



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 - 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 PASTICCERIA E ARTE BIANCA

Classe 5[^]ARP

CODICI ATECO

- 156 - 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 ARP.....	7
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V ARP.....	7
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.....	8
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO).....	9
OBIETTIVI TRASVERSALI.....	10
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA".....	10
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	11
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENcate.....	12
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA.....	13
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA.....	14
EDUCAZIONE CIVICA.....	16
MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ.....	16
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES.....	16
ALLEGATI.....	17
IL CONSIGLIO DI CLASSE V ARP.....	18

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.

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 Diplomatici 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

Materia	Docente	Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno
Italiano	Guazzone Raffaele	NO
Storia	Guazzone Raffaele	NO
Lingua Inglese	Lombardo Maria Cristina	NO
Seconda Lingua Francese	Bagini Barbara	SI
Seconda Lingua Spagnolo	Guarino Generoso Antonio	NO
Matematica	Toscanini Cinzia	SI
Diritto e Tecnica Amministrativa	Nero Viviana	NO
Educazione Civica	Guazzone Raffaele	NO
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria	D'Anna Agostino	SI
Scienza e Cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei Prodotti Alimentari	Taverna Alessandra	SI
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Letizia Francesco	NO
Scienze Motorie	Ieva Angela Maria	SI
Sostegno 01 Sostegno 04	Duma Laura	SI
Sostegno 02	Monteleone Gianluca	NO
Sostegno 03	Di Giorgi Mariangela	SI
IRC	Barca Loredana	NO

QUADRO ORARIO

	<u>MATERIA</u>	<u>CLASSE IV</u>	<u>CLASSE V</u>
AREA COMUNE	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Inglese	3(1 lab. past.)	4 (1 Lab. past.)
	Francese/Spagnolo	3	3
	Matematica	3	3
	Educazione civica	Trasversale	
	Scienze Motorie	2	2
	Religione	1	1
AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	3	3
	Scienza e Cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei Prodotti Alimentari	4	4
	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria	7	8(1 Tec.org) (1 Ingl)
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	1	1
	Totale ore	32	32

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione: la classe è formata da 23 allievi, 11 femmine e 12 maschi. Al nucleo originario di 14 studenti, all'inizio dell'attuale anno scolastico, sono stati aggiunti 10 ragazzi provenienti da realtà didattiche di formazione regionale così articolate: 8 provengono da APOLF Pavia, 1 da CFP di Stradella e 1 da ENAIP di Voghera. Un' allieva ha sospeso la regolare frequenza a fine primo quadrimestre.

Provenienza territoriale: la maggior parte degli alunni è pendolare. Tra loro: 18 raggiungono la scuola dalla provincia di Pavia, 3 dalla provincia di Milano, 1 dalla provincia di Lodi e 1 abita in città. Questa provenienza variegata, talora, è stata causa di ritardi o assenze per scioperi o ritardi dei mezzi pubblici utilizzati.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali: sia il nucleo originale che i nuovi arrivati hanno manifestato buona volontà alla convivenza costruttiva. Il gruppo classe, dopo un periodo un po' anonimo, ha permesso di far emergere un'ampia gamma di personalità che hanno arricchito ulteriormente la visione che noi docenti abbiamo ad oggi.

Osservazioni generali sul percorso formativo: le differenti origini scolastiche dei componenti hanno permesso di amalgamare le conoscenze e le abilità in modo universale per tutti i presenti.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline: si rileva che gli alunni provenienti da un percorso formativo di tipo regionale hanno una preparazione sostanzialmente differente in discipline teoriche come: letteratura storia, lingue straniere e matematica; in ogni caso la maggior parte di essi ha colmato le lacune di base.

Osservazioni sul metodo di studio: il metodo di studio non è stato consolidato da tutti in modo costruttivo, permangono individui abili nella elaborazione delle informazioni ricevute e altri impegnati nello studio mnemonico.

