



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: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@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[^]CRC

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 CRC.....	8
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V CRC.....	8
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.....	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO).....	12
OBIETTIVI TRASVERSALI.....	13
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA".....	13
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	14
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCAE.....	14
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA.....	16
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA.....	17
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO.....	18
EDUCAZIONE CIVICA.....	19
MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ.....	19
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES.....	19
ALLEGATI.....	21
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	22

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 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 (Si/No)
Italiano	Francesca Molinari	NO
Storia	Francesca Molinari	NO
Lingua Inglese	Carla Carlini	SI
Seconda Lingua Francese	Barbara Bagini	SI
Seconda Lingua Spagnolo	Generoso Antonio Guarino	SI
Matematica	Chiara Garruto	SI
Diritto e Tecnica Amministrativa	Giovanni Messina	SI
Ed. civica	Francesca Molinari	NO
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Marisa Romano	SI
Laboratorio Serv. Enogast.-Sett. Cucina	Francesco Franzese	SI
Laboratorio Serv. Enogast.-Sett. Sala e Vendita	Nunzia Nunziata	SI (in IV e V)
Sostegno	Nicola Iozzo	NO
Ed. Fisica	Michela Caputo	SI
IRC	Clara Belloni	SI (in IV e V)

QUADRO ORARIO

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V CRC risulta costituita da 22 alunni (15 maschi e 7 femmine); sette alunni, provenienti dall'istruzione professionale regionale, hanno fatto il loro ingresso lo scorso settembre dopo aver sostenuto gli esami di idoneità; un'ultima alunna proviene da un altro Istituto Alberghiero ed è stata inserita nella classe lo scorso settembre; infine due alunne ripetenti sono state inserite nella classe nel presente anno scolastico. In classe sono presenti sei alunni con BES (DSA), per i quali si rimanda alle indicazioni contenute nei PDP; è altresì presente un alunno con disabilità, per i quali si rimanda alle indicazioni contenute nel PEI e nella relazione finale presentata dal docente di Sostegno ed allegata in copia cartacea. Per quanto riguarda lo studio della seconda lingua straniera, la classe segue gli insegnamenti di lingua spagnola (6 alunni) e di lingua francese (16 alunni).

Provenienza territoriale:

Parte degli studenti proviene dal comune e dalla provincia di Pavia, parte invece dalla provincia di Milano.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali:

La classe appare, nel suo complesso, abbastanza coesa; sono presenti gruppi eterogenei che hanno evidenziato approcci e risposte differenti nei confronti delle proposte educativo-didattiche: da una parte vi è un gruppo di alunni che ha maturato, nel corso del triennio, atteggiamenti costruttivi e collaborativi in termini di rispetto delle regole, educazione e relazione sia con i pari che con i docenti (fra questi anche alcuni studenti provenienti da altre scuole); dall'altra vi è una parte dei discenti che, nonostante le numerose strategie messe in atto dagli insegnanti, non ha raggiunto pienamente la motivazione ad una positiva partecipazione al dialogo didattico-educativo, dimostrando talvolta immaturità e una collaborazione non sempre fattiva nei confronti dei docenti e dei compagni.

Osservazioni generali sul percorso formativo:

Dal punto di vista del percorso formativo, alcuni alunni hanno partecipato al dialogo didattico in modo abbastanza serio e costante, frequentando con regolarità, dimostrando interesse verso i contenuti da assimilare.

Un piccolo gruppo di alunni appare dotato di un metodo di studio abbastanza autonomo, grazie agli stimoli e ad un lavoro adeguato e per questo ha potuto conseguire risultati sufficienti. Per altri l'impegno è risultato discontinuo e settoriale, non riuscendo a tradurlo nella pratica scolastica, sia per le lacune di base, sia per un impegno a scuola e casalingo discontinui, sia per l'atteggiamento in classe un po' troppo caotico e dispersivo.

Vi sono infine alcuni studenti che dimostrano difficoltà e incertezze tali da dover essere guidati nell'esposizione e nel formulare giudizi a causa di fragilità cognitive, lacune pregresse e scarsa attenzione in classe.

È importante evidenziare che, nella pratica operativa, un buon gruppo della classe ha raggiunto sufficienti competenze professionali; una parte della classe ha dimostrato invece buone capacità.

