

**ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO  
SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
“DON CARLO GNOCCHI”  
Carate Brianza (MB)**

**ESAME DI STATO a.s. 2025-2026**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**5<sup>a</sup> B ISTITUTO ALBERGHIERO**

**15 maggio 2026**

ANNO SCOLASTICO 2025-26

**VERBALE DELLA SEDUTA DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
DELLA 5<sup>a</sup> ISTITUTO ALBERGHIERO SEZ. B**

Il Giorno martedì 12 maggio 2025 alle ore 16:00 i docenti del Consiglio di Classe della 5<sup>a</sup>B si riuniscono per discutere del seguente ordine del giorno:

- approvazione del Documento del 15 maggio;
- varie ed eventuali.

Presiede la riunione la Preside, prof.ssa Barbara Micheli, redige il verbale del Consiglio il Segretario di classe, prof. Cecilia Arosio. Sono presenti tutti i Docenti del Consiglio di Classe.

La Preside dichiara la validità della seduta e ribadisce i contenuti e le date dell'Esame di Maturità, richiamando la normativa vigente, soffermandosi in particolare sulle simulazioni effettuate e sul colloquio orale che si aprirà con una riflessione dello studente sul percorso scolastico e personale.

A seguito la Coordinatrice legge, sezione per sezione, il documento di classe come previsto dall'articolo Art.10 del O.M. n. 54 del 26/03/2026. Il Consiglio di Classe, dopo attenta discussione, approva all'unanimità il documento in ogni sua parte

La seduta termina alle ore 16:30.

Letto, approvato e sottoscritto

La Segretaria

Prof.ssa Cecilia Arosio



La Preside

Prof.ssa Barbara Micheli



## I DOCENTI


Lingua e Letteratura Italiana: prof. Cecilia Arosio

  
\_\_\_\_\_

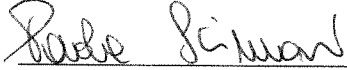
Lingua Inglese: prof. Marco Fiorello

  
\_\_\_\_\_

Lingua Spagnola: prof. Marta Prados Carbonell

  
\_\_\_\_\_


Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva: prof. Paola Scimoni

  
\_\_\_\_\_

Storia: prof. Cecilia Arosio

  
\_\_\_\_\_


Scienze e Cultura dell'alimentazione: prof. Luca Carubelli

  
\_\_\_\_\_


Matematica: prof. Cristina Delpero

  
\_\_\_\_\_


Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Cucina: prof. Matteo Ferrari

  
\_\_\_\_\_

Laboratorio di Servizi Enogastronomici, sett. Sala e Vendita: prof. Marco Fatta

  
\_\_\_\_\_

Religione: prof. Tommaso Tonarini

  
\_\_\_\_\_


Scienze Motorie femminile: prof. Chiara Borgonovo

  
\_\_\_\_\_

Scienze Motorie maschile: prof. Massimo Donati

  
\_\_\_\_\_

Madre Lingua Inglese: prof. Elizabeth Esteves

  
\_\_\_\_\_

# SOMMARIO

Sommario	5
<b>1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>5</b>
<b>2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	<b>5</b>
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>6</b>
<b>4. INDICAZIONI GENERALI SU ATTIVITÀ DIDATTICA E FSL</b>	<b>9</b>
<b>5. ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	<b>10</b>
<i>5.1. Attività di recupero e potenziamento</i>	10
<i>5.2. Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa</i>	10
• <b>RISTORANTE DIDATTICO CON LABORATORIO DI CUCINA E DI SALA-BAR E SALA-RISTORANTE</b>	10
• <b>CORSO DI PASTICCERIA</b>	10
• <b>CORSO DI BARMAN</b>	10
• <b>CORSO DI SOMMELLERIE</b>	11
• <b>CORSO DI PRODUZIONE DI BIRRA ARTIGIANALE</b>	11
• <b>CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE</b>	11
<i>5.3. Attività specifiche di orientamento</i>	11
<b>6. UDA INTERDISCIPLINARE</b>	<b>13</b>
<b>7. INDICAZIONI SU SINGOLE DISCIPLINE</b>	<b>16</b>
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	16
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	20
DISCIPLINA: LINGUA SPAGNOLA	22
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	26
DISCIPLINA: STORIA	30
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	35
DISCIPLINA: MATEMATICA	39
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI art. CUCINA	43
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI art. SALA BAR VENDITA	45
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA, BAR E VENDITA ART. CUCINA	47
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA, BAR E VENDITA ART. SALA	49
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	51
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA	53
<b>8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</b>	<b>61</b>
<b>9. SIMULAZIONE PROVA D'ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE</b>	<b>64</b>
Allegato 1, Elenco FSL e Allegato 2, Relazione finale P.E.I.	82

## 1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Alberghiero è un indirizzo di studi che coniuga l'accurata preparazione professionale con un solido impianto culturale, allo scopo di formare giovani che presto saranno professionisti della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Oggi infatti, l'impresa, specie ristorativa, opera in un ambiente complesso e mutevole, al quale occorre esser solidamente preparati, saper adattarsi e creativamente corrispondere. Perciò, l'insegnamento è fatto di lezioni teoriche in aula e, insieme, di attività di laboratorio, uscite didattiche, stages lavorativi – in Italia e all'estero – in esercizi qualificati. Gli allievi, via via affinando i loro interessi e scoprendone di nuovi, potranno così farsi strada nella multiforme galassia dell'ospitalità e della gastronomia, contando su un'acquisita competenza concettuale, manuale, verbale – con due lingue straniere – e sulla motivata fiducia nelle proprie doti. Se una scuola vuole efficacemente introdurre un giovane alla realtà tutta, e in vista di un lavoro professionale, è indispensabile che ci si misuri con un committente reale e autentico – il cliente a tavola –, con le sue esigenze e le sue attese. Per questo, abbiamo scelto di aprire al pubblico il nostro ristorante didattico: perché la lezione non si riduca a corretta simulazione, ma sia ogni volta un passo avanti nella crescita umana e professionale degli alunni. L'operare nel ristorante didattico aiuta quindi a far crescere figure professionali che rispondano a profili definiti, in grado di soddisfare alla domanda del mercato di riferimento. Grazie al metodo del laboratorio in assetto lavorativo, gli alunni sono sollecitati a sviluppare la capacità tecnica (hard skills) e le attitudini (soft skills), fra cui:

- etica del lavoro, o, nelle proprie incombenze, attitudine all'impegno stabile, concentrato, scandito nel tempo;
- curiosità intellettuale, o propensione alla conoscenza come scoperta;
- capacità critica, o capacità di paragonare ipotesi diverse di lettura dei fatti, sulla base di "dati e cifre";
- indipendenza dai luoghi comuni;
- saper risolvere i problemi, avendo prima saputo individuarli, circoscriverli, studiarli;
- attitudine al lavoro di gruppo;
- prendere decisioni, con la disponibilità a mettersi alla prova e a provare in effetto;
- sapere comunicare.

Cerchiamo dunque di rispondere in modo adeguato alla richiesta del mercato del lavoro: "la professionalità non deve riguardare solo gli aspetti puramente legati alle procedure alimentari e di servizio, quanto abbracciare una sfera multidisciplinare, integrando le conoscenze puramente operative con quelle organizzative ed economico-gestionali. Sempre più spesso è richiesto agli operatori del settore la conoscenza dei risvolti economico-organizzativi delle attività operative che intraprendono, indipendentemente dal ruolo che svolgono; così ad esempio, il ruolo dello chef si sta avviando verso una competenza manageriale e gestionale che va ben oltre le capacità gastronomiche, mentre la funzione del maître e del cameriere (consulente di sala) deve combinarsi con una "intesa empatica" con il cliente in modo da comprenderne in maniera ottimale i bisogni". (P. Imparato, M. Padoan)

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### *Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP-Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello studente)*

L'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con le due articolazioni in "Enogastronomia" e "Servizi di Sala e Vendita", nasce nel settembre 2010, con l'entrata in vigore della citata Riforma del II ciclo di istruzione e formazione. Il curriculum dell'Istituto professionale è parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore, in cui si articola il II ciclo del sistema di istruzione e formazione, di cui all'art. 1 del Decreto Legislativo 17 ottobre 2005, n. 226. Esso mira a conseguire un diploma quinquennale di Istruzione secondaria di II grado ed è articolato in un 1° Biennio comune e in aree di indirizzo (Dlgs 61/2017): e un Triennio con una marcata caratterizzazione laboratoriale. Le aree d'indirizzo sono presenti fin dal 1° biennio. L'area d'istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita insieme col rinforzo e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo d'istruzione: asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico-tecnologico, asse storico sociale. Il percorso consente un rapido inserimento nel

mondo del lavoro, l'accesso all'Università e all'Istruzione e formazione tecnica superiore. Il diplomato 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. Nell'articolazione di "Enogastronomia" il diplomato è in grado di:

- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche
- adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela
- valorizzare i prodotti tipici del territorio.

Nell'articolazione di "Servizi di sala e di vendita" il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- intervenire nel valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del ciclo quinquennale, i diplomati nelle citate rispettive articolazioni conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- controllare e trattare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

#### *Composizione del Consiglio di classe*

COGNOME E NOME	DISCIPLINA
Arosio Cecilia	- Lingua e letteratura italiana - Storia
Borgonovo Chiara	Scienze Motorie Femminile
Scimoni Paola	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Donati Massimo	Scienze Motorie Maschile
Esteves Elizabeth	Madrelingua Inglese
Fatta Marco	Laboratorio di Servizi Enogastronomici, sett. Sala e Vendita
Fiorello Marco	Inglese
Tonarini Tommaso	Religione
Delpero Cristina	Matematica
Ferrari Matteo	Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Cucina
Carubelli Luca	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Prados Carbonell Marta	Spagnolo

## La classe. Studenti

2021/2022

30 alunni: 30 alunni scrutinati, 22 alunni ammessi alla classe successiva, 8 alunni ammessi alla classe successiva con rev. PFI.

2022/2023

30 alunni: 1 alunno si trasferisce durante l'anno; 29 alunni scrutinati, 28 alunni ammessi alla classe successiva, 1 alunno non ammesso alla classe successiva.

2023/2024

28 alunni: 1 alunno non si iscrive alla classe 3a; 27 alunni scrutinati, 26 alunni ammessi alla classe successiva, 1 alunno non ammesso alla classe successiva.

2024/2025

26 alunni: 1 alunno si inserisce nella classe ad inizio anno; 27 alunni scrutinati, 26 alunni ammessi alla classe successiva, 1 alunno non ammesso alla classe successiva .

2025/2026

26 alunni: 26 alunni.

## 2. Gli insegnanti

	Classe Prima 2021-2022	Classe Seconda 2022-2023	Classe Terza 2023-2024	Classe Quarta 2024-2025	Classe quinta 2025-2026
Religione	Griner	Griner	Carrara	Carrara /Tonarini	Tonarini
Educazione Civica	per materia	per materia	per materia	per materia	per materia
Lingua e Letteratura italiana	Panciera	Nassi	Arosio	Arosio	Arosio
Storia	----	----	Arosio	Arosio	Arosio
Storia e Geografia	Panciera	Manes	----	----	----
Matematica	Delpero	Delpero	Delpero	Delpero	Delpero
TIC	Cadingher	Micheli	----	----	----
Diritto Economia	Cotronco	Cotronco	----	----	----
Diritto e tecn. Amm. Strutt. Ric.	----	----	Petrara	Scimoni	Scimoni
Scienze Integrate	Villa T.	Innamorati	----	----	----
Scienze degli Alimenti	Zenzola	Innamorati	----	----	----
Scienze e cultura dell'alimentazione	----	----	Carubelli	Carubelli	Carubelli

Lingua Inglese Conversazione	Fiorello -----	Fiorello Esteves	Riva Esteves	Fiorello Esteves	Fiorello Esteves
Lingua Spagnola	Gutierrez Lobato	Sparano	Cipollino	Prados Carbonell	Prados Carbonell
Laboratorio di Cucina	De Vecchi	De Vecchi	Parravicini	Parravicini	Parravicini /Ferrari
Laboratorio Bar, Sala e Vendita	Castaldelli	Fatta	Fatta	Fatta	Fatta
Laboratorio Accoglienza Turistica	Nardin	Nardin	----	----	----
Scienze Motorie e Sportive femminile	Borgonovo	Borgonovo	Borgonovo	Borgonovo	Borgonovo
Scienze Motorie e Sportive maschile	Donati	Donati	Donati	Donati	Donati

### Profilo della classe

La classe 5<sup>a</sup> sez. B è composta da 26 studenti, di cui 5 femmine e 21 maschi. Sono presenti 12 studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, per i quali sono stati predisposti i relativi P.D.P., e 1 studente con P.E.I. con obiettivi riconducibili a quelli ministeriali; pertanto le prove d'esame finali terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Dal punto di vista relazionale, la classe presenta un clima generalmente cordiale, rispettoso e collaborativo, che ha consentito un regolare svolgimento delle attività didattiche in un contesto complessivamente sereno e costruttivo. Tuttavia, tale condizione positiva non sempre si è tradotta in un impegno costante e in una partecipazione attiva da parte di tutti: in diversi studenti si osserva una certa discontinuità nello studio individuale e nell'attenzione durante le lezioni, con conseguenti difficoltà nel consolidare in modo stabile le conoscenze acquisite.

Il lavoro didattico è stato orientato allo sviluppo della capacità di gestire contenuti ampi e complessi, di stabilire collegamenti significativi e di coglierne il valore concettuale. Una parte della classe ha raggiunto buoni livelli di comprensione, sintesi ed esposizione, mostrando un percorso di crescita e di progressiva maturità; altri studenti, invece, presentano ancora fragilità dovute a uno studio disorganico o prevalentemente mnemonico, e a incertezze sul piano linguistico e della rielaborazione personale.