Livelli generali raggiunti:

Nonostante l'impegno disforme, la classe ha raggiunto un livello di preparazione base in quasi tutte le materie. In alcuni casi è stato determinante l'interesse personale, gli stimoli continui da parte dei docenti e dinamiche di aiuto tra pari che hanno garantito risultati omogenei.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV ARP

La classe IV ARP era costituita da 14 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	13
Sospensione del giudizio	1
Promossi a settembre	1
Non promossi	0

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V ARP

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione frontale partecipata, studio di caso, didattica laboratoriale, peer to peer.

Interventi atti al miglioramento del metodo di studio

Counselor (per alcuni di loro segnalati dal cdc), sportello di potenziamento di italiano e di alimentazione, costruttiva collaborazione dei docenti di sostegno della classe.

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)

Ogni docente ha attuato attività di recupero in itinere quando si è reso necessario. Inoltre durante il mese di gennaio è stata attuata la pausa didattica, della durata di una settimana, per il recupero e/o il consolidamento di quanto trattato durante il primo quadrimestre.

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

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;
- colloquio individualizzato per la preparazione al percorso d'esame;
- interventi mirati all'approfondimento di argomenti specifici nell'area professionalizzante.

STRUMENTI UTILIZZATI: Libro di testo, lavagna, Digital Board, Classroom.

PUNTI DI FORZA: buona integrazione del gruppo classe.

CRITICITÀ: metodo di studio non sempre efficace.

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	Polizia Locale Pv	Educazione Stradale	Sicurezza Stradale
Lezione Frontale	Consultorio Familiare Psicologica	Orientamento Alle Scelte Future	Orientamento Al Lavoro
Lezione Frontale	Unipv	Orientamento	Orientamento Universitario
Lezione Frontale	-	Centro Per L'impiego	Futuro
Lezione Frontale Attività On Line	Dott.Damiano Fugazza	Celiachia	Sicurezza Alimentare
Lezione Frontale	Avis	Volontariato	Donazione Sangue
Lezione Frontale Visita Filiale	Coop	Un Benessere Senza Spreco	Spreco Alimentare
Orientamento	-	Jobsfactory	Orientamento
Orientamento	Dott. Simone Pannocchia	Hotel Program	Orientamento al lavoro
Gita Sportiva	-	Bibione 2024	Beach Volley
Centro EOS	Francesco Scarponi	Consapevolezza del corpo	Consapevolezza del corpo
Certificazione linguistica	Istituto Cossa	DELF Francese	Lingue straniere
Lezione Frontale	Prof. Filella	UNIPEGASO	Orientamento post-diploma

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 dell'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.

QUINTA ENOGASTRONOMIA SPECIALIZZAZIONE PASTICCERIA.

COMPETENZE

- Sa riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.
- Sa scegliere autonomamente le materie prime in base alle qualità organolettiche e nutrizionali e bilanciarle in funzione del prodotto finito.
- Sa utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità prezzo delle materie prime. Pianifica l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.
- Applica autonomamente tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. Esegue preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.
- Valorizza il prodotto finito dal punto di vista estetico.
- Opera nel rispetto del piano di Haccp.
- Sa 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 "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, culturale, scientifico, economico, tecnologico.
- 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
ELENCAE**

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	3	3	1			3
Storia	1		3			2
Lingua Inglese	5	1				
2° Lingua Francese	2	2	2	1		
2° Lingua Spagnolo	3	1	1		1	
Matematica	2					6
Diritto e Tecnica Amministrativa	2		4			2
Educazione Civica	2	1				2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria					2	
Scienza e Cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei Prodotti Alimentari	2	3	2		2	1
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi						4
Scienze Motorie	1				1	4
IRC						

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	2, 9, 10
11/04/2024	1, 2	B	2, 4, 6, 9, 10

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 28 maggio 2024.

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:

Percorso	Soggetti coinvolti
Progetto Universo	Università degli studi di Pavia
Educazione Stradale	Polizia Locale PAVIA
AVIS	Avis Sezione di PAVIA
Un benessere senza spreco	COOP

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.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES

Per gli alunni con **difficoltà specifiche di apprendimento (DSA)** adeguatamente certificate, la valutazione e la verifica degli apprendimenti, comprese quelle effettuate in sede di esame conclusivo, devono tenere conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni. A tal fine, nello svolgimento delle prove possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte e utilizzare gli strumenti compensativi e dispensativi previsti nel piano didattico personalizzato.

