla fine dell'anno scolastico gli alunni devono essere in grado di:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociale, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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.
- analizzare il valore, i limiti ed 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.
- padroneggiare il lessico relativo al linguaggio specifico.
- redigere testi in forma grammaticalmente ed ortograficamente corretta.
- redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Si intendono privilegiare le seguenti aree di comportamento:

### ***relazioni con l'adulto:***

- sapere accettare le osservazioni e le segnalazioni di errori;
- utilizzare i suggerimenti;
- saper formulare obiezioni in tono corretto;
- avanzare proposte per migliorare la relazione;

### ***relazioni con la classe:***

- rispettare le opinioni degli altri, anche se non condivise;
- assumersi la responsabilità di esprimere le proprie idee;
- svolgere la propria parte nel lavoro collettivo.

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### CRITERI DI CORRISPONDENZA TRA VOTI DECIMALI E LIVELLI TASSONOMICI

Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nelle varie discipline, il Collegio Docenti stabilisce di adottare le griglie di valutazione per le prove scritte ed orali costruite in base agli indicatori proposti dal MIUR che individuano la corrispondenza tra i voti e le competenze raggiunte dagli studenti e che sono reperibili sul sito dell'istituto.

Al presente documento si allegano le griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio.

### NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENATE

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	- Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Quesiti a trattazione sintetica	Problema Casi Esercizio
Italiano	4	5	2			
Storia	5		1		2	
Francese	2	2	2	1		
Spagnolo	4	2	2	2		
Inglese	3	3	1	1	2	
Matematica	3				2	3
Diritto e tecnica amministrativa	3		4			2
Ed. civica		1	8			1
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3			1		1
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina			4			

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi e interpretazione di un testo letterario</li> <li>- Analisi e produzione di un testo argomentativo</li> <li>- Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità</li> </ul>	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Quesiti a trattazione sintetica	Problema Casi Esercizio
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita				5		
Scienze Motorie	1			1	1	3
Religione	2					

## PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA

La prima prova dell'Esame di Stato è strutturata sulla base di tre tipologie, ognuna delle quali con struttura e peculiarità differenti. Durante l'anno scolastico sono state effettuate simulazioni della Prima Prova della durata di 6 ore.

<i>Data</i>	<i>Valutazione</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Durata ore</i>
15/03/2024	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi	A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B. Analisi e produzione di un testo argomentativo C. Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	6
18/04/2024	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi	A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B. Analisi e produzione di un testo argomentativo C. Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	6

Il **Decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022** adotta i “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove” e le “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

Le simulazioni sono state elaborate tenendo conto delle tipologie e dei Nuclei tematici sottoindicati:

### TIPOLOGIA A

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

### TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale).

### TIPOLOGIA C

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

### TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all’innovazione delle filiere di indirizzo

### NUCLEI TEMATICI

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.

5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

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.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

La durata di ciascuna prova è stata di 6 ore.

Agli elaborati degli alunni è stato assegnato il voto sia in decimi che in ventesimi.

<i>Data</i>	<i>Nuclei tematici</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Competenze certificate</i>
20/03//2024	2	A – Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.</li> <li>- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</li> <li>- supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</li> </ul>

---

18/04/2024

1, 2

B – Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
  - predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
  - curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
  - gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
  - supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
-

Secondo quanto previsto dall'art. 17 comma 9 del D.L.61/2017 e dall'O.M. 55 del 22 marzo 2024, il consiglio di classe ha curato la preparazione degli alunni sviluppando le seguenti attività:

- proposta di percorsi interdisciplinari;
- progettazione, elaborazione ed esposizione della relazione dell'attività di PCTO;
- realizzazione di percorsi inerenti Educazione civica;
- simulazione a campione: 14/05/2024

Si allegano i materiali predisposti ed utilizzati per la simulazione del colloquio.

## EDUCAZIONE CIVICA

Per i percorsi di Educazione Civica e del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione si rimanda a quanto indicato nei programmi delle discipline coinvolte.

La classe ha aderito alle seguenti iniziative proposte dall'istituto scolastico:

<b>Percorso</b>	<b>Soggetti coinvolti</b>
Educare alla pace	Croce Rossa Italiana
Le donne di Mafia	Roberto Saviano e Maria Serena Natale

## MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ

Poiché l'Esame di Stato costituisce per ogni allievo un evento impegnativo di verifica, sia a livello di apprendimento scolastico che di maturità raggiunta, considerate le caratteristiche dell'alunno in questione, ai fini del conseguimento del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione o del conseguimento dell'Attestato di credito formativo, il Consiglio di Classe richiede prove coerenti con il percorso previsto dal PEI e con le prove simulate svolte durante l'anno scolastico.

## ALLEGATI

Al presente documento si allegano:

- indicazione dei crediti acquisiti durante il terzo e quarto anno (solo in copia per la commissione);
- materiale utilizzato per la simulazione del colloquio;
- griglie di valutazione prove scritte e colloquio;
- programmi dell'ultimo anno di corso a cura dei singoli docenti;
- relazione per alunni con disabilità secondo l'art. 24 O.M. n. 55 del 22/03/2024 (solo in copia per la commissione);

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	FIRMA
Bagini Barbara	
Ballaera Marco	
Belloni Clara	
Bendotti Marco	
Bracchitta Antonella	
Cardile Giulia	
Carlini Carla	
Guarino Generoso Antonio	
Ieva Angela Maria	
Manna Elisabetta	
Monteleone Gianluca	
Nero Viviana	
Putzu Antonio	
Terramagra Dario	

Pavia, 15 Maggio 2024

La Dirigente Scolastica  
(*Prof.ssa Cristina Anna Maria Comini*)

La firma è omessa ai sensi dell'Art. 3, D.to Lgs 12/02/1993 n.