L'azione didattica è stata costantemente rivolta al coinvolgimento degli allievi più inclini alla distrazione, meno assidui nella presenza, poco puntuali nel rispetto delle consegne; per alcuni la richiesta di una maggiore serietà ha dato qualche risultato positivo, per altri non ha, invece, sortito gli effetti sperati.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline:

Nel complesso le maggiori difficoltà si registrano negli elaborati scritti e nella capacità argomentativa, in particolare nell'ambito della Lingua Italiana, della Matematica e della Lingua Inglese.

Osservazioni sul metodo di studio:

Il metodo di studio, per un gruppo di studenti, appare abbastanza strutturato, funzionale per affrontare varie tipologie testuali e operative, che si è andato definendo nel corso del percorso di studi grazie all'impegno e all'attenzione verso le varie metodologie didattiche dei docenti. Un gruppo, formato principalmente da alunni provenienti da altre scuole, presenta un metodo di studio ancora in via di costituzione e mostra delle difficoltà nell'affrontare i nodi problematici delle varie aree di studio.

Livelli generali raggiunti:

Nel complesso il livello raggiunto al termine del triennio, in termini di conoscenze, abilità e competenze risulta buono per una metà degli studenti, mentre si evidenzia un livello di base in diversi ambiti per i restanti alunni.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV CRC

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

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	11
Sospensione del giudizio	2
Promossi a settembre	2
Non promossi	1

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V CRC

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione frontale alternata al dialogo e presentazione di stimoli per la riflessione individuale ed autonoma sugli argomenti proposti. Realizzazione in classe di appunti, schemi e tabelle per la sintesi degli argomenti proposti; lavori di gruppo.

Interventi atti al miglioramento del metodo di studio

Agli alunni è stata data la possibilità di rimediare in caso di valutazioni insufficienti e il voto finale è stato assegnato tenendo conto dell'impegno, della situazione di partenza, degli obiettivi raggiunti e del miglioramento nel corso dell'anno scolastico. Sono stati assegnati esercizi di recupero per colmare le lacune.

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)

Sono stati effettuati interventi di recupero e potenziamento in itinere da ciascun docente; sono stati inoltre predisposti da alcuni docenti della classe e sempre in orario extracurricolare corsi per il potenziamento pomeridiano di matematica. E' stato proposto un corso di discipline letterarie per gli alunni con maggior fragilità in queste discipline, ma nessuno si è presentato nonostante i ripetuti inviti. 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;
- studio autonomo guidato;

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

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

Libri, lavagna, mappe concettuali, schemi di sintesi, digital board, dispense realizzate dai docenti, Classroom, piattaforma Gsuite.

Punti di forza

La dotazione della digital board ha permesso una didattica maggiormente coinvolgente attraverso l'uso del linguaggio iconico e multimediale; la piattaforma Gsuite e in particolare Classroom ha permesso di condividere materiali, informazioni, mappe e schemi, nonché di predisporre prove di verifica in formati differenti.

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-centro EOS Pavia	ORIENTAMENTO ALLE SCELTE FUTURE	Orientamento al lavoro
Lezione Frontale	UNIPV	Progetto Uni-verso PAVia	Orientamento Universitario
Visione docufilm e Discussione	Casa del Giovane di Pavia	“SCALTRI INGENUI”	Dipendenze e disagio minorile
Lezione Frontale + attività online	Dott. Fugazza dell' AIC	CELIACHIA	Sicurezza alimentare
Lezione Frontale	AVIS	VOLONTARIATO	Donazione sangue
Lezione Frontale	-	ITS Jobsfactory	Orientamento
Lezione Frontale	Dott. Simone Pannocchia (coordinatore società READY2WORK LTD)	Hotel Program	Orientamento in uscita
Lezione Frontale	Prof. Filella	UNIPEGASO	Orientamento post-diploma
Gita sportiva	-	ETRURIA	-

Certificazioni linguistiche	Prof.sse Bagini/Tagliani	Delf	Certificazione lingua francese
Visita al Palazzo Mezzabarba di Pavia	COMUNE DI PAVIA	CITTADINANZA ATTIVA	Percorsi di conoscenza delle istituzioni cittadine e della realtà locale
Lezione Online	CSV- PAVIA EST	Servizio Civile Nazionale come prima esperienza lavorativa	Orientamento
Lezione Frontale	Prof. Franzese Prof.ssa Bagini	PIATTAFORMA UNICA	Orientamento

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.