Per gli alunni con **bisogni educativi speciali (BES)** certificati e/o formalmente individuati dai consigli di classe, nello svolgimento delle prove verranno concessi gli strumenti compensativi utilizzati in corso d'anno e previsti nel piano didattico personalizzato.

ALLEGATI

Al presente documento si allegano:

- indicazione dei crediti acquisiti durante il terzo e quarto anno (solo in copia per la commissione);
- griglie di valutazione prove scritte e colloquio;
- programmi dell'ultimo anno di corso a cura dei singoli docenti;
- simulazioni seconda prova;
- relazione per alunni con disabilità secondo l'art. 24 O.M. n. 55 del 22/03/2024 (solo in copia per la commissione);
- PDP per alunni DSA e BES secondo l'art. 25 O.M. n. 55 del 22/03/2024 (solo in copia per la commissione).

IL CONSIGLIO DI CLASSE V ARP

<i>DOCENTI</i>	<i>MATERIA</i>	<i>FIRMA</i>
Bagini Barbara	Seconda Lingua Francese	
Barca Loredana	Religione	
D'Anna Agostino	Lab. Pasticceria	
Di Giorgi Mariangela	Sostegno	
Duma Laura	Sostegno	
Guarino Generoso Antonio	Seconda Lingua spagnolo	
Guazzone Raffaele	Italiano e Storia	
Ieva Angela Maria	Scienze Motorie	
Letizia Francesco	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	
Lombardo Maria Cristina	Lingua Inglese	
Monteleone Gianluca	Sostegno	
Nero Viviana	Diritto e Tecnica Amministrativa	
Taverna Alessandra	Scienza e Cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei Prodotti Alimentari	
Toscanini Cinzia	Matematica	

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

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	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	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili	6	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	—
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	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	
Ricchezza e padronanza lessicale	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	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura;	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato	1-3	—
	Presenza di errori e uso non sempre corretto della punteggiatura	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata	6	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati	1-3	—
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	6	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	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	
Totale			

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
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

- 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
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	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	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	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	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	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	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili.	6	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata.	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci.	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	—
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	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	
Ricchezza e padronanza lessicale	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	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura	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	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata.	6	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura.	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati.	1-3	—
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali.	6	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	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	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

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
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

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

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

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	Avanzato: sviluppa l'elaborato in maniera corretta, completa e approfondita rispettando tutte le richieste della traccia	2 - 3
	Intermedio: sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia	1,5 - 2
	Base: sviluppa l'elaborato non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi	1 - 1,5
	Base non raggiunto: 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	Avanzato: 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
	Intermedio: utilizza in modo corretto le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo corretto.	4 - 5
	Base: 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
	Base non raggiunto: 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	Avanzato: 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
	Intermedio: 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
	Base: 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
	Base non raggiunto: 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	Avanzato: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	2 - 3
	Intermedio: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa e utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	1,5 - 2
	Base: 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
	Base non raggiunto: 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	
Punteggio totale della prova				



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

ALLEGATO 3: PROGRAMMI SVOLTI DELLE DISCIPLINE

DOCENTE: GUAZZONE RAFFAELE

LIBRO DI TESTO: Carlà, Sgroi, *Letteratura e intrecci*, vol. 3, Palumbo (più materiali forniti dal docente)

PROGRAMMA

Lo studio della letteratura è stato impostato su criteri tematici piuttosto che cronologici, privilegiando l'analisi dei testi allo studio dell'evoluzione delle correnti storico-artistiche.

Tema 1: Il secolo dell'inquietudine

- L'inquietudine davanti al progresso – Naturalismo e Verismo, Verga (testi da *I Malavoglia*: Premessa, Il naufragio della provvidenza)
- L'inquietudine davanti alla guerra – Ungaretti (testi da *L'allegria*: Soldati, Fratelli, Veglia, San Martino del Carso)
- L'inquietudine del decadentismo fra eroismo e intimità - D'Annunzio (testi: da *Il Piacere*, Andrea Sperelli; da *Notturmo*, Prima offerta; da *Laudi*, La pioggia nel pineto), Pascoli (testi: da *Myricae*, Lavandare, X agosto)
- L'inquietudine sommersa – Saba (testi: dal *Canzoniere*, La capra, Città vecchia)
- Il male di vivere – Montale (testi: da *Ossi di seppia*, Spesso il male di vivere ho incontrato, Non chiederci la parola)