# ALLEGATI

## ALLEGATO 1: CREDITI DEL TERZO E QUARTO ANNO

*Omissis (ai sensi del d.lgs. 196/2003)*

## ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA A		PUNTI
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	Consegne e vincoli non rispettati o scarsamente rispettati	1-3	—
	Consegne e vincoli parzialmente rispettati	4-5	
	<b>Consegne e vincoli sufficientemente rispettati</b>	<b>6</b>	
	Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	7-8	
	Consegne e vincoli pienamente rispettati	9-10	
<b>Capacità di comprendere il testo</b>	Comprensione del tutto errata	1-3	—
	Comprensione parziale	4-5	
	<b>Comprensione sufficientemente corretta</b>	<b>6</b>	
	Comprensione corretta e adeguata	7-8	
	Comprensione esaustiva e approfondita.	9-10	
<b>Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica</b>	Analisi errata o frammentaria	1-3	—
	Analisi parziale, non del tutto corretta	4-5	
	<b>Analisi sufficientemente corretta con alcune imprecisioni</b>	<b>6</b>	
	Analisi completa	7-8	
	Analisi approfondita	9-10	
<b>Interpretazione del testo</b>	Interpretazione errata	1-3	—
	Interpretazione parziale	4-5	
	<b>Interpretazione sostanzialmente corretta</b>	<b>6</b>	
	Interpretazione corretta e approfondita	7-8	
	Interpretazione esaustiva	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo</b>	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	—
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	<b>Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili</b>	<b>6</b>	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci	9-10	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	—
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	<b>Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso</b>	<b>6</b>	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	—
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	<b>Padronanza lessicale sufficientemente adeguata</b>	<b>6</b>	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura;</b>	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato	1-3	—
	Presenza di errori e uso non sempre corretto della punteggiatura	4-5	
	<b>Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata</b>	<b>6</b>	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati	1-3	—
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	<b>Conoscenze e riferimenti culturali essenziali</b>	<b>6</b>	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
<b>Espressione di giudizi critici</b>	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	—
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	<b>Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato</b>	<b>6</b>	
	Adeguate formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
<b>Totale</b>			

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B	PUNTI	PUNTI
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-5	—
	Individuazione parziale di tesi e argomentazioni	6-8	
	<b>Accettabile individuazione di tesi e argomentazioni</b>	<b>9-10</b>	
	Adeguata individuazione di tesi e argomentazioni	11-12	
	Completa individuazione di tesi e argomentazioni.	13-15	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Capacità del tutto inadeguata	1-5	—
	Capacità parzialmente adeguata	6-8	
	<b>Sufficiente capacità</b>	<b>9-10</b>	
	Buona capacità	11-12	
	Ottima capacità	13-15	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione</b>	Riferimenti culturali assenti o errati	1-3	—
	Riferimenti culturali presenti, parzialmente corretti e congruenti	4-5	
	<b>Riferimenti culturali sufficientemente corretti e congruenti</b>	<b>6</b>	
	Riferimenti culturali adeguati e congruenti	7-8	
	Riferimenti culturali ampi ed efficaci	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	PUNTI
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo</b>	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5
	<b>Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili</b>	<b>6</b>
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata	7-8
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci	9-10
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Coesione e coerenza molto parziale	1-3
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5
	<b>Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso</b>	<b>6</b>
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5
	<b>Padronanza lessicale sufficientemente adeguata</b>	<b>6</b>
	Repertorio lessicale adeguato	7-8
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10
<b>Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura;</b>	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato	1-3
	Presenza di errori e uso non sempre corretto della punteggiatura	4-5
	<b>Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata</b>	<b>6</b>
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura	7-8
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati	1-3
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5
	<b>Conoscenze e riferimenti culturali essenziali</b>	<b>6</b>
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10
<b>Espressione di giudizi critici</b>	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3
	Giudizi critici poco coerenti	4-5
	<b>Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato</b>	<b>6</b>
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10
<b>Totale</b>		

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA C	PUNTI	PUNTI
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</b>	Elaborato non pertinente, titolo assente o non coerente	1-5	—
	Elaborato e titolo parzialmente pertinenti	6-8	
	Elaborato sufficientemente pertinente e titolo coerente	9-10	
	Elaborato e titolo adeguatamente pertinenti	11-12	
	Elaborato ampiamente pertinente e titolo efficace	13-15	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Esposizione confusa e disorganizzata	1-5	—
	Esposizione non sempre chiara e ordinata	6-8	
	Esposizione sufficientemente ordinata e lineare	9-10	
	Esposizione lineare, chiara e accurata	11-12	
	Esposizione molto precisa ed efficace	13-15	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenze non corrette e riferimenti culturali assenti o errati	1-3	—
	Conoscenze parzialmente corrette e riferimenti culturali presenti, ma non sempre congruenti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficientemente corretti	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali adeguatamente corretti	7-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e ben articolati	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	PUNTI
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo</b>	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5
	<b>Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili.</b>	6
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata.	7-8
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci.	9-10
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Coesione e coerenza molto parziale	1-3
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5
	<b>Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso</b>	6
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	6
	Repertorio lessicale adeguato	7-8
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10
<b>Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura</b>	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato.	1-3
	Presenza di errori ortografici, morfologici, sintattici e uso non sempre corretto della punteggiatura.	4-5
	<b>Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata.</b>	6
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura.	7-8
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati.	1-3
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5
	<b>Conoscenze e riferimenti culturali essenziali.</b>	6
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10
<b>Espressione di giudizi critici</b>	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3
	Giudizi critici poco coerenti	4-5
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	6
	Adeguate formulazione di giudizi critici	7-8
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10
<b>Totale</b>		

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato ..... Classe .....