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 "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 ELENcate

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	3		3		1	
Francese	2	2	2	1		
Spagnolo	4	2	2	2		
Inglese	3	3	1	1	2	
Matematica	3					5
Diritto e tecnica amministrativa	4				4	
Ed. civica	4		2		2	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4				8	
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina					2	4

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	4					
Ed. Fisica						4
Religione	4					

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

PREPARAZIONE AL COLLOQUIO

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 20/05/2024

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:

Percorso	Soggetti coinvolti
Percorsi di conoscenza delle istituzioni cittadine e della realtà locale (cittadinanza Attiva)	Comune di Pavia
Servizio Civile Nazionale come prima esperienza lavorativa	CSV- PAVIA EST
Donazione sangue- Volontariato	AVIS Pavia
Educazione Stradale	Polizia Locale Pavia
Dipendenze e disagio giovanile	Casa del giovane

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);
- 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);
- 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

DOCENTI	FIRMA
<i>Bagini Barbara (Coordinatore)</i>	
<i>Belloni Clara</i>	
<i>Caputo Michela</i>	
<i>Carlini Carla</i>	
<i>Franzese Francesco</i>	
<i>Garruto Chiara</i>	
<i>Guarino Generoso Antonio</i>	
<i>Iozzo Nicola</i>	
<i>Molinari Francesca</i>	
<i>Messina Giovanni</i>	
<i>Nunziata Nunzia</i>	
<i>Romano Marisa</i>	

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA C		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	
	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.

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

MATERIA: LETTERE

DOCENTE: *Francesca Molinari*

LIBRO DI TESTO: M. Carlà, A. Sangrò, *Letteratura e intrecci*, Palumbo editore

PROGRAMMA

- PANORAMA CULTURALE SECONDA METÀ OTTOCENTO

- Comte, Darwin, Nietzsche; Comte: *discorso sullo spirito positivo*

- MOVIMENTI E GENERI LETTERARI DI FINE OTTOCENTO

- Positivismo, Naturalismo, Verismo

- Simbolismo e Decadentismo: Flaubert, Balzac

- Charles Baudelaire: *Corrispondenze, Spleen*

- GIOVANNI VERGA

Vita, opere, poetica

- *I Malavoglia: Prefazione, Il naufragio della provvidenza*

- *Rosso Malpelo*

- GIOVANNI PASCOLI

Vita, opere, poetica

- Il fanciullino

- *Myricae: X Agosto, Temporale, L'assiuolo,*

- *Canti di Castelvecchio: Gelsomino notturno*

- GABRIELE D'ANNUNZIO

Vita, opere, poetica

- *Il piacere: lettura da libro I, cap 1 (incipit); libro I, cap.2; libro III, cap 2; libro IV, cap 2.*

- *Alcyone: La pioggia nel pineto*

- *Maia: Preghiera a Erme*

- L'ETÀ DELLE AVANGUARDIE

- Il Futurismo

- *Filippo Tommaso Marinetti, Il Manifesto del Futurismo*

- INTRODUZIONE AL ROMANZO DEL NOVECENTO

- *James Joyce, Ulysses: la passeggiata di mr Bloom*

- LUIGI PIRANDELLO

Vita, opere, poetica

- *L'umorismo: La vecchia imbellettata*

- *Il fu Mattia Pascal: letture dai cap. VIII, cap IX " un po' di nebbia" , cap XVIII "Il fu Mattia pascal"*

- *Novelle per un anno: Il treno ha fischiato*

- *Uno, nessuno e centomila, letture da libro I*

- *Sei personaggi in cerca d'autore: L'incontro col capocomico*

- ITALO SVEVO

Vita, opere, poetica

- *Una vita: letture da incipit romanzo (Lettera alla mamma), da cap VIII*

- *Senilità*

- *La coscienza di Zeno: Prefazione, cap. III e cap. VIII*

- EUGENIO MONTALE

Vita, opere, poetica

- *Ossi di seppia: Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato, I limoni*