Tema 2: La crisi dell'io

- Il romanzo modernista in Italia e in Europa
- Letteratura e psicanalisi – Svevo (testi: da *La coscienza di Zeno*, Prefazione, Il fumo, La catastrofe finale)
- L'io e le maschere – Pirandello (testi: da *Novelle per un anno*, La patente, da *Il fu Mattia Pascal*, Mattia Pascal e Adriano Meis; da *Uno, nessuno, centomila*, Il dubbio di Vitangelo; da *Sei personaggi in cerca d'autore*, L'incontro con il capocomico)
- Il neorealismo fra cinema e narrativa
- La crisi di fronte allo sterminio – Levi (testi: da *Se questo è un uomo*, Sul fondo)
- Il bisogno d'identità – Pavese (testi: da *La casa in collina*, Sulla collina delle Langhe)

Tema 3: Con gli occhi dei bambini

- Il fanciullo interiore – Pascoli (testi: da *Il fanciullino*, Il fanciullo che è in noi; dai *Canti di Castelvecchio*, La mia sera)
- La guerra vista dai bambini – Calvino, (testi: da *Il sentiero dei nidi di ragno*, Pin all'osteria)
- Il lavoro visto dai bambini – Verga (testi: da *Novelle*, Rosso Malpelo)
- Il mondo visto dai bambini – Pirandello (testi: da *Novelle per un anno*, Ciàula scopre la luna), Saba (testi: dal *Canzoniere*, Ritratto della mia bambina)
- La violenza vista dai bambini – Pasolini (testi: da *Ragazzi di vita*, Ragazzi di borgata)

Tema 4: La rabbia giovane (cenni)

- Scrittori maledetti – La scapigliatura, Tarchetti (testi: da *Racconti fantastici*, La lettera U)
- Rabbia e gelosia – Verga (testi: da *Novelle*, Cavalleria rusticana), Fenoglio (testi: da *Una questione privata*, Il ritorno di Milton)
- Inseguire il sogno (americano) – Salinger (testi antologizzati da *Il giovane Holden*)
- Fuggire dalla provincia – Tondelli (testi: da *L'abbandono*, My sweet car; da *Altri libertini*, Autobahn), Culicchia (testi: da *Tutti giù per terra*, Walter e la sua amica Enza)
- Laboratorio didattico: La canzone di protesta dal beatnik al punk rock (e all'hip-hop)

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: GUAZZONE RAFFAELE

LIBRO DI TESTO: Onnis, Crippa, Cioffi, *Nuovi orizzonti*, vol. 3, Loescher

PROGRAMMA

1. La prima guerra mondiale

- Il novecento come secolo di crisi ed inquietudine
- Cause e scoppio del conflitto
- Le fasi della guerra e il ruolo dell'Italia
- Trattati di pace e loro conseguenze
- Laboratorio didattico: la battaglia della Somme nel diorama di Joe Sacco

2. Rivoluzioni e totalitarismi

- La rivoluzione russa e lo sviluppo dello stalinismo
- La situazione italiana nel dopoguerra e l'ascesa del fascismo
- Laboratorio didattico: Le barricate di Parma del 1922 attraverso il boardgame "una vittoria impossibile"
- La situazione tedesca e l'ascesa del nazismo
- Regimi totalitari fra costruzione del consenso e repressione del dissenso
- Laboratorio didattico: meme totalitari

3. La seconda guerra mondiale

- Cause e scoppio del conflitto
- Strategia ed espansione della Germania nazista
- L'ingresso in guerra degli Stati Uniti
- Armistizio e Resistenza nell'Italia occupata
- La fine della guerra e i nuovi equilibri mondiali

4. Il mondo diviso in blocchi

- La guerra fredda e i suoi momenti caldi
- Il processo di decolonizzazione e il Movimento dei paesi non allineati
- Ricostruzione e miracolo economico italiano
- Le trasformazioni delle società occidentali tra anni '60 e '70
- L'Italia dal '68 agli anni di piombo

- Lo sgretolamento del blocco sovietico

5. Le contraddizioni della globalizzazione (cenni)

- La globalizzazione economica, culturale e i nuovi equilibri mondiali
- L'Italia della seconda repubblica
- Le crisi economiche, dal '29 al 2008
- Migrazioni e transizioni di modelli demografici

Pavia, 15/05/2024

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.