<i>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</i>	
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	<b>Avanzato:</b> sviluppa l'elaborato in maniera corretta, completa e approfondita rispettando tutte le richieste della traccia	2 - 3
	<b>Intermedio:</b> sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia	1,5 - 2
	<b>Base:</b> sviluppa l'elaborato non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi	1 - 1,5
	<b>Base non raggiunto:</b> sviluppa l'elaborato in modo incompleto. Si evidenziano errori gravi	0,5 - 1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	<b>Avanzato:</b> utilizza in modo corretto e completo le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	5 - 6
	<b>Intermedio:</b> utilizza in modo corretto le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo corretto.	4 - 5
	<b>Base:</b> utilizza in maniera non completa le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in maniera parziale.	2 - 4
	<b>Base non raggiunto:</b> utilizza in modo parziale le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Individua alcuni vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo parziale.	1 - 2
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazioni delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	<b>Avanzato:</b> sviluppa i punti della traccia in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo	6 - 8
	<b>Intermedio:</b> sviluppa i punti della traccia in modo corretto anche con l'apporto di contributi personali pertinenti e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo	5 - 6
	<b>Base:</b> sviluppa i punti della traccia in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo	3 - 5
	<b>Base non raggiunto:</b> sviluppa i punti della traccia in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo non risulta essere sufficiente	1 - 3
CORRETTEZZA morfo sintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	<b>Avanzato:</b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	2 - 3
	<b>Intermedio:</b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa e utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	1,5 - 2
	<b>Base:</b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale a volte non adeguato	1 - 1,5
	<b>Base non raggiunto:</b> organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale non adeguato	0,5 - 1
TOTALE		...../20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

**Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



Firmato digitalmente da  
**VALDITARA GIUSEPPE**  
 C = IT  
 O = MINISTERO  
 DELL'ISTRUZIONE

# ALLEGATO 3: PROGRAMMI SVOLTI DELLE DISCIPLINE

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: Antonella Bracchitta

LIBRO DI TESTO: Marisa Carlà, Alfredo Sgroi, *Letteratura e intrecci voll. 3A-3B*, Palumbo editore.

## PROGRAMMA

### 1. L'ETÀ DEL REALISMO

Il contesto storico culturale: Positivismo, Naturalismo, Verismo.

**GIOVANNI VERGA:** la vita, il pensiero e la poetica, le opere, il periodo preverista, la fase verista, le tecniche espressive:

- Ciclo dei vinti, trame de *I Malavoglia* e *Mastro Don Gesualdo*: analisi del tema dei vinti.  
Antologia:
  - *I Malavoglia: Prefazione, Il naufragio della Provvidenza* cap.III
  - *Vita dei campi: Rosso Malpelo, La Lupa*
  - *Nedda*

### 2. DECADENTISMO E SIMBOLISMO

Origine del termine, atteggiamenti e poetiche del Decadentismo.

**CHARLES BAUDELAIRE:** la vita e le opere, *I fiori del male*

Antologia:

- *L'albatro*

**OSCAR WILDE:** la vita e trama del romanzo *Il ritratto di Dorian Gray*.

**GABRIELE D'ANNUNZIO:** la vita, il pensiero e la poetica, le opere.

- *Il piacere*: "Andrea Sperelli, libro I, cap. 2.
- *Laudi: La pioggia nel pineto*

**GIOVANNI PASCOLI:** la vita, il pensiero e la poetica, le opere, le tecniche espressive.

- *Il fanciullino*: enunciazione della poetica del fanciullo
- *Myricae: Novembre, Temporale, X Agosto*.
- *Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno*

### 3. LE AVANGUARDIE STORICHE

Il Futurismo in Italia.

**FILIPPO TOMMASO MARINETTI,** *I manifesti del Futurismo*

### 4. IL GRANDE ROMANZO EUROPEO

Il contesto storico-culturale.

**MARCEL PROUST,** *Alla ricerca del tempo perduto, La maddalena*.

**LUIGI PIRANDELLO:** la vita, il pensiero e la poetica, le opere.

- *L'Umorismo: La vecchia imbellettata*

- Trame e analisi de *Il fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*.
- *Uno, nessuno e centomila*: Il dubbio di Vitangelo Moscarda, libro I, cap. I
- *Novelle per un anno*: *Ciaula scopre la luna*.
- *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*: trama e significato.

**ITALO SVEVO**: la vita, il pensiero e la poetica, le opere.

- *Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno*: trame e analisi del tema dell'inetto.
- *La coscienza di Zeno*: La prefazione del dottor S. cap. I, Il fumo cap. III, La catastrofe finale cap. VIII.

## 5. L'ETÀ CONTEMPORANEA

**GIUSEPPE UNGARETTI**: la vita, il pensiero e la poetica, le opere.

- *L'allegria: San Martino del Carso, Veglia, Soldati, I fiumi*.

**EUGENIO MONTALE**: la vita, il pensiero e la poetica, le opere.

- *Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato*.
- *Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*.

## 6. IL NEOREALISMO

**PRIMO LEVI**: la vita e le opere.

- *Se questo è un uomo*: poesia, "Sul fondo" brano tratto dal cap. II e "Il canto di Ulisse".

**CESARE PAVESE**

- *La casa in collina*: "Sulla collina delle Langhe" cap. XXIII

## EDUCAZIONE CIVICA

La natura e il paesaggio nelle poesie di Giovanni Pascoli.