Nel complesso, la maggior parte degli studenti ha raggiunto gli obiettivi fondamentali in termini di conoscenze e competenze nelle diverse discipline, mentre per alcuni è stato necessario un costante supporto e la predisposizione di percorsi di recupero personalizzati, attivati dal Consiglio di Classe nel corso degli anni per favorire il raggiungimento degli obiettivi minimi. L'azione didattica dei docenti si è caratterizzata per flessibilità, adattamento e attenzione alle differenze, con l'intento di riequilibrare il profilo complessivo del gruppo e di stimolare maggiore impegno e responsabilità.

Dal punto di vista tecnico-professionale, la classe ha maturato buone competenze pratiche e capacità operative nei laboratori, mostrando in molti casi correttezza e collaborazione, anche se non sempre supportate da un pieno livello di autonomia.

Alcuni studenti si sono distinti per partecipazione attiva e disponibilità alla vita della scuola, in particolare attraverso le attività di FSL, che hanno contribuito a far maturare in loro una consapevolezza più solida e responsabile del proprio percorso formativo.

#### 4. INDICAZIONI GENERALI SU ATTIVITÀ DIDATTICA E FSL

##### *Progetto Formativo Individuale (PFI)*

Il nuovo percorso IP definito dal D.Lgs. 61/2017 a partire dalle classi prime dell'a.s. 2018/19, è improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente, a partire da quelle chiave di cittadinanza, nonché di orientare il proprio progetto di vita e di lavoro, anche per migliori prospettive di occupabilità. Ai fini della personalizzazione del percorso di apprendimento, ciascun consiglio di classe redige, entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza, un PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE (PFI) e lo aggiorna durante l'intero percorso scolastico, a partire dal bilancio personale. Il PFI. costituisce lo strumento per:

- a) evidenziare i saperi e le competenze acquisite da ciascuna studentessa e da ciascuno studente, anche in modo non formale e informale;
- b) rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate, al fine di motivare ed orientare ciascun studente nella progressiva costruzione del proprio progetto formativo e professionale

##### *Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO): attività nel triennio*

Il percorso comprende un periodo di circa 5 settimane dopo la chiusura dell'anno scolastico, tra giugno e luglio e si svolge presso aziende nazionali e internazionali nel campo della ristorazione. Le aziende coinvolte oggi sono un centinaio e operano sul territorio nazionale e internazionale. Gli studenti di 3<sup>^</sup> e 4<sup>^</sup> sono inseriti a pieno titolo nell'organico aziendale e ricevono da un referente aziendale (tutor) un mansionario preciso e dettagliato da rispettare e di cui render conto al termine della giornata. Ogni studente è perciò tenuto a seguire le indicazioni del proprio tutor, far riferimento a questi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o gestionale, rispettando inoltre gli obblighi di riservatezza circa i processi produttivi, i prodotti o altre notizie relative all'azienda, nonché norme e regolamenti in materia di igiene e sicurezza. È previsto l'inserimento di uno o più studenti per azienda, nei due distinti ambiti di Cucina e di Sala & Vendita

##### **Struttura e finalità FSL**

L'idea progettuale è di avvicinare gli studenti al mondo del lavoro, offrendo loro la possibilità di ampliare conoscenze, esperienze e acquisire competenze per rispondere meglio alle esigenze del settore ristorativo e della società contemporanea. Il raccordo tra il mondo della scuola e il mondo del lavoro contribuisce anche allo sviluppo economico-sociale e culturale del territorio.

La verifica del percorso è avvenuta *in itinere*. Per FSL estiva, il Consiglio di classe ha osservato gli studenti avvalendosi di un *tutor* scolastico.

La valutazione del percorso, nei momenti di FSL in azienda, è stata fatta altresì da parte del *tutor* aziendale, che ha dato una restituzione allo studente e alla scuola circa le competenze indispensabili al lavoro in azienda, e un giudizio sugli obiettivi di apprendimento, sulle attitudini comportamentali, sulle capacità organizzative e professionali. Il Consiglio di classe, avvalendosi del *tutor* scolastico, ha così potuto verificare se il percorso di alternanza ha o meno raggiunto i propri obiettivi formativi.

Gli studenti hanno partecipato all'attività di FSL nei periodi giugno-luglio 2024 e giugno-luglio 2025.

##### **Finalità della FSL:**

- Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire la consapevolezza dell'importanza dell'impegno personale
- Sviluppare competenze da collocare in un ambito di orientamento lavorativo e professionale o di studi superiori
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro e dell'impresa nella dimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere l'iniziativa personale nello studio e nel lavoro
- Sviluppare vocazionalità per la formazione integrale dello studente per una scuola *student oriented* e non solo *job oriented*

## 5. ATTIVITÀ E PROGETTI

### 5.1. ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Le attività di recupero e potenziamento hanno riguardato gruppi di ragazzi in incontri pomeridiani con gli insegnanti delle diverse discipline. Sono stati chiamati ragazzi che in quella determinata disciplina presentavano insufficienze non colmabili con un lavoro personale oppure ragazzi che avevano bisogno di riprendere più approfonditamente una parte del programma. L'attività di recupero si è svolta anche durante le ore curricolari quando la classe presentava diffuse insufficienze o diffuse insicurezze in determinati argomenti. Le attività di potenziamento hanno riguardato un gruppo molto ristretto di ragazzi in un lavoro pomeridiano.

### 5.2. ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- **RISTORANTE DIDATTICO CON LABORATORIO DI CUCINA E DI SALA-BAR E SALA-RISTORANTE**

Le attività svolte per la preparazione degli eventi sono molteplici. Tra queste si rilevano in particolare: la creazione del menù, la presentazione della cena agli ospiti, il lavoro di sala, la preparazione dei piatti, lo sgombero e la pulizia dei locali di sala e cucina.

Di seguito l'elenco delle cene didattiche svolte nel corso dell'anno scolastico 2025/2026:

TITOLO	DATA
Il gusto di fare: bellezza con le mani Cena con Nava+Arosio e Tenute Venturini Foschi	17 ottobre 2025
La cultura del cibo: "Quel ramo d'ulivo del Lario..." Cena con Consorzio Terre Lariane	21 novembre 2025
Il sapore del bello: incontro con l'artista Francesco Zavatta Cena in collaborazione con Galleria Rubin	30 gennaio 2026
Il gusto di fare: il riso abbonda...sulla buona tavola Cena in collaborazione con Azienda agricola Bertolone	27 febbraio 2026
Il sapore del bello: sostenere la cultura Cena con Fondazione Luigi Rovati	27 marzo 2026
La cultura del cibo: il chilometro zero Cena in collaborazione con azienda Deviscio	08 maggio 2026

- **CORSO DI PASTICCERIA**

Il corso di *Pasticceria* è strutturato per un impegno complessivo di circa 32 ore. Il docente titolare del corso risulta pluripremiato consulente internazionale di pasticceria e docente al CAST Alimenti di Brescia. Si sono sviluppati temi di pasticceria classica quali basi da forno, cioccolato, creme e farciture, assortimento di torte, pasticceria *mignonne* e semifreddi, *pralines* e *desserts* al cucchiaino. Diversi studenti del gruppo classe hanno aderito a questa attività.

- **CORSO DI BARMAN**

L'obiettivo principale è fornire all'alunno una base di conoscenza e formazione pratica delle diverse sfaccettature di operatività nell'area *bartending* dando la possibilità di avere una visione completa della professione.

Durante le 10 lezioni teorico-pratiche da 4 ore ciascuna sono stati affrontati argomenti quali bar e *American style*, aperitivi, *white spirits* e *sparkling drinks*.

Il docente del corso è dell'associazione *Nonsolococktails* di Mattia Pastori, leader nel settore della formazione professionale degli operatori del settore.

Anche in questo caso, diversi studenti del gruppo classe hanno aderito a questa attività.

- **CORSO DI SOMMELLERIE**

Il corso di *Sommelier*, certificato da docenti dell'ASPI, "Associazione della *Sommellerie* Professionale Italiana", membro di ASI (*Association de la Sommellerie Internationale*), permette di entrare nell'affascinante mondo del vino, improntato a buon gusto e finezza.

Gli studenti del 4° e 5° anno hanno seguito il percorso per un impegno complessivo di 66 ore.

Il corso ha sviluppato temi di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che costituiscono le basi della professionalità del *sommelier*, dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina.

Viene così esplorato il mondo dei vini fino alla conoscenza della produzione italiana e straniera, con particolare attenzione al legame indissolubile col territorio.

Si è perfezionata poi la tecnica di degustazione del vino, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale e, in particolare, per esprimere un giudizio sulla sua qualità. Durante ogni lezione si sono degustati due vini.

Al termine dell'intero percorso gli studenti hanno sostenuto un esame di qualifica, conseguendo l'attestato di "SOMMELIER JUNIOR A.S.P.I." e del relativo distintivo, che darà diritto a proseguire il percorso di formazione a ulteriori figure professionali nell'ambito dell'Associazione.

Anche in questo caso, diversi studenti del gruppo classe hanno aderito a questa attività.

- **CORSO DI PRODUZIONE DI BIRRA ARTIGIANALE**

All'inizio del presente anno scolastico, la classe, in collaborazione con un'azienda specializzata del territorio, ha prodotto una birra artigianale originale dal nome "*Kallari*".

La produzione prevede lo studio dei processi di trasformazione delle molecole, il processo di fermentazione indotto dai lieviti e la determinazione del grado alcolico. L'idea *business* prevede poi lo studio dell'etichetta, il logo, il nome della birra, la comunicazione del prodotto, la vendita e le previsioni economico-finanziarie.

Si è avviata pertanto una valida e proficua collaborazione con una casa produttiva territoriale così da ampliare la nostra offerta formativa e da far crescere competenze multiformi grazie all'interazione di diverse discipline (Scienze degli alimenti, Laboratorio di Sala e Cucina e Diritto e tecniche amministrative).

Il corso si è articolato in lezioni svolte nelle ore curricolari e attività legate alla produzione della birra svolte direttamente nel birrificio.

- **CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE**

Nel corso del triennio alcuni studenti hanno seguito la preparazione per la certificazione FCE B2 in Lingua Inglese, e per la certificazione B2 DELE in Lingua Spagnola.

### **5.3. Attività specifiche di orientamento**

Il Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n.328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza emana che: le scuole secondarie di secondo grado attivano a partire dall'anno scolastico 2023-2024 almeno 30 ore, per anno scolastico, di orientamento formativo degli studenti. Partendo innanzitutto dall'incontro con il metodo specifico di ciascuna disciplina, nel corso del triennio agli studenti è data la possibilità di confrontarsi con diversi ambiti di conoscenza, per acquisire elementi utili per compiere una scelta consapevole e personale riguardo al proseguimento degli studi a termine del percorso scolastico.

ATTIVITA'	DESCRIZIONE	N. ORE
Incontro introduttivo: criteri di una scelta e sguardo sulle offerte post-diploma.	Dialogo con la Preside ed i docenti del CdC sul tema indicato per affrontare la grande questione del “che fare dopo?”, e svolgere una comune riflessione di fondo sui criteri da usare di fronte ai possibili percorsi accademici e lavorativi.	2
Dialoghi con docenti tutor del CdC	Incontri personali di condivisione e confronto tra studenti e docenti per sostenere il percorso di orientamento e scelta professionale e/o accademica.	2
Viaggio di istruzione presso il Monastero Cistercense di Valserena e l'azienda agricola Bertinelli (Parma)	L'incontro con queste due realtà costituisce una tappa fondamentale all'interno del percorso di orientamento e di conoscenza del tema “sostenibilità”.	13
Attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore	Incontri con particolare riferimento alle azioni orientative degli ITS Academy e dialogo con professioni del settore enogastronomico.	8
Sportelli con studenti universitari	Attività di <i>peer tutoring</i> con studenti delle diverse facoltà indicate come di interesse dagli studenti delle classi 5 <sup>^</sup>	2
Ore disciplinari a carattere orientativo	All'interno del programma delle discipline caratterizzanti l'indirizzo, la progettazione e lo svolgimento delle “Cene a tema” assume fondamentale carattere orientativo perché particolarmente significativo dal punto di vista contenutistico e metodologico	8 al mese

Per accompagnare i ragazzi alla scelta accademica universitaria o lavorativa, nel corso dell'a.s.2025-26, sono stati organizzati degli incontri specifici, di seguito illustrati:

- 25 novembre: incontro con l'ex studente Pietro Rigamonti, già responsabile dell'Orientamento presso l'Accademia Symposium di Rodengo Saiano (BS) e Tiziana Villa, responsabile dell'ITS Global F&B & Efficiency Manager che prenderà avvio il prossimo anno scolastico. Presentazione della struttura e proposta degli ITS Academy.
- 9 dicembre: incontro con alcuni ex studenti, ora iscritti a corsi di laurea per i quali gli alunni hanno espresso preferenze: Economia, Scienze e tecnologie della ristorazione e Scienze Motorie; gli incontri, in questo caso, hanno rappresentato un'occasione per i nostri studenti di poter conoscere il

- mondo universitario da chi ne è oggi protagonista, creando possibilità di contatti, e per raccogliere informazioni utili ed operative per potersi preparare adeguatamente ai test di ingresso.
- 9 dicembre: incontro via Meet con ex studenti, oggi professionisti del settore in Hotel e Ristoranti di alto livello (Cipriani e Mandarin Oriental) a New York, Copenaghen e Abu Dhabi. La loro testimonianza ha offerto possibilità di riflessione sulla scelta di trasferimento all'estero e incontro di nuove culture, anche a partire dalle competenze acquisite durante la scuola superiore.
  - 20 gennaio: incontro con professionisti della cucina stellata italiana (Ristorante Alessandro Borghese di Venezia e Villa Crespi di Cannavacciuolo) per un confronto sui criteri, le prospettive, le domande e i punti critici che stanno emergendo in ciascuno degli studenti;
  - 22 gennaio: incontro con alcuni rappresentanti di Swiss Education Group, leader mondiale in Hospitality Education. Al suo interno si articola la proposta di 4 scuole (percorsi accademici, universitari, master..) con sede in Svizzera. In particolare la proposta riguarda i corsi di Hospitality management a Lucerna e a Montreaux.
  - nel mese di febbraio: incontro con studenti universitari di area umanistica (Psicologia, Scienze Politiche) insieme alle classi quinte dei licei
  - Tra ottobre e maggio, incontri con le aziende coinvolte nella progettazione delle cene a tema: Nava+Arosio studio Design, Consorzio Terre Lariane, Azienda agricola Bertolone, Fondazione Luigi Rovati e Azienda agricola Deviscio.
  - 13 maggio: incontro con TJ O'Connor, direttore della Munster Technological University in Irlanda, con la quale è già in atto una convenzione per gli stages estivi.