- *Bufera e altro: l'Anguilla*

- *Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*

- GIUSEPPE UNGARETTI

Vita, opere, poetica

-*L'Allegria: I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, In memoria*

- IL NEOREALISMO: definizione

- Cesare Pavese. *La casa in collina, Cap XXIII*

- Italo Calvino. *Le città invisibili: La città di Leonia.*

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: *Francesca Molinari*

LIBRO DI TESTO: M. Onnis, L. Crippa, *Nuovi Orizzonti*, Loescher Editore
Torino

PROGRAMMA

PANORAMA EUROPEO DI FINE OTTOCENTO, INIZIO NOVECENTO

- trasformazioni sociali dopo la rivoluzione industriale e nascita dei partiti di massa
- Le Belle époque
- Imperialismo e nascita dei nazionalismi
- Il difficile equilibrio tra potenze continentali

L'ITALIA: CONTESTO ECONOMICO E POLITICO A CAVALLO TRA XIX E XX SECOLO

- Italia: destra e sinistra storica
- L'età giolittiana

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Lo scoppio della guerra
- L'entrata in guerra dell'Italia
- caratteristiche del conflitto, nuove armi e fronti interni
- La svolta e la fine della guerra
- La conferenza di Parigi e i trattati di pace

IL COMUNISMO IN UNIONE SOVIETICA

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

IL FASCISMO IN ITALIA

- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere

- L'Italia sotto il regime fascista: economia, società, propaganda
- La guerra d'Etiopia e le leggi razziali

IL NAZISMO IN GERMANIA

- La crisi della Repubblica di Weimar
- Il Nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- Le annessioni e i trattati di Hitler

LA CRISI DEL '29 E LA CRISI DELLE DEMOCRAZIE

- Gli anni ruggenti: le contraddizioni degli Usa (Red scare e le politiche migratorie)
- Cause, caratteristiche e conseguenze della crisi del 1929
- Roosevelt e il New Deal
- La guerra civile spagnola

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- 1939-41: il dominio della Germania nell'Europa continentale
- 1942: l'anno della svolta
- 1943: la disfatta dell'Italia
- fine del conflitto
- governi collaborazionisti e la Resistenza
- La guerra contro gli "uomini": la "soluzione finale", stragi di civili

L' ITALIA REPUBBLICANA

- Il dopoguerra in Italia
- La nascita della Repubblica italiana
- Referendum e Costituzione
- gli anni del centrismo

LA GUERRA FREDDA

- Il processo di Norimberga
- nascita dell'Onu
- Due sistemi contrapposti: Stati Uniti e Unione Sovietica
- Il blocco occidentale e il blocco orientale: la “cortina di ferro”

ANNI 60

- muro di Berlino e crisi di Cuba
- Il boom economico dell'occidente
- Il miracolo economico italiano

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: *Chiara Garruto*

LIBRO DI TESTO: Colori della matematica edizione bianca Vol. A– Sasso, Fragni– Ed. Petrini Moduli di matematica $\alpha+\beta$ – Statistica e probabilità– Bergamini, Barozzi, Trifone– Ed. Zanichelli Appunti per matematica applicata all'economia

PROGRAMMA

Limiti e studio di funzione

Ripresa dello studio analitico di una funzione razionale fratta (con numeratore e denominatore di primo o di secondo grado): dominio, segno, intersezione con gli assi, limiti agli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali, grafico probabile.

Continuità e discontinuità, classificazione dei punti di discontinuità (solo graficamente).

Lettura di un grafico: dominio, segno, intersezioni con gli assi, limiti, asintoti orizzontali e verticali, punti di discontinuità.

Funzioni ed equazioni esponenziali e logaritmiche

Funzioni esponenziali e logaritmiche elementari (rappresentazione per punti e proprietà).

Risoluzioni di semplici equazioni esponenziali e logaritmiche.

Statistica e probabilità

Popolazione e unità statistiche, carattere, modalità. Distribuzioni semplici di frequenze.

Frequenza assoluta, relativa, percentuale, cumulata (per il calcolo della mediana).

Rappresentazioni grafiche: ortogramma, istogramma, diagramma circolare, diagramma cartesiano.

Indici di posizione centrale: media, mediana e moda.