Pavia, 15/05/2023

DOCENTE: Antonella Bracchitta

LIBRO DI TESTO: Maurizio Onnis, Luca Crippa, *Nuovi orizzonti vol. 3*, Loescher Editore, Torino.

## PROGRAMMA

### 1. L'EUROPA E IL MONDO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- Gli anni della *Belle époque* e il concetto di borghesia come nuova classe dominante.
- Il Positivismo e la fiducia nel progresso.
- Il difficile equilibrio tra le potenze continentali (Regno Unito, Francia repubblicana, Russia, Germania e Impero asburgico) e l'avanzata del nazionalismo.

### 2. ECONOMIA E SOCIETÀ IN ITALIA TRA XIX E XX SECOLO

- La potenza industriale italiana del Nord.
- La "questione meridionale" e l'emigrazione verso l'estero.
- Dall'uccisione del re Umberto I al governo Zanardelli.
- L'età giolittiana.

### 3. LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Le cause dell'inizio del conflitto mondiale e lo scoppio della guerra.
- Il Patto di Londra e l'entrata in guerra dell'Italia.
- Quattro anni di feroci combattimenti: caratteristiche del conflitto.
- La svolta e la fine della guerra.
- La conferenza di Parigi, i trattati di pace, l'Italia e la "vittoria mutilata".

### 4. IL COMUNISMO IN UNIONE SOVIETICA

- La Rivoluzione russa.
- La guerra civile e la nascita dell'Urss.
- La dittatura di Stalin.

### 5. IL FASCISMO IN ITALIA

- Il dopoguerra e il "biennio rosso".
- I partiti di massa e l'impresa di Fiume.
- Il fascismo: nascita e presa del potere.
- L'Italia sotto il regime fascista.
- La guerra d'Etiopia e le leggi razziali.

### 6. IL NAZISMO IN GERMANIA

- La nascita della Repubblica di Weimar e la sua crisi.
- La salita al potere di Hitler e la dittatura nazista.
- La vita dei tedeschi sotto il nazismo.

## 7. LA CRISI DEL '29 E LA CRISI DELLE DEMOCRAZIE

- Cause, caratteristiche e conseguenze della crisi del 1929.
- Roosevelt e il New Deal
- La guerra civile spagnola
- L'espansione della Germania tra il 1935 e il 1939 e i trattati: Hitler si prepara ad un nuovo conflitto.

## 8. LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- 1939 - 1941: il dominio della Germania nell'Europa continentale.
- 1942: l'anno della svolta.
- 1943: la disfatta dell'Italia.
- 1944 -1945: la vittoria degli alleati, il crollo della Germania e la resa del Giappone.
- La guerra contro gli "uomini": la "soluzione finale" e la Shoah, la Resistenza e la lotta partigiana, le Fosse Ardeatine.
- La liberazione del 25 aprile 1945.
- Le foibe.

## 9. LA GUERRA FREDDA

- Stati Uniti e Unione sovietica padroni del mondo e nemici.
- La nascita dell'ONU.
- La "cortina di ferro".

## 10. IL PERIODO POSTBELLICO

- La guerra fredda
- Il Muro di Berlino
- Il referendum per la Repubblica e le elezioni per l'Assemblea Costituente
- La Costituzione della Repubblica italiana.
- Il "miracolo economico"italiano.

## EDUCAZIONE CIVICA

- Lo Statuto albertino e la Costituzione italiana: un confronto nelle differenze storiche e sociali; i principi di libertà, diritto, dovere nella Carta costituzionale.

Pavia, 15/05/2023

DOCENTE: Carlini Carla

LIBRO DI TESTO: “English Invalsi Trainer” di Ann Ross – DeA scuola con relativi test di Reading e Listening Comprehension. - “About a Catering”, ed. Trinity Whitebridge (A. DeChiara – M.C.Torchia):

### PROGRAMMA

- Approfondimento Grammatica: Uso dei principali tempi verbali e Forma passiva
- **Diets**
  - Healthy Eating
  - The Food Pyramid
  - The Mediterranean Diet
  - Vegetarianism
- **Food Safety**
  - HACCP
  - Bacteria
  - Bacteria and Food Poisoning
  - Food Contamination
  - Food Preservation
    - Refrigerated Systems: Cook Chill
  - Refrigerated Systems: Cook Freeze
  - Refrigerated Systems: Vacuum System or Sous Vide
- Educazione civica
  - The inspiring story of Greta Thunberg
  - Let's explain the Brexit

Pavia, 15/05/2023

DOCENTE: Bagini Barbara

LIBRO DI TESTO:

- M. Olivieri, P. Beupart, **SAVEURS ET CUISINE**, ed. Rizzoli
- S. Capelli, F. Gallon, R. Marty, **CONTACTS PRO**, ed. La Scuola / Hachette
- Fotocopie

### PROGRAMMA

- Revisione degli argomenti di grammatica più important  
L'hypothèse
- L'ALIMENTATION AU CŒUR DE LA SANTÉ
  - Une alimentation correcte : comment manger équilibré
  - Les groupes alimentaires
  - La pyramide alimentaire
  - Les cuissons diététiques
  - À chacun son régime : les différents régimes alimentaires
  - Le régime crétois
  - Le végétarisme e le végétalisme
  - Le régime macrobiotique
  - Les régimes religieux
- HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
  - Hygiène et conservation des aliments (les aliments à risque, les techniques de conservation par la chaleur et par le froid)
  - Les systèmes de contrôle et de prévention (Haccp, l'hygiène et la sécurité du personnel/des locaux/des équipements)
  - Qualité des produits et sécurité
  - Les OGM et les produits biologiques
  - La réglementation alimentaire dans l' UE
  - La traçabilité
- CIVILISATION (Ed. CIVICA)
  - L' Agenda du 2030
  - L' UE
  - Les Institutions Français et la Constitution