## 6. UDA INTERDISCIPLINARE

### DISCIPLINE:

- LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA,
- LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETT. SALA E VENDITA,
- SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
- LINGUA INGLESE

PERIODO DI SVOLGIMENTO: I e II quadrimestre

CENE A TEMA	
17 ottobre 2025	Il gusto di fare: bellezza con le mani Cena con Nava+Arosio e Tenute Venturini Foschi
21 novembre 2025	La cultura del cibo: "Quel ramo d'ulivo del Lario..." Cena con Consorzio Terre Lariane
30 gennaio 2026	Il sapore del bello: incontro con l'artista Francesco Zavatta Cena in collaborazione con Galleria Rubin
27 febbraio 2026	Il gusto di fare: il riso abbonda...sulla buona tavola Cena in collaborazione con Azienda agricola Bertolone
27 marzo 2026	Il sapore del bello: sostenere la cultura Cena con Fondazione Luigi Rovati

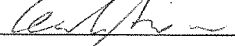
8 maggio 2026		La cultura del cibo: il kilometro zero Cena in collaborazione con l'azienda Deviscio
MATERIE	COMPETENZE	CONTENUTI
Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Cucina	- Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.	- Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema.
Laboratorio di Servizi Enogastronomici, sett. Sala e Vendita	- Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.	- Riconoscere le caratteristiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Proporre un corretto abbinamento tra cibo e vino.
Scienze e cultura dell'alimentazione	- HACCP - Rispetto delle norme igienico-sanitarie.	- Preparare le pietanze e servirle applicando le procedure per una corretta prevenzione delle contaminazioni da agenti chimici, fisici e microbiologici. - Conoscere gli allergeni e gestirli nel modo corretto.
Lingua e letteratura italiana	- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	- Conoscenza e padronanza della tradizione italiana e del territorio brianteo. - Approfondimento della cultura lombarda. - Saper raccontare l'incontro della tradizione con le sfide del presente.
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	- Progettare il food cost.	- Creare una tabella e calcolare il food cost a persona - Calcolare la percentuale del food cost rispetto al prezzo di vendita.
Lingua inglese	- Utilizzare una lingua straniera per descrivere il rapporto tra abitudini alimentari e salute. - Conoscere la differenza tra food intolerances e food allergies. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.	- Food & Health: - The Mediterranean diet. - Food intolerances and allergies.

#### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Gli alunni sono stati valutati in laboratorio in base alle loro attitudini pratiche nello svolgimento delle cene a tema, alla capacità di lavoro in autonomia e alla precisione con cui svolgeranno le proprie preparazioni nonché

all'impegno e alla partecipazione durante le ore in classe dedicate alla costruzione teorica delle cene stesse. Inoltre la valutazione ha lo scopo di verificare: la comprensione degli argomenti trattati in classe; la capacità di rispondere in maniera pertinente; la capacità di sapersi esprimere in modo adeguato e confacente agli argomenti trattati; la capacità di usare in maniera appropriata gli strumenti a disposizione; la capacità di saper organizzare lo studio fissando criteri e gerarchie; la capacità, infine, di saper stabilire nessi semplici o complessi nei diversi contenuti proposti.

Per il Consiglio di classe, la coordinatrice  
Prof.ssa Cecilia Arosio

  
\_\_\_\_\_

I rappresentanti degli studenti

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

7. INDICAZIONI SU SINGOLE DISCIPLINE

- Schede informative su singole discipline

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: CECILIA AROSIO

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	Romanticismo	<p>1. Leggere, comprendere e interpretare testi letterari: poesia e prosa</p> <p>2. Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>4. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>	<p>1. Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturali della lingua italiana tra '800 e '900</p> <p>2. Cogliere l'incidenza degli autori sul linguaggio letterario</p> <p>3. Analizzare testi letterari sotto il profilo linguistico: lessico, semantica e sintassi</p> <p>4. Produrre testi scritti di varie tipologie e complessità</p> <p>5. Identificare, nelle opere prese in esame, il rapporto tra intellettuali e società, riconoscendo i fenomeni culturali di rilievo, le diverse visioni del mondo e i nuovi paradigmi etici e conoscitivi</p> <p>6. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano</p>	<p><b>IL ROMANTICISMO.</b> Introduzione al romanticismo europeo: linee generali di poetica, temi fondamentali.</p> <p><b>GIACOMO LEOPARDI</b> Vita, personalità ed opera Da <b>Lettera ai Sigg. compilatori della "Biblioteca italiana" in risposta a Madame de Staël</b> Il più grande di tutti i poeti è il più antico Da <b>Lo Zibaldone</b> La teoria del piacere, 165-172 Dai <b>Pensieri</b> La noia (LXVIII) Dai <b>Canti</b>: L'infinito La sera del dì di festa Alla sua donna (fotocopia) A Silvia Canto notturno di un pastore errante dell'Asia La quiete dopo la tempesta Il sabato del villaggio A se stesso La ginestra. Canti, XXXIV, vv. 1-41, 98-135, 145-155 Dalle <b>Operette Morali</b>: Dialogo della Natura e di un islandese</p> <p><b>ALESSANDRO MANZONI</b> Vita, personalità, opera Da <b>Lettera al marchese Cesare D'Azeglio sul Romanticismo.</b> L'utile, il vero, l'interessante Da <b>Lettera al signor Chauvet sull'unità di tempo e di luogo nella tragedia</b> Storia e poesia <b>I Promessi Sposi</b> La scelta del romanzo; genesi e stesura dell'opera; il problema</p>

				della lingua; lo storicismo manzoniano; trama struttura del romanzo; i personaggi; il manoscritto anonimo
2	Romanzo borghese e Naturalismo	<p>1. Leggere, comprendere e interpretare testi letterari: poesia e prosa</p> <p>2. Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>4. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>	<p>1. Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturali della lingua italiana tra '800 e '900</p> <p>2. Cogliere l'incidenza degli autori sul linguaggio letterario</p> <p>3. Analizzare testi letterari sotto il profilo linguistico: lessico, semantica e sintassi</p> <p>4. Produrre testi scritti di varie tipologie e complessità</p> <p>5. Identificare, nelle opere prese in esame, il rapporto tra intellettuali e società, riconoscendo i fenomeni culturali di rilievo, le diverse visioni del mondo e i nuovi paradigmi etici e conoscitivi</p> <p>6. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano</p>	<p><b>IL ROMANZO BORGHESE E IL NATURALISMO</b> Linee generali del Naturalismo del Verismo</p> <p><b>GIOVANNI VERGA</b> Vita, personalità ed opera Da <b>L'amante di Gramigna</b> - prefazione Lettera dedicatoria a Salvatore Farina Da <b>Vita dei campi</b>: Rosso Malpelo La Lupa Da <b>I Malavoglia</b> Prefazione Cap. I: la famiglia Toscano e la partenza di Ntoni Cap. IV: visita di condoglianze Cap. XV: l'addio di Ntoni Da <b>Novelle Rusticane</b> La roba Da <b>Mastro-don Gesualdo</b> Parte IV, Cap. V: la morte di Gesualdo</p>
3	Simbolismo francese e Decadentismo	<p>1. Leggere, comprendere e interpretare testi letterari: poesia e prosa</p> <p>2. Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura</p> <p>3. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>4. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>	<p>1. Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturali della lingua italiana tra '800 e '900</p> <p>2. Cogliere l'incidenza degli autori sul linguaggio letterario</p> <p>3. Analizzare testi letterari sotto il profilo linguistico: lessico, semantica e sintassi</p> <p>4. Produrre testi scritti di varie tipologie e complessità</p> <p>5. Identificare, nelle opere prese in esame, il rapporto tra intellettuali e società, riconoscendo i fenomeni culturali di rilievo, le diverse visioni del mondo e i nuovi paradigmi etici e conoscitivi</p>	<p><b>IL SIMBOLISMO FRANCESE</b>: Baudelaire: linee generali di poetica Spleen Corrispondenze L'albatro <b>Introduzione al decadentismo: il romanzo decadente</b></p> <p><b>GABRIELE D'ANNUNZIO</b> Vita, personalità ed opera Da <b>Il Piacere</b> I, 1: L'attesa dell'amante (in fotocopia) I, 2: Andrea Sperelli IV, 3: L'asta Da <b>Alcyone</b> La sera fiesolana La pioggia nel pineto</p> <p><b>GIOVANNI PASCOLI</b> Vita, personalità ed opera Da <b>Il fanciullino</b></p>

			6. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano	“E’ dentro di noi un fanciullino” p. 295-296 Da <b>Myrica</b> : Arano Lavandare L’assiuolo X Agosto Da <b>Canti di Castelvecchio</b> : Il gelsomino notturno
4	Le Avanguardie e Pirandello	1. Leggere, comprendere e interpretare testi letterari: poesia e prosa 2. Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti 4. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	1. Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturali della lingua italiana tra’800 e ‘900 2. Cogliere l’incidenza degli autori sul linguaggio letterario 3. Analizzare testi letterari sotto il profilo linguistico: lessico, semantica e sintassi 4. Produrre testi scritti di varie tipologie e complessità 5. Identificare, nelle opere prese in esame, il rapporto tra intellettuali e società, riconoscendo i fenomeni culturali di rilievo, le diverse visioni del mondo e i nuovi paradigmi etici e conoscitivi 6. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano	<b>FUTURISTI</b> <span style="float: right;"><b>E</b></span> <b>CREPUSCOLARI</b> Linee generali di poetica Marinetti, Manifesto del futurismo p. 369-370 Aldo Palazzeschi, E lasciatemi divertire! (Canzonetta)  <b>LUIGI PIRANDELLO</b> Vita, personalità ed opere Da <b>L’umorismo</b> Una vecchia signora imbellettata, p. 421 Da <b>Novelle per un anno</b> Il treno ha fischiato... Da <b>Il fu Mattia Pascal</b> Cap. VIII: La nascita di Adriano Meis Cap. XVIII: Nel limbo della vita Da <b>Uno, nessuno e centomila</b> I, 1: Un piccolo difetto VIII, 4: Un paradossale lieto fine
5	Poesia del primo Novecento	1. Leggere, comprendere e interpretare testi letterari: poesia e prosa 2. Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura 3. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti	1. Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturali della lingua italiana tra’800 e ‘900 2. Cogliere l’incidenza degli autori sul linguaggio letterario 3. Analizzare testi letterari sotto il profilo linguistico: lessico, semantica e sintassi 4. Produrre testi scritti di varie tipologie e complessità 5. Identificare, nelle opere prese in esame, il rapporto tra intellettuali e società, riconoscendo i	<b>POESIA DEL PRIMO NOVECENTO</b> <b>GIUSEPPE UNGARETTI</b> Vita, personalità ed opere Da <b>L’Allegria</b> : Commiato (fotocopia) I fiumi San Martino del Carso Veglia Fratelli Sono una creatura Mattina Soldati Da <b>Sentimento del tempo</b> : La Madre  <b>EUGENIO MONTALE</b> Vita, personalità ed opere

		4. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	fenomeni culturali di rilievo, le diverse visioni del mondo e i nuovi paradigmi etici e conoscitivi 6. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano	Da <b>Ossi di seppia</b> : I limoni Non chiederci la parola Merigiare pallido e assorto Forse un mattino Spesso il male di vivere ho incontrato Da <b>Le occasioni</b> : Ti libero la fronte dai ghiaccioli Da <b>Satura</b> : Ho sceso dandoti il braccio Prima del viaggio (in fotocopia)
--	--	---	---	---

### METODI E STRUMENTI DIDATTICI

L'ora di lezione ha previsto sia la lezione frontale sia la lezione interattiva che ha coinvolto la classe nello sviluppo di domande, osservazioni, argomentazioni, riflessioni.

Sono state effettuate esercitazioni scritte con lo scopo di verificare le capacità applicative dei ragazzi.

L'ora di lezione talvolta è stata affidata alla relazione di uno o più studenti su un argomento di studio o su compito assegnato a casa. Lo scopo è stato quello di favorire lo sviluppo di una forma comunicativa chiara e corretta.

L'insegnante ha il compito di guidare, integrare, apprezzare o correggere.

Oltre agli strumenti tradizionali, si è fatto uso della LIM e della piattaforma *Google Classroom* soprattutto per scambio materiale. Per sostenere la motivazione si è tenuto conto dello specifico interesse che ha portato gli studenti a scegliere l'indirizzo alberghiero, cercando analogie e relazioni con quanto hanno fatto nelle altre ore di lezione, e in particolare nel laboratorio ristorante didattico oltre che in cucina e sala. Questo vale anche per le uscite didattiche e per visite e viaggi di istruzione. Per quanto riguarda il sostegno degli alunni che presentano difficoltà di diversa natura ci si è avvalsi di strategie definite nell'ambito di un PDP.