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.

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: BARBARA BAGINI

LIBRO DI TESTO: - Daniela Bertone, Paola Bovero, Et comme dessert ? ed. Loescher; S. Capelli, F. Gallon, R. Marty... , CONTACTS PRO, ed. La Scuola / Hachette;Fotocopie

PROGRAMMA

- Revisione degli argomenti di grammatica più importanti; L'hypothèse
- MANGER MIEUX, MANGER ETHIQUE
 - Restaurants slow food
 - La diète méditerranéenne
 - Cuisine végétarienne/végane
 - Les régimes alternatifs
 - Produits et cuisin bio
- UNE CUISINE BIEN PROPRE, DES ALIMENTS BIEN CONSERVÉS
 - Le méthode Haccp
 - La conservation des aliments
 - Toxi-infections et infections alimentaires
 - Les intolérances et les allergies alimentaires
- FÊTES ET TRADITION EN FRANCE ET EN ITALIE
 - Histoire des principales gâteaux; la route des desserts
- CIVILISATION
 - L' Agenda du 2030
 - L' UE et l' ONU
 - Les Institutions Français et la Constitution

Pavia, 15/05/2024

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: 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: TOSCANINI CINZIA

LIBRO DI TESTO: COLORI DELLA MATEMATICA Ed. Bianca Vol.A- Sasso,
Fragni-Petrini

MODULI DI MATEMATICA $\alpha+\beta$ Statistica e probabilità-Bergamini, Barozzi,
Trifone-Zanichelli

APPUNTI per matematica applicata all'economia

PROGRAMMA

- **Funzioni**

Ripasso: dominio, segno, intersezioni con gli assi coordinati.

Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte determinando: dominio, intersezioni con gli assi, segno.

Lettura del grafico di una funzione; dominio, intersezione con gli assi, segno, limiti agli estremi del dominio.

- **Statistica**

Popolazione e unità statistica, carattere, modalità. Tabelle. Grafici.

Distribuzione delle frequenze: frequenza assoluta, relativa e percentuale.

Indici di posizione: media aritmetica, moda e mediana.

Indice di variabilità: deviazione standard.

- **Probabilità**

Evento aleatorio, spazio universo, evento elementare.

Definizione classica di probabilità. Intervallo di valori assunti dalla probabilità di un evento. Evento certo, evento impossibile, evento contrario.

Definizione statistica di probabilità.

- **Matematica applicata all'economia**

Le funzioni dell'economia: costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavo, guadagno.

Determinazione del BEP.

Problemi di scelta: generalità; classificazione in base alle condizioni, in base all'effetto, in base al numero e al tipo delle variabili.

Determinare l'opzione più favorevole interpretando il grafico dei costi .

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: LOMBARDO MARIA CRISTINA

LIBRO DI TESTO: ABOUT A CATERING PLUS

PROGRAMMA

Internship Experience

- Internship experience essay
- Internship experience presentation

Diets

- Slow Food
- Special diets for religious reasons
- Macrobiotic diet
- Vegetarian diet
- Vegan diet

Healthy Eating

- Healthy Eating
- The Food Pyramid
- The mediterranean diet
- Food allergies and intolerances

Food Safety

- Haccp
- Bacteria
- Bacteria and food poisoning
- Food contamination
- Food Preservation
- Food preservation Methods

Refrigerated Systems

- Cook Chill
- Cook freeze
- Vacuum system or sous vide

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: IEVA ANGELA MARIA

LIBRO DI TESTO: EDUCARE AL MOVIMENTO

Integrazioni di appunti e schemi della docente.