Pavia, 15/05/2023

## MATERIA: LINGUA SPAGNOLO

DOCENTE: prof. Generoso Antonio Guarino

LIBRO DI TESTO: Nuevo ¡En su punto! - Susana Orozco González - Ed. Hoepli

### PROGRAMMA

- Trabajando en un bar
- En el bar
- Bebidas calientes
- De tapas, bocadillos y sandwiches
- Joyas del mar
- Asados y más
- Vinos blancos, tintos y claretes
- Frutas y zumos
- Dulce tentación
- Servicio, cortes, utensilios de postres y frutas
  
- CIVILIZACIÓN (Cultura e Historia de España):
  - La Familia Real - El Estado Español
  - El español y las lenguas de España.
  - Gastronomía de España - Las Tapas.
  - El siglo XX en España: la Guerra Civil, el Franquismo, la Transición.
  
- Hispanoamérica:
  - La Argentina de Siglo XX: “Che” Guevara, Juan y Evita Perón, la dictadura de Videla y los “desaparecidos”.
  - Chile: la dictadura de Pinochet
  - Independentistas y revolucionarios, caudillos y dictadores, figuras de Simón Bolívar y Emiliano Zapata .

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Elisabetta Manna

**LIBRI DI TESTO:**

- Titolo: Statistica e probabilità  $\alpha+\beta$   
Autori: Bergamini-Trifone-Barozzi., Casa editrice: Zanichelli
- Titolo: Colori della matematica edizione bianca per il secondo biennio- Volume A, Autori: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni, Casa editrice: Petrini

**PROGRAMMA**

1. **RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI**  
Soluzioni di disequazioni di secondo grado intere.  
Disequazioni di primo e secondo grado fratte.
2. **RIPASSO FUNZIONI E LORO CARATTERISTICHE**  
*Concetto di funzione:* definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.  
Dominio, codominio, punti d'intersezione con gli assi, studio del segno, rappresentazione nel piano cartesiano. Esempi di funzioni lineari, quadratiche. Funzioni razionali e irrazionali (solo dominio) intere e fratte.
3. **LIMITI E CONTINUITA'**  
*Introduzione al concetto di limite:* concetto intuitivo di limite di una funzione attraverso analisi numerica ed interpretazione grafica. Esempi introduttivi al concetto di limite destro e sinistro.  
Limiti ed asintoti orizzontali e verticali attraverso esempi. Calcolo del limite di semplici funzioni algebriche razionali fratte.  
Continuità e discontinuità, classificazione dei punti di discontinuità (solo graficamente).
4. **STUDIO ANALITICO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI INTERE E FRATTE E LETTURA DEL GRAFICO**  
*Studio analitico di semplici funzioni razionali intere e fratte:* Dominio di una funzione. Intersezione della curva con gli assi cartesiani.  
Intervalli di positività e negatività. Limiti agli estremi del dominio. Asintoti. Grafico probabile.  
*Letture di un grafico:* dominio, segno, intersezione con gli assi, limiti, asintoti, punti di discontinuità, verifica degli intervalli dove la funzione è crescente o decrescente, funzione pari o dispari.
5. **ELEMENTI DI STATISTICA**  
*Introduzione alla statistica:* il linguaggio della statistica, le fasi di un'indagine statistica.  
*Distribuzioni di frequenze:* frequenza assoluta, relativa, percentuale e cumulata e le relative distribuzioni di frequenze.  
*Rappresentazioni grafiche:* diagramma a barre o ortogramma, istogramma, areogramma, diagramma cartesiano.

*Indici di posizione:* media aritmetica, mediana e moda, anche nel caso di distribuzione di frequenze e distribuzione per classi.

*Indici di dispersione:* campo di variazione, scarto semplice medio, varianza, deviazione standard o scarto quadratico medio.

6. CENNI DI PROBABILITA'

Evento possibile, certo, impossibile, contrario. Probabilità di un evento. Probabilità classica, soggettiva e statistica.

7. CENNI ALL'APPLICAZIONE DELLA MATEMATICA ALL'ECONOMIA

*Funzioni economiche:* Costo: costi fissi, costi variabili. Costo totale, costo medio. Ricavo. Utile. Diagramma di redditività. Punto di equilibrio (solo graficamente).

Pavia, 15/05/2023

**DOCENTE:** Viviana Nero

**LIBRO DI TESTO:** Tutto compreso, Vol. 3, F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli

## **PROGRAMMA**

### **UDA 1. LA CONTABILITA' ANALITICA**

- Analisi del Break Even Point;
- Calcolo prezzo di vendita con il metodo del fattore.

### **UDA 2. TURISMO ED ECONOMIA**

- Turismo e mercato turistico;
- Turismo ed economia;
- Le dinamiche del turismo;
- Cenni alle fonti normative interne;
- I principali organismi in materia turistica.

### **UDA 3. IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE**

#### *PARTE 1: Il marketing*

- Le funzioni di marketing;
- Il marketing management;
- Marketing analitico: l'analisi e le ricerche di mercato;
- Marketing strategico: Segmentazione, targeting e posizionamento;
- Marketing operativo: La politica di prodotto, la politica di prezzo, la politica di distribuzione, la politica di promozione.
- Il web marketing;
- Il piano di marketing.

#### *PARTE 2: Il marketing territoriale*

- Gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio;
- Il marketing turistico pubblico e integrato;
- Il marketing della destinazione turistica;
- Abitudini alimentari ed economia del territorio;
- Prodotti a KM0 e marchi di qualità.