### CRITERI DI VALUTAZIONE; NUMERO E SCANSIONE DELLE PROVE DI VERIFICA

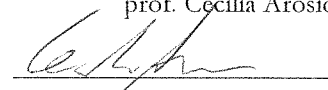
Per quanto riguarda i criteri generali di valutazione si rimanda a quanto esplicitato nel PTOF della scuola, Parte seconda, sez. 2.6 *La valutazione*.

In particolare, la valutazione ha lo scopo di verificare la comprensione degli argomenti trattati in classe; la capacità di rispondere in maniera pertinente; di saper esporre in forma accettabile; di usare in maniera appropriata gli strumenti a disposizione; di saper organizzare lo studio fissando criteri e gerarchie; di saper stabilire nessi semplici o complessi nei diversi contenuti proposti.

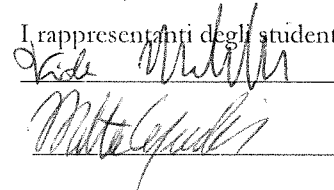
Il lavoro in classe sulla lingua italiana ha avuto l'obiettivo di favorire lo sviluppo della competenza testuale. Il momento della correzione dei temi è stato occasione di osservazioni sulle diverse forme della composizione scritta: ordine nell'impaginazione, correttezza morfo-sintattica; appropriatezza lessicale; elaborazione ideativa (anche nella prospettiva della prova di maturità).

Le esercitazioni scritte effettuate hanno avuto lo scopo di favorire il momento applicativo e di autovalutazione di quanto appreso in fase di lezione. Sono state somministrate agli studenti 3 prove a quadrimestre per la valutazione dello scritto. Le prove orali sono proposte anche nella forma di test.

L'insegnante  
prof. Cecilia Arosio



I rappresentanti degli studenti



DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: MARCO FIORELLO

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	International Cooking	1. Utilizzare una lingua straniera per conoscere cucine internazionali.	1. Produzione e interazione orale: parlare delle principali cucine internazionali, esprimere la propria opinione ed esporre una propria presentazione su un argomento di interesse. 2. Produzione scritta: descrivere ed elaborare i concetti relativi alle cucine internazionali.	<i>Chinese cooking</i> <i>Japanese cuisine</i> <i>Indian cuisine</i> <i>Far-Eastern cuisine</i> <i>Mexican cuisine</i>
2	Food and culture	1. Utilizzare una lingua straniera per conoscere culture differenti dalla propria, tramite l'approccio alle diverse tradizioni culinarie, e le relative abitudini alimentari.	1. Produzione e interazione orale: parlare delle principali culture e delle relative abitudini alimentari 2. Analisi del mercato globale Kosher come opportunità di business per le aziende che operano nel settore food. 3. Produzione scritta: descrivere gli aspetti salienti delle principali culture e delle relative abitudini alimentari.	<i>Islam</i> <i>Kashruth</i> <i>Jewish cooking</i> <i>The Jewish market: a growing reality</i> <i>Veda</i> <i>Fasting and religions</i>
3	Food, health and sustainability	1. Utilizzare una lingua straniera per descrivere il rapporto tra abitudini alimentari e salute. 2. Conoscere la differenza tra GMOs e Organic food 3. Conoscere la differenza tra <i>food intolerances</i> e <i>food allergies</i> . 4. Conoscere le principali tematiche legate alla cucina sostenibile nel panorama globale	1. Produzione e interazione orale: discutere delle principali diete esistenti e di come la dieta influisca sullo stile di vita dell'uomo; elaborare ed esporre la propria posizione personale sul tema della sostenibilità. 2. Conoscere le differenze principali tra GMOs e Organic food, e tra <i>food intolerances</i> e <i>food allergies</i> . 3. Produzione scritta: descrivere le principali diete, le differenze principali tra GMOs e Organic food e tra <i>food intolerances</i> e <i>food allergies</i> .	<i>The Eatwell plate</i> <i>The Mediterranean diet</i> <i>Alternative diets:</i> <i>Vegetarian diet</i> <i>Vegan diet</i> <i>Macrobiotic diet</i> <i>Raw diet</i> <i>Young people and diets</i> <i>Food allergies</i> <i>Food intolerances</i> <i>Organic food</i> <i>Genetically modified food</i>

## METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Lo svolgimento delle lezioni è stato effettuato secondo il *communicative approach*, volto a stimolare la motivazione e lo sviluppo delle quattro abilità e della competenza comunicativa degli studenti. Si sono proposti compiti da risolvere in gruppo per favorire il *cooperative learning* e promuovere competenza di *teamworking*, oltre a presentazioni personali. Una lezione settimanale è stata svolta con il supporto della docente madrelingua per favorire lo sviluppo della interazione e della produzione orale sulla tematica trasversale dell'identità in rapporto alle culture culinarie.

## CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate due verifiche scritte a quadrimestre; gli studenti sono stati, inoltre, chiamati a intervenire costantemente a livello orale durante la lezione e ad approfondire argomenti d'interesse relativi ai contenuti da, successivamente, esporre alla classe sotto forma di presentazione. Nella valutazione finale l'insegnante è stato tenuto in conto anche dell'impegno e della partecipazione attiva, oltre che dell'effettiva performance, dimostrate dagli alunni nelle attività in classe e nei lavori di interazione svolti in coppia, in piccolo gruppo o singolarmente.

## LIBRO DI TESTO E MATERIALE DIDATTICO

Dispensa fornita dal docente e materiale audiovisivo di approfondimento.

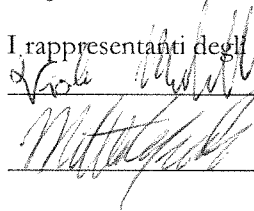
Il docente

Marco Fiorello



---

I rappresentanti degli studenti



---

DISCIPLINA: LINGUA SPAGNOLA

DOCENTE: MARTA PRADOS CARBONELL

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.</li> <li>- Conoscere funzioni comunicative che permettano di comunicare informazioni di tipo personale e di esprimersi su argomenti riguardanti l'indirizzo di studio.</li> <li>- Conoscere le strutture grammaticali del quarto anno</li> <li>- Conoscere il contenuto dei brani tecnici e delle letture relative ad alcuni aspetti di civiltà dei paesi di cui si studia la lingua trattata in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere una varietà di messaggi orali e testi scritti finalizzati a scopi diversi, di carattere familiare, generale e professionale.</li> <li>- Comunicare su argomenti di carattere generale e di carattere tecnico noti, in modo semplice ma adeguato dal punto di vista comunicativo e linguistico.</li> <li>- Produrre semplici testi scritti di carattere generale e specifico del settore professionale.</li> <li>- Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.</li> </ul>	<p><b>Gramática:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repaso de la gramática</li> <li>- Verbos del subjuntivo en pasado</li> <li>- Oraciones condicionales introducidas por el "si"</li> </ul>
Modulo 4	Establecimientos de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione</li> <li>- Conoscere funzioni comunicative che permettano di comunicare informazioni di tipo personale e di esprimersi su argomenti riguardanti l'indirizzo di studio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere una varietà di messaggi orali e testi scritti finalizzati a scopi diversi, di carattere familiare, generale e professionale.</li> <li>- Comunicare su argomenti di carattere generale e di carattere tecnico noti, in modo semplice ma adeguato dal punto di vista</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecimientos de bebidas</li> <li>- La brigada de un bar</li> <li>- La sidra</li> <li>- Cerveza</li> <li>- Chocolate: churrería San Ginés</li> <li>- Queimada</li> <li>- Tapas</li> <li>- Bocadillos y sándwiches</li> <li>- Franquicias: 100 montaditos</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le strutture grammaticali del quarto anno.</li> <li>- Conoscere il contenuto dei brani tecnici e delle letture relative ad alcuni aspetti di civiltà dei paesi di cui si studia la lingua trattata in classe.</li> </ul>	<p>comunicativo e linguistico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produrre semplici testi scritti di carattere generale e specifico del settore professionale.</li> <li>- Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.</li> </ul>	
Modulo 5	Carnes, pescados y vinos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.</li> <li>- Conoscere funzioni comunicative che permettano di comunicare informazioni di tipo personale e di esprimersi su argomenti riguardanti l'indirizzo di studio</li> <li>- Conoscere le strutture grammaticali del quarto anno.</li> <li>- Conoscere il contenuto dei brani tecnici e delle letture relative ad alcuni aspetti di civiltà dei paesi di cui si studia la lingua trattata in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere una varietà di messaggi orali e testi scritti finalizzati a scopi diversi, di carattere familiare, generale e professionale.</li> <li>- Comunicare su argomenti di carattere generale e di carattere tecnico noti, in modo semplice ma adeguato dal punto di vista comunicativo e linguistico.</li> <li>- Produrre semplici testi scritti di carattere generale e specifico del settore professionale.</li> <li>- Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pescado: percebes, angulas</li> <li>- Carnes: cerdo ibérico</li> <li>- Vino: tinto, blanco y rosado</li> <li>- Cava</li> </ul>

Cultura		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.</li> <li>- Conoscere funzioni comunicative che permettano di comunicare informazioni di tipo personale e di esprimersi su argomenti riguardanti l'indirizzo di studio</li> <li>-Conoscere le strutture grammaticali del quarto anno</li> <li>-Conoscere il contenuto dei brani tecnici e delle letture relative ad alcuni aspetti di civiltà dei paesi di cui si studia la lingua trattata in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere una varietà di messaggi orali e testi scritti finalizzati a scopi diversi, di carattere familiare, generale e professionale.</li> <li>-Comunicare su argomenti di carattere generale e di carattere tecnico noti, in modo semplice ma adeguato dal punto di vista comunicativo e linguistico.</li> <li>- Produrre semplici testi scritti di carattere generale e specifico del settore professionale.</li> <li>-Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.</li> </ul>	<p><b>España:</b>  <b>Literatura:</b>  - Generación 98: Miguel de Unamuno  <b>Cultura:</b>  - II República  - Guerra Civil  - Guernica: Picasso  - Franquismo  - ETA  - GAL (Grupo Antiterrorista de Liberación) 1983-1987  - De la dictadura a la democracia: tentado golpe de estado 23 Febrero 1981  - Fenómeno social y cultural: nacimiento de la movida madrileña  - Presente y futuro de España: nuevos partidos políticos  - Ataques de 11 Marzo 2004  - Movimiento: Indignados 15 mayo 2011  <b>Latinoamérica:</b>  - Contexto político y económico: de la dictadura a la democracia  - Efectos de la crisis económica  - La pobreza en latinoamérica  - Nuevas tendencias migratorias  - Argentina: La guerra sucia. Jorge Rafael Videla. Desaparecidos</p>
---------	--	--	---	---

**– METODI E STRUMENTI DIDATTICI:**

Le tre ore settimanali sono state dedicate allo sviluppo e all'organizzazione non solo dei contenuti grammaticali, ma anche delle quattro abilità linguistiche fondamentali (ascolto, parlato, lettura, scrittura). Per queste ragioni il libro di testo in adozione ha sviluppato da un lato l'aspetto grammaticale, supportato dal relativo esercizionario, e dall'altro lato invece il manuale ha previsto un percorso linguistico, introducendo diversi argomenti lessicali e i relativi vocaboli. Il libro di testo approfondisce quindi le diverse abilità linguistiche, proponendo esercitazioni pensate proprio per potenziare queste stesse abilità, che sono poi fondamentali per poter imparare la lingua a 360 gradi.

L'approccio didattico proposto è stato quello comunicativo.

Gli studenti sono stati guidati dall'insegnante, ma allo stesso tempo si richiedeva una partecipazione attiva e propositiva in classe, nonché uno studio ben organizzato a casa, soprattutto per quello che concerne la memorizzazione dei termini lessicali e delle regole grammaticali.

Testo in adozione: "Todo el mundo habla español 2" C. Ramos, M. J. Santos, M. Santos, casa editrice De Agostini. "Nuevo ¡En su punto! Susana Orozco González, Giada Riccobono, casa editrice Hoepli.  
CD audio, CD ROM con esercizi supplementari, dizionario bilingua. Appunti forniti dal docente tratti da:

- "Raíces", Alessandra Brunetti, Eleonora Cadelli, Inma Aparicio Llanes, Ángeles Jiménez Velasco, casa editrice Euro Pass.
- "Épocas" Sebastián Quesada Marco, casa editrice Edelsa.
- "Viva la cultura" Amalia Balea, Pilar Ramos, casa editrice En Clave.
- "Itinerarios" Literatura e historia entre España e Hispanoamérica, Paola Colacicchi, Mariella Ravasini, casa editrice Hoepli.

#### – CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

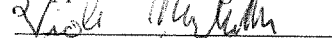
Le forme di valutazione sono state sia orali sia scritte. Le verifiche scritte sono state organizzate in diversi esercizi e hanno avuto lo scopo di verificare non solo le competenze grammaticali, ma anche quelle inerenti le strutture linguistiche e al lessico. A questo proposito sono state realizzate anche test di vocaboli e verbi. Le interrogazioni orali hanno invece avuto come obiettivo principale quello di verificare la capacità degli studenti di esprimersi in lingua, anche riguardo ad argomenti semplici e circoscritti o a letture proposte dal manuale. I criteri di valutazione hanno compreso anche diversi fattori come i compiti a casa di varia natura: esercizi di scrittura, ricerche individuali e di gruppo, interazione in classe in lingua e osservazione di tutto ciò che riguarda l'uso della lingua spagnola e il progresso negli apprendimenti.