Indici di variabilità: campo di variazione, scarto semplice medio, deviazione standard.

Cenni di probabilità. Evento possibile, certo, impossibile, contrario. Probabilità di un evento.

Probabilità classica e statistica.

Applicazioni della matematica all'economia

Funzioni economiche. Costo: costi fissi, costi variabili. Costo totale, costo medio. Ricavo.

Utile. Diagramma di redditività. Punto di equilibrio. Risoluzione di problemi in cui le funzioni economiche sono lineari. Risoluzione di problemi di scelta tra due alternative (funzioni lineari) in condizioni di certezza e con effetti immediati.

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Prof.ssa *Carla Carlini*

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 di alcuni argomenti grammaticali: l’uso dei principali tempi verbali e la forma passiva.

Dal testo “About a Catering”, ed. Trinity Whitebridge (A. DeChiara – M.C.Torchia):

Chapter 3: Diets

- Healthy Eating
- The Food Pyramid
- The Mediterranean Diet
- Vegetarianism

Chapter 4: Food Safety

- HACCP
- Bacteria; Bacteria and Food Poisoning
- Food Contamination and 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, 15/05/2024

DOCENTE: Prof.ssa *Barbara Bagini*

LIBRI DI TESTO: - M. Olivieri, P. Beaupart, **SAVEURS ET CUISINE**, ed. Rizzoli; S. Capelli, F. Gallon, R. Marty, **CONTACTS PRO**, ed. Hachette; Fotocopie

PROGRAMMA

- Revisione degli argomenti di grammatica più importanti; L'hypothèse

- L' ALIMENTATION AU CŒUR DE LA SANTÉ
 - Une alimentation correcte : comment manger équilibré
 - Les groupes alimentaires
 - La pyramide alimentaire
 - Les cuissons diététiques
 - Les différents régimes alimentaires (Le régime crétois; le végétarisme et le végétalisme; le régime macrobiotique et 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 et la traçabilité

- CIVILISATION (Ed. CIVICA)
 - L' Agenda du 2030
 - L' UE
 - Les Institutions Français et la Constitution

Pavia, 15/05/2024

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

- EDUCAZIONE CIVICA
- La Constitución de España

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: Romano Marisa

LIBRO DI TESTO: Scienza e cultura dell'alimentazione volume quinto.

Autore Machado-editore Poseidonia

PROGRAMMA

UDA 1: LA SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEL CONSUMATORE

-la filiera

-le contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche degli
alimenti

-haccp

.

UDA 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

- la conservazione e la cottura

-i nuovi prodotti alimentari

.

UDA 3 : L'ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISILOGICHE

-l'alimentazione nelle diverse fasi della vita

-stili alimentari

-la nuova piramide mediterranea sostenibile

-diete vegetariane)

.

UDA 4: L'ALIMENTAZIONE NELLE SITUAZIONI PATOLOGICHE

-la dieta nelle malattie cardiovascolari

-metaboliche

-allergie e intolleranze

- alimentazione e tumori

- disturbi del comportamento alimentare

Pavia, 15/05/2024

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: *Giovanni Messina*

LIBRO DI TESTO: CAMMISA FILOMENA MATRISCIANO, PAOLO MICELLI MARIA, *TUTTO COMPRESO / VOLUME 3 - 5° ANNO ED.2018*, SCUOLA & AZIENDA.

PROGRAMMA

Unità 1: Dinamiche del mercato turistico e ristorativo

1. Turismo ed economia

- Aspetti economici del turismo
- Gli indicatori macroeconomici
- L'indotto turistico
- La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica
- Gli indici di turisticità e di ricettività

2. Le dinamiche del turismo

- Un cambiamento epocale
- Le nuove tendenze del turismo
- Il potere del consumatore

3. Abitudini alimentari ed economia del territorio

- L'industria del cibo
- Le tendenze dei consumi alimentari in Italia
- La ristorazione moderna

Unità 2: Il marketing turistico

1. Tecniche di marketing turistico

- Le funzioni di marketing
- Il marketing management
- L'analisi del mercato
- Le ricerche di mercato

- La segmentazione del mercato
- Il targeting e il posizionamento
- Il marketing mix
- Il prodotto
- La politica del prezzo
- La politica di distribuzione
- La politica di promozione
- Il processo di web marketing
- Il web marketing mix