### **UDA 4. LA NORMATIVA DI SETTORE**

- L'igiene alimentare e la tutela del consumatore;
- Il contratto di catering e banqueting.

## **UDA 5. GESTIONE STRATEGICA BUDGET E BUSINESS PLAN**

- Il processo decisionale dell'impresa;
- Pianificazione, programmazione e controllo;
- Dalla business idea al progetto imprenditoriale;
- Struttura e contenuti del business plan;
- Il Budget e le funzioni del Budget;
- I budget settoriali;
- Il controllo di budget.

### **EDUCAZIONE CIVICA**

- Il Bilancio di sostenibilità delle imprese;
- L'Unione Europea: tappe fondamentali dell'integrazione europea - Il Trattato di Roma, Trattato di Maastricht e Trattato di Lisbona; Le istituzioni comunitarie - Parlamento europeo e consiglio dell'Unione Europea, la Commissione europea, il Consiglio europeo, la Banca Centrale Europea (BCE).

Pavia, 15/05/2023

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: Ballaera Marco**

LIBRO DI TESTO: Scienza e Cultura dell'alimentazione – Autore A. Machado – Casa Editrice Poseidonia scuola MONDADORI

## **PROGRAMMA**

### **UDA 1: SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI**

La filiera alimentare (Ed. Civica: l'impronta ambientale, alternative sostenibili alle proteine animali)

Il sistema HACCP (Ed. Civica: I marchi di qualità europei).

La contaminazione biologica degli alimenti

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

### **UDA 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**

I nuovi prodotti alimentari

La conservazione degli alimenti

Cenni sulla cottura degli alimenti

### **UDA 3: L'ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

L'alimentazione nelle diverse età della vita

Diete e stili alimentari

Prescrizioni alimentari e religiose

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

### **UDA 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

Allergie e intolleranze alimentari

Alimentazione e tumori, disturbi alimentari

Pavia, 15/05/2023

**MATERIA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETT.  
CUCINA**

**DOCENTE: Bendotti Marco**

LIBRO DI TESTO: Alma Plan, “Chef e Pastry Chef” Gruppo Editoriale Eli.

## **PROGRAMMA**

### **Qualità, sicurezza e salute in cucina**

#### LA QUALITA' ALIMENTARE

Definizione

Certificazione ISO 9000

I prodotti biologici

La lotta integrata

La filiera corta e il chilometro zero

Tipicità dei prodotti

Alimenti OGM

#### SICUREZZA IN CUCINA

La sicurezza alimentare

Regolamento CE n. 178/2002

Il Pacchetto Igiene

La rintracciabilità

Il Sistema di autocontrollo HACCP

#### LA SALUTE IN CUCINA

Le reazioni avverse agli alimenti: generalità

Le intolleranze alimentari : intolleranze farmacologiche, intolleranze enzimatiche, intolleranza al lattosio.

La dieta per i soggetti intolleranti al lattosio

La Celiachia: generalità e caratteristiche

La dieta per i soggetti Celiaci

La contaminazione da glutine

#### LE MALATTIE METABOLICHE CONGENITE

Il favismo

La fenilchetonuria

### **La ristorazione oggi**

#### LA RISTORAZIONE

Le forme di ristorazione: ristorazione commerciale e collettiva

Il Catering e il banqueting

### **Educazione civica**

I marchi di qualità europei

## **Attività pratica di laboratorio**

Preparazione di piatti tipici.

Pavia, 15/05/2024

**MATERIA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETT.  
SALA E VENDITA**

**DOCENTE: prof. Putzu Antonio**

LIBRO DI TESTO: SALABAR SMART CUCINA / TECNICA E PRATICA DI SALA,  
BAR E VENDITA. Oscar Galeazzi. Ed. Hoepli

## PROGRAMMA

### UDA 1 Enologia

- Le funzioni del sommelier
  - ❖ Cenni storici della sommellerie
  - ❖ La divisa del sommelier
  - ❖ Compiti del sommelier
  - ❖ Strumenti del sommelier
  - ❖ Le Bottiglie (forme e formati)
  - ❖ I tappi
  - ❖ Temperature di servizio dei vini
  - ❖ Sequenza dei vini a tavola
  - ❖ La cantina
  - ❖ La cantinetta del giorno
- La vite e la vinificazione
  - ❖ Cenni storici della vite
  - ❖ Ciclo vitale
  - ❖ Ciclo annuale
  - ❖ Vinificazione in rosso
  - ❖ Vinificazione in bianco
  - ❖ Vinificazione in rosato
  - ❖ La spumantizzazione
  - ❖ I vini passiti, liquorosi e aromatizzati

### UDA 2 La Lombardia e l'Oltrepò

- ❖ Le docg della Lombardia
- ❖ Vini, prodotti e piatti lombardi
- ❖ I principali vitigni della Lombardia
- ❖ Prodotti e piatti tipici dell'Oltrepò
- ❖ I principali vitigni dell'Oltrepò
- ❖ I principali vini dell'Oltrepò

### UDA 3 Il Territorio italiano e i suoi vini

- Il Piemonte
  - ❖ Vitigni Principali
  - ❖ Vini DOCG Piemontesi
  - ❖ Barolo e Barbaresco
- La Liguria
  - ❖ Vitigni principali