La docente

Marta Prados Carbonell



I rappresentanti degli studenti



UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	<b>Il mercato turistico</b>	<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.</p>
2	<b>Il marketing</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.</p>	<p>Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo, tecniche di web marketing.</p>

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
		enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		
3	<b>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan, marketing plan.
4	<b>La normativa del settore turistico-ristorativo</b>	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi</p>	Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure	Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative, responsabilità degli operatori di settore.

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
		<p>dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	per la tracciabilità dei prodotti.	
5	<b>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.	Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0.
6	<b>Food Cost</b>	Progettare il food cost	<p>Creare una tabella e calcolare il food cost a persona</p> <p>Calcolare la percentuale del food cost rispetto al prezzo di vendita.</p>	Costi, Ricavi, Utile, Perdita legati al food cost e ragionevolezza del dato

### **METODI E STRUMENTI DIDATTICI:**

L'ora di lezione è intesa come il momento privilegiato perché lo studente diventi protagonista dei contenuti proposti e partecipi così al raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi.

In tal senso, la metodologia didattica messa in atto si è alternata principalmente tra lezione frontali e lezioni dialogiche, anche se non si è esclusa la possibilità di usare alcune ore di lezione per permettere agli studenti di lavorare in gruppo.

Lo scopo di tutte le metodologie didattiche attuate rimane quello di coinvolgere la classe nello sviluppo di domande, osservazioni, argomentazioni e riflessioni.

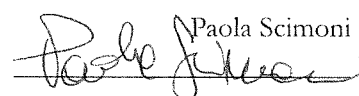
La lezione, a seconda dei casi, ha preso avvio anche dalla correzione dei compiti assegnati a casa e dalle eventuali domande degli studenti; sono stati quindi sinteticamente ripresi i contenuti oggetto della lezione precedente e ad essi saranno legati quelli precipi della nuova lezione di modo che il percorso risulti più coeso e consequenziale. Per quanto riguarda il sostegno degli alunni che presentano difficoltà di diversa natura, ci si è avvalsi di programmi personalizzati definiti nell'ambito di un PDP o di un PEI, a seconda delle necessità, e secondo quanto prescritto dalle normative vigenti in materia.

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:**

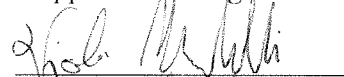

I criteri di valutazione si sono attenuti a quanto esplicitato nel PTOF della scuola. La valutazione ha avuto lo scopo di verificare: la comprensione degli argomenti trattati in classe; la capacità di rispondere in maniera pertinente; la capacità di sapersi esprimere in modo adeguato e confacente agli argomenti trattati; la capacità di usare in maniera appropriata gli strumenti a disposizione; la capacità di saper organizzare lo studio fissando criteri e gerarchie; la capacità, infine, di saper stabilire nessi semplici o complessi nei diversi contenuti proposti. Criteri fondamentali della valutazione sono stati la capacità di comprendere i concetti proposti dall'insegnante, effettuando un primo livello di analisi con rielaborazione personale, poi, dei contenuti appresi.

Le tipologie di verifiche previste sono state, da un lato, verifiche *in itinere*, sotto forma di colloqui orali, correzione di compiti assegnati, osservazione dei lavori svolti in classe, e, dall'altro, verifiche conclusive, ovvero a conclusione di un argomento, con lo scopo di indagare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Il docente

Paola Scimoni  


I rappresentanti degli studenti

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: CECILIA AROSIO

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	Restaurazione e Moti degli anni '20 e '30	<p>1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>2. Leggere in maniera critica per comprendere ed interpretare fonti scritte di varia origine</p>	<p>1. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione storica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>2. Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti, con riferimento al periodo e alle tematiche studiate</p> <p>3. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LA RESTAURAZIONE: Il Congresso di Vienna</li>   <li>• I MOTI DEGLI ANNI '20 E '30 Le società segrete</li> </ul>
2	Società industriale nell'Europa dell'Ottocento e Marx	<p>1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>2. Leggere in maniera critica per comprendere ed interpretare fonti scritte di varia origine</p>	<p>1. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione storica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>2. Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti, con riferimento al periodo e alle tematiche studiate</p> <p>3. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica</p>	<p>LA SOCIETÀ INDUSTRIALE NELL'EUROPA DELL'OTTOCENTO: l'industrializzazione si allarga (estensione dell'industrializzazione, analogie e differenze dal modello inglese) Le condizioni del proletariato Liberalismo, socialismo, comunismo Le organizzazioni operaie e la Prima internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MARX: L'avvento del comunismo: il passaggio necessario dalla società classista ad una società senza classi, la dittatura del proletariato</li> </ul>

3	L'Unità d'Italia e l'Europa delle Nazionalità	<p>1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>2. Leggere in maniera critica per comprendere ed interpretare fonti scritte di varia origine</p>	<p>1. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione storica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>2. Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti, con riferimento al periodo e alle tematiche studiate</p> <p>3. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'UNITÀ D'ITALIA E L'EUROPA DELLE NAZIONALITÀ: Il 1848 in Europa e in Italia La Prussia di Bismarck: guerra austro-prussiana e franco-prussiana (la nascita dell'Impero tedesco) Il Piemonte di Cavour La Francia di Napoleone III La fine del secondo impero e la Comune di Parigi</li>   <li>• L'ITALIA UNITA I problemi dello Stato italiano e il governo della Destra storica La questione meridionale La conquista di Roma e i difficili rapporti con Papa Pio IX L'emergere delle associazioni dei lavoratori e dei primi partiti La crisi di fine secolo</li> </ul>
4	L'età dell'imperialismo	<p>1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>2. Leggere in maniera critica per comprendere ed interpretare fonti scritte di varia origine</p>	<p>1. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione storica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>2. Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti, con riferimento al periodo e alle tematiche studiate</p> <p>3. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ETÀ DELL'IMPERIALISMO Capitalismo e imperialismo I domini coloniali inglese e francese L'ascesa e l'affermazione della potenza tedesca La Francia della terza repubblica L'Impero di Austria ed Ungheria La Russia tra autocrazia e rivoluzione La Belle Epoque e la nuova società di massa Nuovi protagonisti sulla scena internazionale: Giappone e Stati Uniti Giolitti e il decollo industriale dell'Italia La crisi del sistema giolittiano, politica coloniale e nazionalismo Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914</li> </ul>
5	La prima guerra mondiale	<p>1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione</p>	<p>1. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LA PRIMA GUERRA MONDIALE L'Europa sull'orlo della guerra: espansione economica della Germania e corsa al riarmo, le</li> </ul>

		<p>diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>2. Leggere in maniera critica per comprendere ed interpretare fonti scritte di varia origine</p>	<p>storica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>2. Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti, con riferimento al periodo e alle tematiche studiate</p> <p>3. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica</p>	<p>alleanze militari e la politica di potenza</p> <p>Lo scoppio del conflitto</p> <p>L'Italia dalla neutralità all'intervento</p> <p>La svolta del 1917</p> <p>La rivoluzione russa e la rivoluzione bolscevica</p> <p>La fine del conflitto e i trattati di pace</p>
6	Il primo dopoguerra	<p>1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>2. Leggere in maniera critica per comprendere ed interpretare fonti scritte di varia origine</p>	<p>1. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione storica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>2. Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti, con riferimento al periodo e alle tematiche studiate</p> <p>3. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica</p>	<p>• IL PRIMO DOPOGUERRA</p> <p>Le inquietudini del dopoguerra</p> <p>Il caso italiano: la crisi dello Stato liberale, dai governi Nitti, Giolitti, Bonomi, Facta alla marcia su Roma e all'incarico di Mussolini</p> <p>Gli Stati Uniti: dai ruggenti e brillanti anni '20 alla crisi di Wall Street e al New Deal di Roosevelt</p> <p>La repubblica di Weimar</p>
7	L'avvento dei totalitarismi	<p>1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree</p>	<p>1. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione storica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>2. Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a</p>	<p>• L'AVVENTO DEI TOTALITARISMI</p> <p>Il fascismo in Italia: dalla marcia su Roma al delitto Matteotti, il regime fascista, la politica economica dell'Italia Fascista, la politica estera del fascismo, l'antifascismo ed i limiti del totalitarismo in Italia.</p> <p>Il Nazionalsocialismo al potere in Germania: l'ideologia e il regime nazionalsocialista, l'affermazione della supremazia tedesca, razzismo ed</p>

		geografiche e culturali 2. Leggere in maniera critica per comprendere ed interpretare fonti scritte di varia origine	partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti, con riferimento al periodo e alle tematiche studiate 3. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica	antisemitismo, il totalitarismo del terzo Reich Il consolidamento del potere bolscevico in Russia con lo stalinismo.
8	La seconda guerra mondiale	1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali 2. Leggere in maniera critica per comprendere ed interpretare fonti scritte di varia origine	1. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione storica e nelle aree geografiche di riferimento 2. Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti, con riferimento al periodo e alle tematiche studiate 3. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LA SECONDA GUERRA MONDIALE</li> </ul> Le fasi principali del secondo conflitto mondiale dall'occupazione tedesca dell'Europa all'intervento Americano La fase finale del conflitto e gli esiti della guerra La campagna d'Italia e la Resistenza

## METODI E STRUMENTI DIDATTICI

L'ora di lezione ha previsto sia la lezione frontale sia la lezione interattiva che ha coinvolto la classe nello sviluppo di domande, osservazioni, argomentazioni, riflessioni.

Sono state somministrate esercitazioni scritte, con lo scopo di verificare le capacità applicative dei ragazzi e effettuate interrogazioni orali con lo scopo di verificare attenzione e comprensione e di guidare all'uso di dati e alla costruzione di discorsi pertinenti e completi. L'insegnante ha il compito di guidare, integrare apprezzare o correggere; comunque favorire lo sviluppo di un linguaggio chiaro, corretto e consapevole.

Oltre agli strumenti tradizionali, si è fatto uso della LIM e della piattaforma *Google Classroom* soprattutto per filmati, video, cartine, scambio materiale. Per favorire la motivazione si è tenuto conto dello specifico interesse che li ha portati a scegliere l'indirizzo alberghiero, cercando analogie e relazioni con quanto fanno nelle altre ore di lezione, e in particolare in cucina e sala.

Per quanto riguarda il sostegno degli alunni che presentano difficoltà di diversa natura ci si è avvalsi di strategie definite nell'ambito di un PDP.

## CRITERI DI VALUTAZIONE; NUMERO E SCANSIONE DELLE PROVE DI VERIFICA

Per quanto riguarda i criteri generali di valutazione e per la scala valutativa, si rimanda a quanto esplicitato nel PTOF della scuola, Parte seconda, sez. 2.6 *La valutazione*.

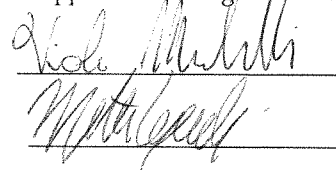
In particolare, la valutazione ha lo scopo di verificare la comprensione degli argomenti trattati in classe; la capacità di rispondere in maniera pertinente; di saper esporre in forma accettabile; di usare in maniera appropriata gli strumenti a disposizione; di saper organizzare lo studio fissando criteri e gerarchie; di saper stabilire nessi semplici o complessi nei diversi contenuti proposti.

Gli strumenti per la valutazione nel corso dell'anno sono state verifiche scritte e orali; test di comprensione; esercitazioni in classe; interrogazioni; controllo dell'uso di materiali e strumenti (fotocopie, libro di testo).

La docente  
Cecilia Arosio



I rappresentanti degli studenti



## DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: LUCA CARUBELLI

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	1. <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di promozione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</i>	1. <i>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento;</i> 2. <i>Conoscere i concetti legati alla filiera alimentare in un'ottica di sostenibilità ambientale.</i>	1. <i>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (Km 0, filiera corta, BIO, prodotti equo solidali);</i> 2. <i>La carta di Milano e l'Agenda 2030;</i> 3. <i>Lo spreco alimentare.</i>
2	PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY	1. <i>Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali promuovendo il "Made in Italy"</i>	1. <i>Conoscere i marchi che valorizzano la tipicità dei prodotti alimentari;</i> 2. <i>Conoscenza degli alimenti tipici.</i>	1. <i>Certificazioni di qualità, marchi legati alla qualità di origine (DOP, IGP, STG, PAT, presidi Slow Food, De.Co.).</i>
3	ETICHETTATURA	1. <i>Effettuare le giuste scelte in ambito alimentare, per soddisfare i requisiti qualitativi necessari per la realizzazione di un prodotto/ servizio</i>	1. <i>Saper valutare in modo critico le informazioni riportate sulle confezioni dei prodotti alimentari</i>	1. <i>Reg. UE 1169/2011</i>
4	HACCP	1. <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, trasformazione e conservazione tutelando la salute del consumatore.</i> 2. <i>Applicare correttamente il sistema HACCP operando secondo il</i>	1. <i>Prevenire e gestire i rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti</i>	1. <i>Sistema HACCP</i> 2. <i>Definizione di GMP e GHP</i> 3. <i>Contaminazioni alimentari: chimiche, fisiche, biologiche;</i> 4. <i>Batteri, Virus, Funghi;</i> 5. <i>Malattie da contaminazione biologica degli alimenti;</i> 6. <i>Additivi alimentari: sicurezza e criticità;</i>