2. Il piano di marketing

- Gli obiettivi e la struttura del marketing plan
- L'analisi swot
- L'analisi della situazione esterna di marketing
- L'analisi della situazione interna di marketing
- Il planning e il controllo
- Il piano di marketing di un Tour operator
- Il piano di marketing di un hotel
- Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

Unità 3: Il marketing territoriale

1. Il marketing turistico territoriale

- Gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica: il prodotto destinazione

2. I prodotti a chilometro zero

- Vantaggi e svantaggi del km zero
- La normativa italiana

- I prodotti a Km zero e il territorio

3. Il piano di marketing territoriale

- L'analisi swot
- Il planning
- Gli eventi: strumenti di market e la programmazione
- Gli educational tour

Unità 4: Gestione strategica, budget e business plan

1. La pianificazione strategica e la programmazione

- Il processo decisionale dell'impresa
- Pianificazione, programmazione e controllo
- L'analisi dell'ambiente esterno e gli obiettivi strategici
- La pianificazione strategica
- La programmazione operativa
- Il controllo di gestione
- La qualità aziendale e gli indicatori di performance
- Gli indicatori di efficienza
- Gli indicatori di efficacia

2. Il budget

- Funzioni del budget
- I budget settoriali e la stima dei ricavi e dei costi
- I budget dei Tour operator
- I budget delle camere delle imprese ricettive
- I budget delle imprese ristorative
- I budget degli investimenti e finanziario
- Il budget economico generale
- Il controllo di budget e l'analisi degli scostamenti

3. Il business plan

- Dalla business idea al progetto imprenditoriale
- L'executive summary e l'analisi di mercato
- L'analisi tecnica e le politiche commerciali e di comunicazione
- L'analisi economico-finanziaria
- Il piano di start-up e il preventivo finanziario
- Il preventivo economico
- Il business plan di un Tour Operator
- Il business plan di un'impresa ristorativa

Unità 5: La normativa di settore

1. La normativa nazionale

- Le fonti del diritto
- Le principali fonti costituzionali sul turismo
- Le principali fonti primarie sul turismo
- I principali organismi in materia turistica
- Il trattamento dei dati e la privacy

2. La normativa europea

- L'Unione europea: nascita ed evoluzione
- I principali organi dell'Unione europea
- Le fonti del diritto europeo
- La direttiva Ue 2015/2032

3. L'igiene alimentare e la tutela del consumatore

- Le filiere agroalimentari
- I canali di distribuzione
- La classificazione delle filiere
- Le principali forme di commercializzazione della filiera corta
- Il sistema di autocontrollo HACCP

- Il sistema di controllo ufficiale
- La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
- Gli elementi della tracciabilità
- I marchi di qualità

Unità 6: La disciplina dei contratti

1. I contratti delle imprese ricettive e ristorative

- Il contratto d'albergo e il deposito in albergo
- Il contratto di somministrazione
- Il contratto d'appalto e il contratto d'opera
- Il contratto di ristorazione
- Il contratto di catering e di banqueting

2. I contratti di trasporto

- Il contratto di trasporto in generale
- Il trasporto ferroviario
- Il trasporto aereo
- Il trasporto marittimo
- Il trasporto su strada

3. Altri contratti di settore

- Il contratto di viaggio
- Il contratto di vendita dei pacchetti turistici
- Il contratto di franchising
- Le altre formule commerciali

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: *Francesco Franzese*

LIBRO DI TESTO: CHEF E PASTRY CHEF- ALMA- Ed. Plan

PROGRAMMA

Il sistema HACCP

Il catering

Il contratto di catering

I buoni pasto

La ristorazione viaggiante

Il catering industriale

Il catering a domicilio

Il catering aziendale

Il banqueting

Forme di banqueting

Il banqueting manager

I marchi di tutela (DOP, IGP, STG, PAT, DECO)

La cucina classica

La cucina moderna

Le cucine alternative (cucina vegetariana, cucina vegana)

La cucina per intolleranze alimentari(cucina senza glutine, cucina senza lattosio)