- ❖ Le DOC liguri
- ❖ Cinque terre Sciacchetrà
- La Sardegna
  - ❖ Cenni storici
  - ❖ I principali vitigni
  - ❖ DOCG della Regione
  - ❖ DOC regionali
  - ❖ Nepente di Oliena
- Il Veneto
  - ❖ I vitigni principali
  - ❖ Accenni sulle DOCG venete
  - ❖ Amarone della Valpolicella
  - ❖ Prosecco dei Colli Asolani DOCG
  - ❖ Prosecco Valdobbiadene DOCg
  - ❖ Prosecco DOC
- La Toscana
  - ❖ I vitigni principali
  - ❖ LE DOCG
  - ❖ Chianti DOCG
  - ❖ Chianti Classico
  - ❖ Il Brunello di Montalcino DOCG
  - ❖ Il Sassicaia DOC
- La Sicilia
  - ❖ I vitigni principali
  - ❖ Le DOCG
  - ❖ Il Marsala DOC
  - ❖ Il passito di Pantelleria DOC

Pavia, 15/05/2023

**DOCENTE:** prof.ssa Angela Maria Ieva

**LIBRO DI TESTO:**

## **PROGRAMMA**

### **Teoria delle Scienze Motorie**

- La Storia delle Olimpiadi
  - Le Olimpiadi Antiche e La nascita delle Olimpiadi Moderne
  - Atene 1896
  - Parigi 1900
  - Anversa 1920
  - Berlino 1936
  - Londra 1948
  - Roma 1960
  - Tokyo 1964
  - Città del Messico 1968
  - Monaco 1972
  - Londra 2012
  - Tokyo 2020
  
- Una sana Alimentazione
  - I fabbisogni
  - Una dieta equilibrata
  - Alimentazione e Sport

### **Pratica delle Scienze Motorie**

Consapevolezza del corpo

- Pallavolo
- Ping Pong
- Badminton
- Calcio
- Pattinaggio sul ghiaccio
- Nuoto

Pavia, 15/05/2023

**DOCENTE:** Clara Belloni

**LIBRO DI TESTO:** Orizzonti - A. Campoleoni, L. Crippa- SEI Edizioni

**PROGRAMMA: Questioni relative alla bioetica di fine vita**

**1. Che cos'è la bioetica**

**2. I diversi modelli etici**

**4. Il Cattolicesimo: la vita come valore fondamentale indisponibile**

**5. Dignità dell'uomo e sacralità della vita**

**6. Qual è il fine della ricerca medica**

**7. I più diffusi principi della bioetica:**

- Principio della proporzionalità
- Principio dell'esposizione al pericolo di morte
- Principio della "Nessuna eccezione"
- Principio dell'inviolabilità della vita fisica
- Principio dell'indisponibilità della vita umana
- Principio della solidarietà
- Principio della sussidiarietà

**8. Le D.A.T. (Disposizioni Anticipate di Trattamento):**

- La legge 219/2017

**9. L'Eutanasia:**

- Le forme di eutanasia: attiva diretta, attiva indiretta, passiva diretta, passiva indiretta
- La posizione dell'Italia rispetto agli altri paesi europei
- La situazione in Belgio ed in Olanda

**10. La pena di morte:**

- La situazione nel mondo
- La situazione in Iran

**11. La posizione della Chiesa Cristiana Cattolica con riferimento a:**

- Il rapporto paradossale dell'uomo con la morte
- Riflessione sul dopo la morte
- L'escatologia

Pavia, 15/05/2023

**DOCENTE COORDINATORE DELLA MATERIA:** prof.ssa Viviana Nero

## **PROGRAMMA**

### **UDA 1: SVILUPPO SOSTENIBILE ED EDUCAZIONE AMBIENTALE**

- L'impronta ambientale, alternative sostenibili alle proteine animali;
- Il Bilancio di sostenibilità delle imprese;
- The inspiring story of Greta Thumberg;
- La natura nella poesia di Pascoli;
- statistiche sullo spreco alimentare in Italia;

### **COMPITO DI REALTA' – LABORATORIO SERV. ENOG. – SETTORE CUCINA:**

Realizzazione di un menù/piatto ad impatto zero; documentazione delle attività e descrizione di quanto realizzato.

### **UDA 2: LA COSTITUZIONE, DIRITTO (NAZIONALE E INTERNAZIONALE)**

#### PARTE 1:

- Lo statuto Albertino e la costituzione italiana: un confronto nelle differenze storiche e sociali; I principi di libertà, diritto, dovere nella Carta Costituzionale;
- I diritti e le libertà fondamentali;
- Italia e Spagna, la costituzione a confronto;
- Italia e Francia, la costituzione a confronto;

#### PARTE 2:

- L'Unione Europea: tappe fondamentali dell'integrazione europea -Trattato di Roma, Trattato di Maastricht e Trattato di Lisbona; Le istituzioni comunitarie - Parlamento europeo, Consiglio dell'Unione Europea, Consiglio Europeo, Commissione Europea; la Banca centrale europea (UEM);
- Let's explain the Brexit;
- Instituciones y organismos de la Union Europea;
- Les institutions de l'Union Européenne;
- I marchi di qualità europei.