		<i>concetto di sicurezza alimentare.</i>		7. <i>Sanificazione</i>
5	SICUREZZA SUL LAVORO	1. <i>Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>	1. <i>Prevenzione dei rischi relativi alla salute e sicurezza della persona connessi alla realtà ristorativa/alberghiera</i> 2. <i>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</i>	1. <i>Il testo unico sulla salute e sicurezza (D. Lgs. 81/08)</i> 2. <i>Prevenzione e protezione</i>
6	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	1. <i>Analizzare i fenomeni associati alla trasformazione di energia</i> 2. <i>Predisporre prodotti e menu, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani ed equilibrati</i>	1. <i>Valutare lo stato nutrizionale di un individuo</i> 2. <i>Calcolare il fabbisogno energetico e l'indice di massa corporea</i> 3. <i>Conoscere le esigenze nutrizionali in varie condizioni fisiologiche</i> 4. <i>Conoscere le raccomandazioni nutrizionali per una sana e corretta alimentazione</i>	1. <i>Valutazione dello stato nutrizionale;</i> 2. <i>Calcolo dell'indice di massa corporea e valutazione del peso corporeo durante l'accrescimento;</i> 3. <i>Strumenti per la valutazione della massa corporea;</i> 4. <i>Quoziente respiratorio;</i> 5. <i>Fabbisogno energetico;</i> 6. <i>Ripartizione dei pasti;</i> 7. <i>Dieta equilibrata nelle varie fasce d'età:</i> - <i>alimentazione in gravidanza,</i> - <i>alimentazione durante l'allattamento,</i> - <i>alimentazione nella prima infanzia,</i> - <i>alimentazione nella seconda e terza infanzia,</i> - <i>alimentazione nell'adolescenza,</i> - <i>alimentazione nell'età adulta,</i> - <i>alimentazione nella terza età.</i> 8. <i>Alimentazione equilibrata e LARN;</i> 9. <i>Linee guida e modelli alimentari;</i> 10. <i>Dieta nello sport.</i>
7	RISTORAZIONE	1. <i>Predisporre prodotti e menù, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze</i>	1. <i>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</i>	1. <i>Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva (fast food, slow food,</i>

		<i>della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani ed equilibrati</i>		<i>ristorazione scolastica, ristorazione aziendale, ristorazione sanitaria e assistenziale)</i> 2. <i>Dieta mediterranea;</i> 3. <i>Diete vegetariane;</i> 4. <i>Dieta macrobiotica;</i> 5. <i>Dieta giapponese di Okinawa</i>
8	DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Predisporre prodotti e menù, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</i></li> <li>2. <i>Predisporre menù e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici)</i></li> <li>3. <i>Favorire la diffusione di abitudini alimentari e stili di vita equilibrati</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Conoscenza dei principi di dietoterapia in riferimento alle varie patologie</i></li> <li>2. <i>Conoscere le caratteristiche delle patologie associate all'alimentazione: prevenzione, sintomatologia e cause.</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Dieta in particolari condizioni patologiche:</i> - <i>Obesità;</i> - <i>Malattie cardiovascolari (dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione);</i> - <i>Diabete;</i> - <i>Alimentazione e tumori;</i> - <i>Disturbi del comportamento alimentare;</i> - <i>Osteoporosi;</i> - <i>Allergie e intolleranze alimentari.</i></li> </ol>
9	NOVEL FOOD	1. <i>Analizzare lo sviluppo dell'innovazione in campo alimentare conservando la qualità dei prodotti tradizionali</i>	1. <i>Essere in grado di argomentare i novel food di recente scoperta in modo critico e confrontandoli con il valore qualitativo della tradizione enogastronomica italiana</i>	1. <i>Novel food</i>

– **METODI E STRUMENTI DIDATTICI:**

Le ore di lezione verranno strutturate seguendo gli argomenti riportati sul libro di testo ed approfondendo alcuni punti chiave mediante schemi riportati alla lavagna. Inoltre alcune tematiche verranno affrontate affiancando al libro di testo alcuni articoli e/o notizie reperite su siti del settore (Ministero della Salute o altri siti prettamente

legati all'ambito della disciplina), questo permetterà agli studenti di contestualizzare quanto spiegato a livello teorico in classe.

Verranno assegnati compiti, ricerche e studio, da svolgere a casa, che rappresenteranno un momento di ripresa dei contenuti di quanto spiegato in classe.

Le lezioni inizieranno da un momento di ripasso, dell'argomento trattato nella lezione precedente, fatto in sinergia con l'intera classe; questo momento sarà l'occasione per riprendere i contenuti e rispondere ad eventuali dubbi degli alunni.

#### **- CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

I criteri di valutazione sono quelli esplicitati nel PTOF della scuola. In particolare, viene fatto riferimento alla valutazione come azione-strumento di verifica della comprensione degli argomenti trattati, di organizzazione dello studio fissando criteri e gerarchie, di stabilire nessi semplici o complessi, di utilizzo del linguaggio specifico della disciplina.

La valutazione descrive e registra il grado di conoscenza e consapevolezza raggiunto dallo studente, tenendo conto dei differenti livelli di preparazione degli alunni.

Verranno svolte prove scritte e prove orali in modo da avere un adeguato numero di valutazioni per ogni alunno.

#### **- LIBRO DI TESTO**


Silvano Rodato, "Alimentazione oggi: scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita". Terza edizione. Edizione Clitt.

Il docente

Luca Carubelli



I rappresentanti degli studenti



DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: CRISTINA DELPERO

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	Ripasso: le disequazioni	<ol style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>Confrontare e analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di primo e secondo grado e saperli interpretare graficamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Disequazioni intere di primo grado.</li> <li>Tabella dei segni per disequazioni di grado superiore al primo e disequazioni fratte.</li> <li>Sistemi di disequazioni.</li> </ol>
2	Relazioni e funzioni: introduzione all'analisi matematica	<ol style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.</li> <li>Confrontare e analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Calcolare il dominio di funzioni algebriche e trascendenti.</li> <li>Studiare il segno di funzioni algebriche.</li> <li>Dedurre dominio, immagine e segno dal grafico di una funzione.</li> <li>Tracciare il grafico di semplici funzioni.</li> <li>Analizzare grafici comprendendone il significato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Definizione di funzione.</li> <li>Funzioni algebriche e trascendenti.</li> <li>Dominio e immagine.</li> <li>Segno di una funzione.</li> <li>Parità e disparità.</li> <li>Funzioni crescenti e decrescenti.</li> </ol>
3	I limiti e la continuità	<ol style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Calcolare il limite di funzioni continue mediante sostituzione.</li> <li>Dedurre e calcolare il limite delle</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Intervalli e intorno di un punto.</li> <li>Definizione intuitiva di limite. Limiti al finito e all'infinito</li> <li>Definizione di</li> </ol>

		<p>forma grafica.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.</li> <li>Confrontare e analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni</li> </ol>	<p>funzioni notevoli agli estremi del dominio (funzione lineare, potenze pari e dispari, esponenziali e logaritmiche).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sciogliere le forme di indecisione <math>\infty-\infty</math>, <math>\infty/\infty</math> e <math>0/0</math> per le funzioni algebriche (in particolare, razionali).</li> <li>Determinare e classificare punti di continuità e discontinuità di una funzione.</li> <li>Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico, calcolandone i limiti agli estremi del dominio e individuando gli eventuali asintoti.</li> <li>Analizzare grafici comprendendone il significato</li> </ol>	<p>funzione continua.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Forme di indecisione per le funzioni algebriche razionali intere e fratte.</li> <li>Gli asintoti: definizione di asintoto verticale, orizzontale e obliquo.</li> <li>Le tre specie di discontinuità.</li> </ol>
4	La derivabilità	<ol style="list-style-type: none"> <li>Individuare il modello adeguato a risolvere un problema.</li> <li>Utilizzare modelli matematici per risolvere</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Calcolare la derivata di una funzione in un punto mediante la definizione.</li> <li>Determinare l'equazione della retta tangente ad</li> </ol>	<p>Introduzione al significato di derivata e ricerca della retta tangente ad una funzione in un punto assegnato.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Definizione di derivata prima in un punto.</li> <li>Derivata della funzione costante, lineare e potenza.</li> <li>Regole di derivazione: derivata della somma, del prodotto e del</li> </ol>

		<p>problemi ed effettuare scelte consapevoli.</p> <p>3. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni.</p> <p>4. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p>	<p>una funzione in un punto.</p> <p>3. Calcolare la derivate di funzioni algebriche intere e fratte.</p> <p>4. Determinare punti di massimo e minimo assoluti e relativi.</p> <p>5. Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura (fisici ed economici).</p> <p>6. Analizzare grafici comprendendone il significato</p>	<p>quoziente.</p> <p>5. Legame tra segno della derivata e monotonia della funzione.</p> <p>6. Punti stazionari: punti di massimo, minimo e flesso a tangente orizzontale.</p> <p>7. Studio completo di funzioni algebriche razionali fratte.</p>
--	--	---	--	--

#### – METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Lo studio della matematica concorre, con le altre discipline, alla formazione culturale dello studente, attraverso l'esperienza del pensiero logico deduttivo proprio della disciplina e l'educazione all'uso della ragione come strumento da adottare nei casi di fronte alla realtà. Nel corso del biennio sono state messe le basi per poter affrontare la complessità della materia. Nella classe terza si è introdotta la geometria analitica come luogo di sintesi tra l'algebra e la geometria affrontando lo studio delle prime funzioni elementari (retta e parabola). In quarta si sono affrontate nuove funzioni (esponenziali e logaritmi), avvicinandoci al concetto di studio qualitativo di una funzione.

L'obiettivo dell'anno di quinta è di giungere alla conclusione di un percorso iniziato in prima che permetta a tutti gli studenti di affrontare lo studio di funzione (nei casi più semplici).

Durante l'ora di lezione l'insegnante introduce gli argomenti partendo dal già noto e sottolineando sempre lo scopo dell'argomento proposto. Ogni argomento è seguito subito da esempi e esercitazioni dapprima guidate alla lavagna e poi individuali. Le esercitazioni individuali avvengono con un ragazzo alla lavagna e il resto della classe in autonomia al posto. In questo modo alla fine dell'esercizio è possibile fare una correzione "comune" per individuare, discutere e correggere gli eventuali errori. Ogni studente è così invitato a svolgere parte dello studio personale in classe. Gli studenti hanno affrontato dapprima lo studio del dominio di funzioni polinomiali, poi fratte, irrazionali e logaritmiche. Si sono poi introdotti i concetti di limite e derivata come ulteriore grado di complessità rispetto agli argomenti a loro già noti, limitando lo studio alle funzioni algebriche razionali fratte.

Nel corso dell'anno gli studenti hanno utilizzato il libro di testo per lo studio degli argomenti proposti,

selezionando i contenuti secondo le indicazioni del docente come dichiarato nelle UDA, e per lo svolgimento degli esercizi presenti al termine di ogni capitolo.

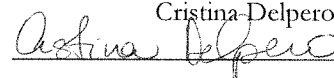
Libro in adozione: Colori della matematica, vol A, Sasso Leonardo, ed. Petrini.

#### – CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

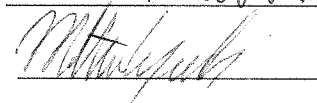
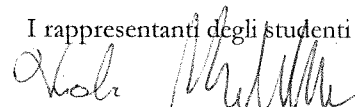
I criteri di valutazione si attengono a quanto specificato nel PTOF della scuola. In particolare si fa riferimento alla valutazione come azione-strumento di verifica della comprensione degli argomenti trattati, dell'organizzazione dello studio, fissando criteri e gerarchie, del riconoscimento di nessi semplici e complessi, dell'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina. La valutazione descrive e registra il grado di conoscenza e consapevolezza raggiunto dallo studente, tenendo conto di un avvio graduale del programma didattico e dei differenti livelli di preparazione degli alunni. La verifica del lavoro svolto è stata operata sia sotto forma di prove scritte che sotto forma di interrogazioni. Durante le verifiche è stato chiesto agli studenti di riportare i contenuti studiati curandone le definizioni e di utilizzare tali conoscenze per l'affronto di situazioni problematiche di varia natura: costruzione di grafici, problemi di ambito economico e di realtà. Nella valutazione delle singole prove (verifica scritta o interrogazione) si tiene conto della quantità di informazioni possedute dal ragazzo, delle competenze strumentali e metodologiche, dell'organizzazione delle conoscenze, della consapevolezza del percorso, del linguaggio utilizzato e dell'elaborazione critica. Ad ogni singola verifica e interrogazione è stato attribuito un voto che poi andrà a comporre la valutazione finale valorizzando il percorso di ogni singolo ragazzo.

La docente

Cristina Delpero



I rappresentanti degli studenti



DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
ART. CUCINA

DOCENTE: MATTEO MARIA FERRARI

N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	<b>INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>	Essere in grado di gestire concretamente il verificarsi di situazioni legate alla gestione di clienti con particolari intolleranze	Applicare le conoscenze acquisite in materia di intolleranze nella costruzione di menù o offerte ristorative, definire una linea di acquisto di prodotti adeguati	Conoscere nel dettaglio le diverse tipologie di intolleranze e gli aspetti che le caratterizzano, le conseguenze derivate dall'ingestione di determinati alimenti e la prevenzione
2	<b>STILI ALIMENTARI</b>	Sviluppare piatti e preparazioni in grado di rispettare i diversi stili alimentari sia sotto il profilo organolettico che salutistico.	Essere in grado di offrire soluzioni ristorative diversificate in funzione delle diverse esigenze alimentari	Apprendere le diverse tipologie di stili alimentari, le caratteristiche peculiari di ognuno di loro. Conoscere le motivazioni storiche, sociali, mediche e culturali che sono alla base di tali diversità.
3	<b>CENE A TEMA</b>	Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto	Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione	Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema
4	<b>CATERING E BANQUETING</b>	Applicare le abilità e le conoscenze acquisite in materia di catering e banqueting nella gestione e sviluppo concreto di un evento	In base alle informazioni acquisite essere in grado di gestire correttamente l'organizzazione e la realizzazione di un evento o di una somministrazione di alimenti	Possedere un quadro preciso e dettagliato delle differenze tra catering e banqueting e le rispettive caratteristiche

5	<b>LO SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	Creare menù e sistemi di approvvigionamento merci che rispettino le regole della sostenibilità e del recupero alimentare	Applicare il concetto di "sostenibilità" nella gestione della ristorazione in tutte le fasi che la caratterizzano	Studiare e assorbire il significato esteso del concetto di sostenibilità, e nello specifico i prodotti a km 0
---	--------------------------------	--	---	---

#### **METODI E STRUMENTI DIDATTICI**

Spiegazioni teoriche e pratiche sia in classe che in laboratorio.