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

Pratica delle Scienze Motorie

- ❖ Consapevolezza del corpo
- ❖ Pallavolo
- ❖ Basket
- ❖ Ping Pong
- ❖ Badminton
- ❖ Calcio
- ❖ Pattinaggio sul ghiaccio
- ❖ Nuoto

Pavia, 15/05/2024

MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

DOCENTE: LETIZIA FRANCESCO

LIBRO DI TESTO: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI, Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile, Hoepli.

PROGRAMMA

IL SISTEMA INTERNAZIONALE

- **Il Sistema S.I.** - Le grandezze fondamentali e le relative unità di misura.

SISTEMI E ORGANI PER LA TRASMISSIONE DEL MOTO

- **Principi di cinematica del punto materiale** - Il concetto di moto. Il moto rettilineo uniforme, il concetto di velocità e relativa unità di misura nel S.I.
Il moto uniformemente accelerato, il concetto di accelerazione e relativa unità di misura nel S.I.
Il moto circolare uniforme; definizione di radiante; conversione gradi sessagesimali - radianti; la velocità angolare e relativa unità di misura nel S.I. La velocità periferica. L'accelerazione centripeta.
- **Principi di dinamica** - Il primo principio della dinamica. Il secondo principio della dinamica, il concetto di forza e relativa unità di misura nel S.I. Il terzo principio della dinamica. La statica.
- **Lavoro ed energia** - Il lavoro fatto da una forza su un corpo. Il concetto di energia. L'unità di misura dell'energia nel S.I. Il teorema lavoro-energia e l'energia cinetica per un punto materiale. L'energia potenziale gravitazionale. Conservazione dell'energia meccanica. La potenza e relativa unità di misura nel S.I. Il rendimento.
- **Le macchine semplici (cenni)** - Le leve.

PRINCIPI DI ELETTROTECNICA

- **Elettrostatica** - La carica elettrica e la legge di Coulomb.
- **La corrente e la tensione elettrica** - Il concetto di corrente elettrica e relativa unità di misura nel S.I. La tensione elettrica - analogia idraulica; unità di misura della tensione elettrica nel S.I.
- **Le leggi di Ohm** - La prima legge di Ohm. La resistenza e la conduttanza elettrica e relative unità di misura nel S.I. Resistenze in serie e parallelo, calcolo della resistenza equivalente.

Pavia, 15/05/2024

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: BARCA LOREDANA

LIBRO DI TESTO: Il respiro dei giorni - Vol. Unico - Ed. La Scuola

PROGRAMMA

La questione ecologica

Il creato come “casa comune”, il significato di “ecologia integrale”

Crisi ecologica come riflesso della crisi antropologica: relazione consumismo-sostenibilità

Sostenibilità e consumo: il lavoro come promozione e creatività umana.

Cenni di morale fondamentale

Libertà, consapevolezza e responsabilità: al di là del pregiudizio.

La giustizia e l'inclusione: dialogo interculturale e interreligioso.

La domanda dell'uomo

La ricerca di un orizzonte di senso: la prospettiva ebraico-cristiana in relazione alle religioni e culture orientali.

Ricerca della pace tra i popoli: cibo e religioni

“Il cibo dell'anima”: itinerario tra le culture.

Relazione tra cibo e religione (ritualità, tradizioni, precetti)

Etica della vita

Eutanasia – cure palliative

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: TAVERNA ALESSANDRA

LIBRO DI TESTO: Amparo Machado, "Scienza e cultura dell'alimentazione" Vol.5, Mondadori

PROGRAMMA

A) ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

1. Cibo e religioni: il valore simbolico e regole alimentari nelle grandi fedi religiose: Ebraismo, Cristianesimo, Islam e Induismo.
2. Nuovi prodotti alimentari: integratori, novel foods, OGM.

B) DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

1. Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: in gravidanza, lattante, nutrice, bambino, adolescente, adulto-menopausa, sportivo, terza età.
2. Diete e stili alimentari, diete e benessere, Dieta Mediterranea.
3. Dieta sostenibile, vegetariana, vegana, macrobiotica, eubiotica.

C) DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

1. Alimentazione e patologie: diabete, obesità, celiachia, allergie e intolleranze.
2. Ristorazione collettiva: pregi e difficoltà.

D) CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. La conservazione degli alimenti: metodi fisici, chimici.
2. Igiene degli alimenti, frodi e contraffazioni. (Ed.Civica)
3. Etichettatura alimentare e marchi di qualità.
4. Sistema di autocontrollo, buona prassi igienica.

5. HACCP

Pavia, 15/05/2024

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA

DOCENTE: D'ANNA AGOSTINO

LIBRO DI TESTO: Laboratorio di pasticceria PLAN Edizioni ALMA

PARTE PRATICA

I dolci e gli autori del 900

- Parozzo
- SACHER
- Torta al limone
- Delizia al limone
- Strudel di mele
- Presnitz
- Tortino al pistacchio
- Cassata siciliana
- Zeppole di San Giuseppe
- Torta di pane
- Torta a specchio (glasse)
- Cioccolato- temperaggio e decorazione

I dolci delle ricorrenze

- Torta moderna (Babbo Natale)
- Torta cuore- San Valentino
- Chiacchiere di Carnevale
- Uova di cioccolato
- Pastiera napoletana

PARTE TEORICA

- Igiene e pulizia del personale e dei luoghi di lavoro
- Sicurezza sul lavoro
- Pianificare di un locale
- Il servizio Antincendio
- La cartellonistica negli ambienti di lavoro
- Catena del freddo
- Conservazioni
- Haccp
- Modalità trasporto vivande

- La scelta dei fornitori
- Canali di approvvigionamento
- Ticket restaurant
- Zona stoccaggio
- Il personale
- Catering e banqueting
- Ristorazione sui mezzi di trasporto
- L'economato
- I super food
- Gli ingredienti alternativi
- Le principali tipologie di ristorazione :
 - commerciale,collettiva,sui mezzi di trasporto
 - Catering e banqueting
 - Accenni sulle intolleranze alimentari
 - Accenni sulla gestione dei prodotti per intolleranti

Pavia, 15/05/2024

PROGRAMMA

Fase 1: Comunicare i cambiamenti climatici

- L'antropocene: impatto dell'industrializzazione e della globalizzazione sui cambiamenti climatici (Storia)
- Rassegna stampa sul cambiamento climatico (Italiano)
- Il bilancio di sostenibilità (Diritto)
- Impronta ambientale e alternative sostenibili alle proteine animali (Alimentazione)
- I dolci ad impatto zero (Laboratorio pasticceria)

Compito di realtà: Ideazione di brochure informativo-pubblicitaria per promuovere una pasticceria ecosostenibile, che produce dolci con ricette a basso impatto ambientale

Fase 2: I problemi dell'informazione

- La diffusione di mass-media e social network e l'impatto sul mondo dell'informazione (Storia)
- Libertà, condivisione e diritto d'autore in rete (Italiano)
- Le false notizie nei media e nella pubblicità (Italiano/Alimentazione/Diritto)
- Le frodi alimentari (Alimentazione)

Compito di realtà: Simulazione di una campagna di comunicazione basata su false notizie e uso distorto dei social network ambientata ai tempi del crollo della prima repubblica.

Pavia, 15/05/2024

ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA

Simulazione Seconda Prova

TIPOLOGIA A

Nucleo tematico fondamentale 2

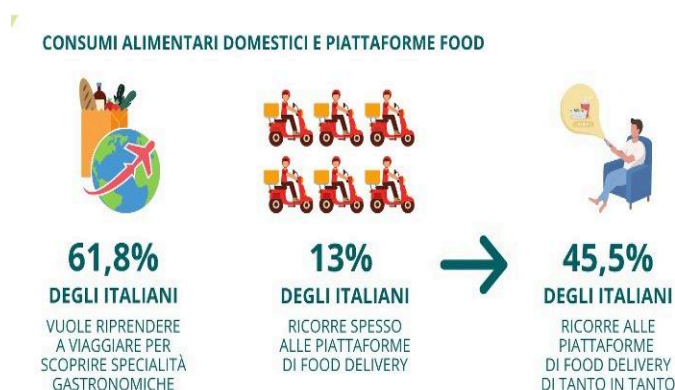
In Italia, 8 consumatori su 10 acquistano prodotti alimentari a chilometro zero

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.



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.



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.

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, pasticciere) 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.

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.