**PROGETTO SCOLASTICO:** Educare alla pace tenuto dalla Croce Rossa Italiana.

Pavia, 15/05/2024

# ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA

## SCRITTA

*Ministero dell'Istruzione della Ricerca e del Merito*  
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione Seconda Prova

TIPOLOGIA A

Nucleo tematico fondamentale 2

### **In Italia, 8 consumatori su 10 acquistano prodotti alimentari a chilometro zero**

*Italiani e cibo: un rapporto che si basa sulla ricerca di sostenibilità, qualità, convivialità e sulla scoperta di nuovi sapori. L'indagine Enpaia-Censis*

Il 75,8% degli italiani ha fiducia che la filiera assicurerà gli approvvigionamenti di prodotti alimentari. Il 61,8% vuole riprendere a viaggiare per scoprire specialità gastronomiche. **L'80,5% acquista prodotti alimentari a 'chilometro zero'**. La potenza della filiera del cibo, ovvero l'insieme strutturato dei protagonisti che offrono la disponibilità dei prodotti alimentari, trasferendoli dai campi alle tavole, è la migliore garanzia che l'agricoltura, come suo motore trainante, è destinata a rilanciarsi nel prossimo futuro. È quanto emerge **dall'Osservatorio del mondo agricolo Enpaia-Censis**. Lo studio evidenzia come il valore della filiera del cibo si radichi nella sostenibilità, assicurando la qualità degli alimenti e prezzi accettabili per la maggioranza degli italiani

### **Consumi alimentari domestici e piattaforme food**

Il rapporto degli italiani con il cibo si materializza soprattutto nel mangiare prodotti acquistati e cucinati in casa. Una consuetudine che riguarda 8 italiani su 10. Abitudine uscita rafforzata dalla pandemia: infatti, nei primi 9 mesi del 2021 la spesa per i consumi alimentari domestici segna +0,7% rispetto allo stesso periodo del 2020, anno in cui si è avuto un picco del +7,4% rispetto al 2019. Come risulta dall'Osservatorio **Enpaia-Censis** assume rilievo anche il ricorso alle piattaforme del food, che consegnano con i rider: il 13% dichiara di ricorrervi spesso e il 45,5% di tanto in tanto. Nella visione degli italiani rimane evidente, in ogni caso, il nesso tra il buon cibo, il viaggio e la convivialità.

#### CONSUMI ALIMENTARI DOMESTICI E PIATTAFORME FOOD



### Cibo di qualità a prezzi accessibili

Di recente la filiera del cibo ha anche risposto a una domanda crescente di qualità, salubrità, sicurezza e genuinità. Con la pandemia si è imposta la convivenza di due esigenze: i prezzi sostenibili e quella di prodotti con un positivo effetto sulla salute, a ridotto impatto ambientale. Il 54,7% degli italiani si dichiara pessimista sull'evoluzione del proprio potere d'acquisto, mentre il 65% teme che misure troppo stringenti possano spingere in alto i prezzi dei prodotti alimentari.

### Impatto sulla salute

Dal report emerge che l'83,1% degli italiani, quando sceglie cosa mangiare, è attento all'impatto sulla salute, mentre il 93,5% riutilizza il cibo che avanza da pranzi e cene, in una logica di riduzione degli sprechi. Non solo: l'80,5% acquista prodotti alimentari a 'chilometro zero', valorizzando così le aziende agricole locali e riducendo l'utilizzo di mezzi di trasporto che incidono sul riscaldamento globale.

#### IMPATTO SULLA SALUTE



**80,5%**

**DEGLI ITALIANI**

ACQUISTA PRODOTTI  
ALIMENTARI A "KM 0"



**83,1%**

**DEGLI ITALIANI**

È ATTENTO  
ALL'IMPATTO DELLA  
PROPRIA ALIMENTAZIONE  
SULLA SALUTE



**93,5%**

**DEGLI ITALIANI**

RIUTILIZZA IL CIBO AVANZATO  
DA PRANZI E CENE  
PER RIDURRE GLI SPRECHI

Il candidato, dopo aver letto i contenuti dell'indagine, esprima **brevemente** la propria opinione nei confronti dei dati pubblicati.

Il candidato risponda in modo esauriente ai seguenti quesiti:

1. Cosa si intende per prodotti a Km 0 e sostenibilità?
2. Quali nuove tendenze alimentari conosci?
3. Cosa si intende per qualità e quali aspetti raggruppa?

Il candidato, elabori una linea di condotta per la scelta degli ingredienti tipici del territorio pavese (anche con una indagine di mercato) per realizzare una preparazione di laboratorio rispettosa della sostenibilità e della qualità facendo riferimento alle attività pratiche svolte durante le esercitazioni e gli stage aziendali.

---

Durata massima della prova – prima parte: 6 ore

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

*Ministero dell'Istruzione della Ricerca e del Merito*

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione Seconda Prova

**TIPOLOGIA B**

*Nucleo tematico fondamentale 1, 2*

*Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).*

Un addetto del settore ristorativo (addetto sala, cuoco, pasticcere) è incaricato di gestire il buffet di un locale in centro a Milano.

Il locale sulla scia dei **cambiamenti sociali** è specializzato in buffet di colazioni e buffet per apericene seguendo le **nuove tendenze del turismo e del consumatore**.

In entrambi gli appuntamenti, spesso il **tenore calorico** degli alimenti e delle bevande introdotte è preoccupante a causa dell'**aspetto conviviale** dell'assunzione.

Il candidato scelga:

1. quale buffet pianificare (colazione o apericena),
2. quali **materie prime** utilizzare, puntando sul made in Italy ipotizzando:
  - a) il target di riferimento in base all'età,
  - b) il numero di persone cui è destinato il servizio,
  - c) la presenza di soggetti allergici e intolleranti (glutine e lattosio),
3. quali strumenti di comunicazione attuare per promuovere il servizio.

ALLEGATO 5: MATERIALI SIMULAZIONE COLLOQUIO





**"Pane e Nutella sana abitudine quotidiana", come si legge sulle pubblicità a stampa in pieno boom economico, cui si aggiunge la didascalia "ad alto contenuto di proteine, calcio e vitamine, sali minerali e quel poco di cacao che fa tutto più buono e fa risparmiare. Con un vasetto come questo si possono fare ben 28 merende"**