Dimostrazione da parte del docente di tecniche di lavorazione e cottura a vari livelli di difficoltà.

Sviluppo del servizio con spiegazioni frontali.

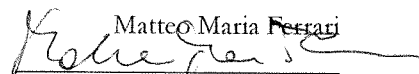
Utilizzo di schede tecniche, libro di testo, dispense e informazioni dal web.

#### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

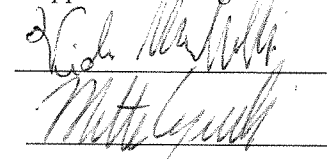
I criteri di valutazione si sono attenuti a quanto esplicitato nel PTOF della scuola. Gli alunni sono stati valutati in laboratorio in base alle loro attitudini pratiche nello svolgimento delle cene a tema, alla capacità di lavoro in autonomia e alla precisione con cui svolgeranno le proprie preparazioni nonché all'impegno e alla partecipazione durante le ore in classe dedicate alla costruzione teorica delle cene stesse.

Il docente

Matteo Maria Ferrari



I rappresentanti degli studenti



DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
ART. SALA BAR VENDITA

DOCENTE: MATTEO MARIA FERRARI

N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	<b>INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>	Essere in grado di gestire concretamente il verificarsi di situazioni legate alla gestione di clienti con particolari intolleranze	Applicare le conoscenze acquisite in materia di intolleranze nella costruzione di menù o offerte ristorative, definire una linea di acquisto di prodotti adeguati	Conoscere nel dettaglio le diverse tipologie di intolleranze e gli aspetti che le caratterizzano, le conseguenze derivate dall'ingestione di determinati alimenti e la prevenzione
2	<b>STILI ALIMENTARI</b>	Sviluppare piatti e preparazioni in grado di rispettare i diversi stili alimentari sia sotto il profilo organolettico che salutistico.	Essere in grado di offrire soluzioni ristorative diversificate in funzione delle diverse esigenze alimentari	Apprendere le diverse tipologie di stili alimentari, le caratteristiche peculiari di ognuno di loro. Conoscere le motivazioni storiche, sociali, mediche e culturali che sono alla base di tali diversità.
3	<b>CENE A TEMA</b>	Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto	Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione	Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema
4	<b>CATERING E BANQUETING</b>	Applicare le abilità e le conoscenze acquisite in materia di catering e banqueting nella gestione e sviluppo concreto di un evento	In base alle informazioni acquisite essere in grado di gestire correttamente l'organizzazione e la realizzazione di un evento o di una somministrazione di alimenti	Possedere un quadro preciso e dettagliato delle differenze tra catering e banqueting e le rispettive caratteristiche

5	<b>LO SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	Creare menù e sistemi di approvvigionamento merci che rispettino le regole della sostenibilità e del recupero alimentare	Applicare il concetto di "sostenibilità" nella gestione della ristorazione in tutte le fasi che la caratterizzano	Studiare e assorbire il significato esteso del concetto di sostenibilità, e nello specifico i prodotti a km 0
---	--------------------------------	--	---	---

#### **METODI E STRUMENTI DIDATTICI**

Spiegazioni teoriche e pratiche sia in classe che in laboratorio.

Dimostrazione da parte del docente di tecniche di lavorazione e cottura a vari livelli di difficoltà.

Sviluppo del servizio con spiegazioni frontali.

Utilizzo di schede tecniche, libro di testo, dispense e informazioni dal web.

#### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

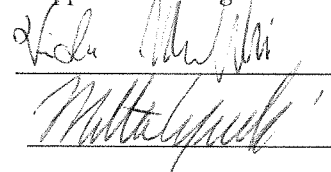
I criteri di valutazione si sono attenuti a quanto esplicitato nel PTOF della scuola. Gli alunni sono stati valutati in laboratorio in base alle loro attitudini pratiche nello svolgimento delle cene a tema, alla capacità di lavoro in autonomia e alla precisione con cui svolgeranno le proprie preparazioni nonché all'impegno e alla partecipazione durante le ore in classe dedicate alla costruzione teorica delle cene stesse.

Il docente

Matteo Maria Ferrari



I rappresentanti degli studenti



DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA, BAR E VENDITA  
ART. CUCINA

DOCENTE: MARCO FATTA

N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
1	CENE A TEMA n.1	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
2	CENE A TEMA n. 2	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
3	CENE A TEMA n. 3	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
4	CENE A TEMA n. 4	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
5	CENE A TEMA n. 5	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
6	CENE A TEMA n. 6	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>

7	PROGETTO BIRRA	<i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i>	<i>Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.  Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</i>	<i>La produzione, gli ingredienti, la classificazione, la degustazione, il servizio e l'abbinamento; la spillatura, temperature di servizio, l'abbinamento.</i>
---	----------------	--	--	---

**METODI E STRUMENTI DIDATTICI:**

Spiegazioni teoriche e pratiche sia in classe che in laboratorio.

Sviluppo del servizio con spiegazioni frontali.

Utilizzo di schede tecniche, dispense e informazioni dal web.

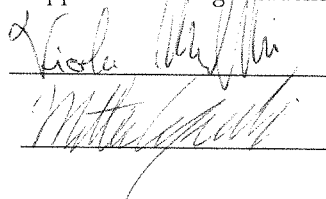
**FORME DEL RECUPERO E DEL SOSTEGNO**

Per gli alunni con particolari necessità verranno individuati percorsi personalizzati di affiancamento nell'attività pratica.

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:**

Gli alunni verranno valutati in base alle loro attitudini pratiche, all'impegno durante le ore di laboratorio ed in particolare durante il servizio al ristorante didattico, alla capacità di lavoro in autonomia e alla precisione con cui svolgeranno le proprie preparazioni. Verranno altresì effettuate delle verifiche scritte per valutare il livello di apprendimento teorico.

  
Il docente  
Marco Fatta

I rappresentanti degli studenti  


DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA, BAR E VENDITA  
ART. SALA

DOCENTE: MARCO FATTA

N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
1	CENE A TEMA n.1	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
	CENE A TEMA n.2	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
	CENE A TEMA n.3	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
2	CENE A TEMA n.4	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
3	CENE A TEMA n.5	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
4	CENE A TEMA n.6	<i>Applicare tutte le informazioni acquisite nella costruzione di un menù bilanciato e coerente con la tematica in oggetto.</i>	<i>Acquisire informazioni precise e dettagliate sui prodotti utilizzati, documentandosi approfonditamente sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di produzione</i>	<i>Assimilare tutte le informazioni relative alla tematica o al prodotto o al professionista soggetto della cena a tema</i>
5	PROGETTO BIRRA	<i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i>	<i>Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</i>	<i>La produzione, gli ingredienti, la classificazione, la degustazione, il servizio e l'abbinamento; la spillatura,</i>

			Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	temperature di servizio, l'abbinamento.
--	--	--	---	---

**METODI E STRUMENTI DIDATTICI:**

Spiegazioni teoriche e pratiche sia in classe che in laboratorio.

Sviluppo del servizio con spiegazioni frontali.

Utilizzo di schede tecniche, dispense e informazioni dal web.

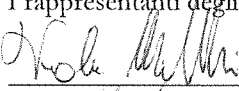
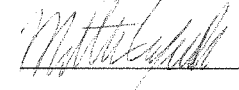
**FORME DEL RECUPERO E DEL SOSTEGNO**

Per gli alunni con particolari necessità verranno individuati percorsi personalizzati di affiancamento nell'attività pratica.

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:**

Gli alunni verranno valutati in base alle loro attitudini pratiche, all'impegno durante le ore di laboratorio ed in particolare durante il servizio al ristorante didattico, alla capacità di lavoro in autonomia e alla precisione con cui svolgeranno le proprie preparazioni. Verranno altresì effettuate delle verifiche scritte per valutare il livello di apprendimento teorico.

 Il docente  
Marco Fatta

I rappresentanti degli studenti  
  


DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTI: CHIARA BORGONOVO E MASSIMO DONATI

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	Conoscere il proprio corpo e consolidare le diverse capacità motorie	Praticare attività motorie sapendo riconoscere le proprie capacità e i propri limiti. Sapersi autovalutare	Saper utilizzare ed incrementare le proprie capacità coordinative e condizionali sviluppando abilità sempre più ampie Saper elaborare schemi motori efficaci per affrontare i gesti tecnici delle varie discipline; Saper valutare le proprie capacità e prestazioni confrontandole con le appropriate tabelle di riferimento	Consolidare le conoscenze relative al proprio corpo ed alla sua funzionalità per raggiungere una più completa percezione di sé. Conoscere gli elementi fondamentali delle attività sportive individuali e di squadra. Conoscere le diverse capacità motorie (coordinative e condizionali)
2	Partecipare e contribuire in modo attivo alle diverse attività sportive praticate condividendo ed applicando le regole del fair play	Cooperare con i compagni di squadra esprimendo al meglio le proprie potenzialità. Promuovere il rispetto delle regole e del fair play	Praticare alcuni sport adottando gesti tecnici fondamentali e strategie di gioco.  Saper applicare le proprie conoscenze motorie nel rispetto dei regolamenti. Saper assumere ruoli diversi nelle specialità sportive; saper affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta e con fair- play.	Conoscere la regolamentazione dei giochi e delle discipline sportive praticate Conoscere e riconoscere lo sport come veicolo di valorizzazione ed integrazione sociale Conoscere gli elementi tecnico-tattici degli sport individuali e di squadra praticati
3	Adottare comportamenti idonei per il conseguimento del proprio benessere e per la prevenzione dagli infortuni	Ambito della prevenzione degli infortuni e della sicurezza - ambito della salute e del benessere e degli stili di vita.	Saper utilizzare il materiale tecnico in modo adeguato ed efficace Saper adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività, nel rispetto della propria ed altrui incolumità	Conoscere le principali nozioni di primo soccorso Conoscere i principali traumi Conoscere le tecniche di assistenza attiva durante il lavoro individuale, a coppie e/o in gruppo Conoscere le norme fondamentali per la tutela della salute e della prevenzione dagli infortuni.

4	Sviluppare e consolidare il rapporto con l'ambiente naturale e tecnologico	Adattarsi all'attività all'aperto. Partecipare a lezioni e iniziative all'aperto. Affrontare con attrezzature e abbigliamento idoneo l'attività all'aperto.	Muoversi in sicurezza in ambiente naturale Saper utilizzare strumenti tecnologici di supporto alle scienze motorie e sportive	Conoscere le possibili attività in ambiente naturale
5	Conoscere i contenuti teorici degli argomenti affrontati nel corso dell'anno	Linguaggio specifico e terminologia	Conoscere il significato di capacità motorie condizionali e coordinative con esemplificazioni pratiche.	Conoscere le caratteristiche e la regolamentazione degli sport e delle attività motorie praticate

#### METODI E STRUMENTI DIDATTICI:

Il lavoro è stato proposto inizialmente in forma globale per arrivare in seguito all'analisi tecnica del gesto. Si sono esaminate le seguenti fasi in modo flessibile:

- Presentazione in forma globale.
- Dimostrazione (solo se necessaria)
- Correzione e autocorrezione.
- Scomposizione in fasi analitiche.
- Attuazione in forma globale e situazionale.
- Attuazione in forma globale.
- Pertanto il metodo usato sarà globale – analitico – misto.

#### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

Le verifiche si sono basate su prove oggettive relative alle specifiche attività, accompagnate dall'osservazione costante del comportamento motorio e sociale di ogni singolo allievo e del rapporto con la disciplina. La valutazione, intesa come rapporto tra il risultato raggiunto e la persona, ha tenuto conto dei seguenti criteri:

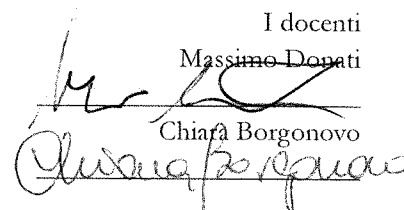
- Livello di partenza.
- Acquisizione dell'abilità richiesta.
- Impegno personale e partecipazione all'attività.

Il numero di prove per il primo periodo è stato di due prove pratiche, nel secondo periodo una prova di tirocinio pratico e relazione scritta e una prova pratica.

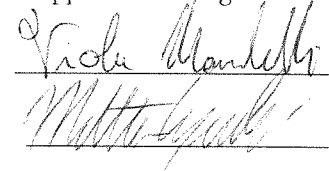
I docenti

Massimo Donati

Chiara Borgonovo



I rappresentanti degli studenti



DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: TOMMASO TONARINI

UDA				
N°	TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1	Il Senso Religioso	Comprendere il senso religioso a partire da un'analisi di sé e in generale dell'umano.	Riflettere sul proprio rapporto con l'aspetto della spiritualità e della religiosità.	Il ruolo decisivo della religiosità nell'agire quotidiano umano, individuale e collettivo.
2	2 unità sul Senso Religioso	Comprendere il senso religioso a partire da un'analisi della letteratura e della storia umana.	Saper individuare l'esigenza religiosa nella nostra cultura.	La decisività della religiosità come dimensione imprescindibile di tutta la storia umana.
3	Riconoscere Cristo oggi	Comprendere il legame tra Dio e la Chiesa.	Saper leggere i segni della Presenza del Divino oggi attraverso le testimonianze.	Il Vangelo e la Chiesa come espressione contemporanea della Presenza di Dio.
4	L'incontro che accende la speranza	Comprendere il significato profondo della parola "speranza" attraverso le testimonianze.	Saper guardare alla vita come occasione di incontro e di speranza.	Storie dei Santi e di testimoni contemporanei.