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: *Nunzia Nunziata*

LIBRO DI TESTO: Sala Bar Smart per cucina- Oscar Galeazzi- ed. Hoepli

PROGRAMMA

1. L'azienda enogastronomica

- Tipologie di aziende ristorative
- Il catering e banqueting
- Le nuove tendenze
- L'organizzazione aziendale

2. La qualità degli alimenti

- Riconoscere la qualità degli alimenti
- I marchi di qualità
- Le etichette alimentari

3. La produzione del vino

- La produzione vitivinicola
- Vino ed enologia
- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
- La normativa del settore vitivinicolo
- I disciplinari di produzione (D.O.C.-D.O.C.G.-I.G.T.)
- L'etichettatura delle bottiglie

4. Il vino in Italia

- La produzione vitivinicola di alcune regioni italiane con maggior produzione di vini DOC e DOCG
- L'abbinamento cibo-vino e le scuole di abbinamento.

5. LO CHAMPAGNE

- Storia e produzione
- I principali vitigni e le zone di produzione
- Il metodo Champenoise e la produzione di champagne
- Etichettatura e tipologie di champagne
- Gli spumanti italiani metodo classico
- Il metodo Charmat e Martinotti
- Gli spumanti Trento D.O.C. , Franciacorta , Oltrepo D.O.C.G.

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: *Michela Caputo*

LIBRO DI TESTO: /

PROGRAMMA

- Consapevolezza del corpo: esercizi

- Pallavolo :

Fondamentali individuali

fondamentali di squadra

ruoli e regole di gioco

- Basket:

Fondamentali individuali

fondamentali di squadra

ruoli e regole di gioco

- Tennis Tavolo

- Badminton:

regole del gioco

fondamentali

- Calcio

- Pattinaggio sul ghiaccio

- Nuoto

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: *Clara Belloni*

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

PROGRAMMA

Che cos'è la bioetica e i diversi modelli etici

Il cattolicesimo: la vita come valore fondamentale indisponibile

Dignità dell' uomo e sacralità della vita

Qual è il fine della ricerca medica

I più diffusi principi della bioetica (della proporzionalità, dell'esposizione al pericolo di morte, della "Nessuna eccezione", dell' inviolabilità della vita fisica, dell' indisponibilità della vita umana e della solidarietà)

Le D.A.T (disposizioni anticipate di Trattamento): la legge 219/2017

L'Eutanasia: le varie forme di eutanasia (attiva diretta, attiva indiretta, passiva diretta, passiva indiretta); la posizione dell' Italia rispetto agli altri Paesi Europei

La pena di morte: la situazione nel mondo

La posizione della Chiesa Cristiana Cattolica con riferimento a : il rapporto paradossale dell' uomo con la morte; riflessione dopo la morte; l' escatologia

Pavia, 15/05/2024

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: *Francesca Molinari*

UDA 1: IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

- Italiano: impatto dell'industrializzazione e della globalizzazione sui cambiamenti climatici
- Storia: Lettura di articoli di giornale riguardanti l'impatto dell'industria alimentare sul cambiamento climatico
- Scienza e cultura dell'alimentazione: L'impronta ambientale, alternative sostenibili alle proteine animali; filiera sostenibile
- Inglese: The inspiring story of Greta Thunberg;
- Diritto e tecniche amministrative: Il Bilancio sociale delle imprese
- Matematica: statistiche sullo spreco alimentare in Italia

UDA 2: COSTITUZIONI E ORGANISMI INTERNAZIONALI

- Storia: Lo statuto Albertino e la costituzione italiana: un confronto nelle differenze storiche e sociali; I principi di libertà, diritto, dovere nella Carta Costituzionale;
- Spagnolo: Italia e Spagna, la costituzione a confronto;
- Francese: La costituzione
- Diritto e tecniche amministrative: L'Unione Europea; Tappe fondamentali per l'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);
- Inglese: Let's explain the Brexit;
- Francese: L' Union européenne
- Spagnolo: Las Constituciones italiana y española
- Scienza e cultura dell'alimentazione : I marchi di qualità europei

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



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





Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

Bevo
il Caffè preparato
con il "Maltoriso"

Maltoriso
ARRIGONI

SUCCEDANEO AL CAFFE
COLONIALE

ARRIGONI

Fototeca
Gilardi

Fototeca
Gilardi

FATTORI DI RISCHIO DI CANCRO