**METODI E STRUMENTI DIDATTICI:**

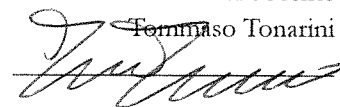
L'insegnamento della religione è stato impostato privilegiando l'ottica antropologica-esistenziale. Nello svolgimento delle lezioni, si è limitato quelle frontali al numero massimo necessario per fornire agli studenti i contenuti utili alla loro rielaborazione individuale in forma critica ed è stato dedicato uno spazio più o meno ampio a discussioni guidate del gruppo classe. È stato lasciato inoltre spazio a discussioni, spontanee o sollecitate dall'insegnante, su fatti e temi di attualità ritenuti rilevanti all'approfondimento e ad una maggiore comprensione della materia, anche se non direttamente riferibili alle UdA preventivate. Si è ritenuto utile ed efficace l'uso di strumenti audiovisivi e multimediali. Nel processo didattico sono state avviate diverse attività: il reperimento e il corretto utilizzo dei documenti storico - culturali; il confronto dei componenti della classe tra loro e con l'insegnante; la stesura di brevi riflessioni personali individuali, atte a favorire una maggiore immedesimazione con i protagonisti dei testi presi in considerazione e a monitorare la ricezione delle lezioni da parte della classe.

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:**

Il processo di apprendimento è stato verificato e valutato in itinere tramite interventi spontanei o stimolati, con la produzione di ricerche ed elaborati scritti quando le circostanze lo permettono. Si è tenuto conto in particolare modo della partecipazione alle lezioni e dell'atteggiamento mostrato durante le medesime. La sintesi e la rielaborazione del lavoro svolto in classe è stato riportato in un quaderno che funge da diario di bordo. La valutazione è stata lo strumento privilegiato per valorizzare la risposta che gli studenti hanno dato al percorso didattico. Particolare importanza viene data alla responsabilizzazione e alla capacità di avere consapevolezza del proprio atteggiamento. Le valutazioni sono state espresse tramite i voti.

Il docente

Tommaso Tonarini



I rappresentanti degli studenti

Vide Dall'Agli

Matteo Lupatelli

## EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE REFENTE: CECILIA AROSIO

### **Descrizione del lavoro dell'anno: metodologia e strumentazione didattica; lineamenti e ragioni del programma didattico**

Il presente piano di lavoro si intende declinato, da un lato, sulla base degli obiettivi trasversali didattico-educativi presenti nel PTOF dell'Istituto in vigore per il triennio e, dall'altro, sulla base delle recenti indicazioni normative e ministeriali in tema di insegnamento della nuova disciplina dell'Educazione Civica. Si ribadisce, come punto imprescindibile di partenza, che nel corso del triennio, si richiede agli studenti di intraprendere un percorso di conoscenza critica di quanto affrontato nel corso delle lezioni senza appiattirsi ed accontentarsi di un apprendimento meramente formale e contenutistico. L'ora di lezione, pertanto, è il momento privilegiato per fare un'esperienza guidata di conoscenza, punto di partenza imprescindibile per ogni studente nel percorso di rielaborazione critica dei contenuti didattici proposti.

Per quanto concerne la specifica disciplina, come noto, l'insegnamento dell'Educazione Civica è stato introdotto dalla Legge n.92 del 20 agosto 2019. Inoltre, a partire dall'anno scolastico 2024/2025, facendo seguito al Decreto Ministeriale n. 183 del 7 settembre 2024, sono state adottate le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica che costituiscono parte integrante del decreto stesso.

Come citato nell'allegato al Decreto Ministeriale n.183, *le Linee guida si configurano come strumento di supporto e sostegno ai docenti anche di fronte ad alcune gravi emergenze educative e sociali del nostro tempo quali ad esempio (...) la dipendenza al digitale, il drammatico incremento all'incidentalità stradale (...), il contrasto all'uso delle sostanze stupefacenti, l'educazione alimentare, alla salute, al benessere della persona e allo sport.*

Più nel dettaglio, come indicato nell'Allegato (*"Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica"*) del Decreto citato, il presente programma si ispira ai seguenti principi:

- a) la conoscenza della Costituzione Italiana: *" (...) non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come riferimento prioritario per identificare valori, diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese – nonché delle istituzioni dell'Unione Europea";*
- b) il principio della trasversalità dell'insegnamento dell'educazione civica necessario per la pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina;

Quanto alle modalità attuative, come da indicazioni ministeriali, il percorso di Educazione Civica è stato strutturato in un monte ore complessivo di 33 h annuali previste, che si sono svolte nell'ambito del monte ore complessivo annuale da parte dei docenti interessati; il docente referente per la classe 5B è stato identificato nella prof. Pessina Giada, Coordinatore di classe.

Quanto agli aspetti contenutistici e metodologici, il presente programma, come da indicazioni ministeriali, si basa su nuclei concettuali e competenze specifici a seconda del ciclo di istruzione.

Di seguito si presenta il programma, con indicazione rispettivamente, dei nuclei concettuali trattati, delle relative competenze e obiettivi di apprendimento (come riportati nelle Linee guida), della disciplina e del docente di riferimento, del monte ore dedicato, dei nuclei tematici specifici e delle modalità valutative.

## CURRICOLO PROGETTUALE E VALUTATIVO

ai sensi dell'art. 3, L. 20 agosto 2019, n. 92,  
come da decreto Ministeriale n. 183 del 07 settembre 2024 recante le linee guida per l'insegnamento  
dell'Educazione civica

### PROGETTO di EDUCAZIONE CIVICA ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

classe V sezione B

a.s. 2025-2026

#### Nucleo concettuale: COSTITUZIONE

##### Competenza 1

Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

<i>Obiettivi</i>	<i>Discipline</i>	<i>Argomento</i>	<i>Valutazione e tempistiche</i>	<i>n ore</i>
Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali;	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva  Docente: Prof. Scimoni	Costituzione : Storia + Parte I (Diritti e Doveri dei cittadini)	Somministrazione nel 2° Quadrimestre di una prova scritta/test della durata di 1 h, avente ad oggetto la verifica dei contenuti oggetto della Uda.	10 ore

comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.				
--	--	--	--	--

#### Competenza 4

Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

<i>Obiettivi</i>	<i>Discipline</i>	<i>Argomento</i>	<i>Valutazione e tempistiche</i>	<i>n ore</i>
Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite o di comportamenti che inducono dipendenza, anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).	Scienza e cultura dell'alimentazione  Docente: Prof. Carubelli	- Linee guida per una sana e corretta alimentazione, dieta mediterranea e attività fisica;  - Disturbi del comportamento alimentare;  - Abuso di sostanze alcoliche.	II  Quadrimestre  Interrogazioni	8 ore

#### Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'

#### Competenza 5

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti

alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

<i>Obiettivi</i>	<i>Discipline</i>	<i>Argomento</i>	<i>Valutazione e Tempistiche</i>	<i>n ore</i>
<p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).</p> <p>Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.</p> <p>Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.</p>	<p>Laboratorio di cucina</p> <p>Docente: Prof. Parravicini/F errari</p>	<p>Sviluppo sostenibile:</p> <p>1 - studio di metodi di riduzione degli scarti.</p> <p>2 - scelta di materie prime a filiera corta</p> <p>3 - corretta gestione dello smaltimento differenziato dei rifiuti</p> <p>4 - utilizzo appropriato di acqua ed energia nei processi di lavaggio, cottura e trasformazione dei cibi.</p>	<p>I quadrimestre</p> <p>Valutazione di cena a tema pertinente agli argomenti di sostenibilità.</p>	4 ore

<i>Obiettivi</i>	<i>Discipline</i>	<i>Argomento</i>	<i>Valutazione e Tempistiche</i>	<i>n ore</i>
Analisi di modelli virtuosi di cucina sostenibile, attraverso lo studio della filosofia culinaria innovativa di grandi chef del panorama mondiale. Sviluppo di una sensibilità critica rispetto all'idea di piatto come risultato del rapporto tra uomo, cultura e risorse.	Inglese  Docente: Prof. Fiorello	1 - Shark's fin soup: a case study. 2 - Dan Barber: "we are what we eat eats", nose to tail cooking. 3 - Virgilio Martinez: cooking only with local ingredients 4 - Washoku	I quadrimestre  Verifica scritta	7 ore

#### Nucleo concettuale: CITTADINANZA DIGITALE

##### *Competenza 11*

Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

<i>Obiettivi</i>	<i>Discipline</i>	<i>Argomento</i>	<i>Valutazione e Tempistiche</i>	<i>n ore</i>
Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.	Laboratorio di Bar, Sala e Vendita  Docente: Prof. Fatta	1 - tecniche multimediali di utilizzo dei <i>device</i> digitali nella ristorazione contemporanea  2 – impiego corretto e professionale del web nella ricerca di informazioni e possibili sbocchi professionali	I e II quadrimestre prova pratica	4 ore

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

Si rimanda ai nuclei concettuali e alle competenze delle singole discipline dei docenti referenti del percorso di Educazione Civica, come sopra dettagliato.

### **MATERIALE DIDATTICO**


Lo studio della disciplina è stato condotto sulla base delle lezioni in classe e del materiale didattico e informativo fornito di volta in volta dai docenti di riferimento dei singoli moduli, come sopra identificati.

La docente  
Cecilia Arosio

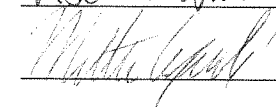


---

I rappresentanti degli studenti



---



---

## 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### • Criteri di valutazione

La valutazione è da noi intesa come la lettura dell'esperienza conoscitiva di un alunno. Essa ha riguardato perciò dati oggettivi (ciò che il ragazzo ha detto, scritto, fatto, prodotto...), ma in essa si è sempre cercato di individuare e giudicare la maturazione compiuta dall'alunno. La valutazione si è configurata pertanto come un atto in sé complesso. È chiaro che, nel descrivere le ragioni di una valutazione, occorre fare riferimento ai diversi aspetti che la compongono (p.es., indicatori e misuratori), ma l'esito finale non è scomponibile, perché la valutazione è infine un atto unitario, nel quale ogni aspetto in evidenza è legato agli altri. Uno degli aspetti di rilievo della valutazione è l'operazione di misurazione, da noi così intesa: la misurazione di una prova svolta dall'alunno è l'attestazione della sua distanza/vicinanza rispetto al raggiungimento degli obiettivi predeterminati dal docente per quella prova. Poiché una singola prova è uno dei momenti del processo di apprendimento messo in atto dallo studente, la misurazione è meglio espressa con lo studio dell'andamento delle sequenze di misurazione, ovvero l'individuazione di una curva di apprendimento.

Detta misurazione corrisponde per noi a uno dei principali indicatori della valutazione. Pur riconoscendo la possibilità di distinguere i criteri di misurazione in punteggi e livelli, essi vengono presentati in forma unitaria e si intendono modulati in rapporto alla diversa natura della prova, se analitica o sintetica. Infatti, la valutazione della singola prova si presenta diversamente dalla valutazione dell'insieme delle singole prove, in quanto in quest'ultima vengono a confluire altri indicatori, fra i quali individuiamo:

- la partecipazione dell'alunno alla proposta educativa e culturale del docente
- l'interesse promosso dall'alunno nello svolgimento del suo lavoro
- la continuità di lavoro attuata dall'alunno nello svolgersi del lavoro disciplinare e nell'arco delle diverse discipline proposte.

Nella definizione delle valutazioni assegnate agli alunni, si ritengono infine indicatori:

- la completezza di informazioni
- la capacità di uso degli strumenti
- la consapevolezza del percorso
- l'organizzazione delle conoscenze in termini di complessità
- l'elaborazione personale
- la significativa produzione culturale

L'attribuzione dei voti nelle singole valutazioni è stata stabilita secondo questi criteri:

**voto 2** assoluta mancanza di informazioni.

**voto 3** insufficiente con elementi di particolare gravità in presenza di diffusi errori che attestano un approccio logicamente scorretto o tentativi sconnessi, per una chiara incapacità di uso degli strumenti propri della disciplina.

**voto 4** chiaramente insufficiente, se la carenza di informazioni è significativa ed è aggravata da errori che compromettono seriamente la coerenza interna del lavoro presentato.

**voto 5** insufficienza non grave, se c'è una conoscenza inadeguata delle informazioni, pur non in presenza di gravi errori, oppure se c'è un possesso minimo delle conoscenze ma con errori o diffusi o numericamente limitati, ma di una gravità da indebolire la coerenza del lavoro presentato.

**voto 6** sufficienza con fragilità, se c'è un possesso delle principali conoscenze, organizzate con qualche fragilità nell'utilizzo degli strumenti, ma non tali da indebolire la coerenza del lavoro presentato.

**voto 7** sufficienza piena, se c'è un possesso adeguato delle informazioni, organizzate con consapevolezza del percorso e degli strumenti.

**voto 8** evidente e sicura acquisizione personale dell'argomento, se c'è un possesso sicuro delle conoscenze, una consapevolezza tale da saper gestire la complessità di esse ed un utilizzo corretto degli strumenti.

**voto 9** capacità di autonomi e significativi passi in avanti rispetto al lavoro comune, se c'è un percorso autonomo di elaborazione del tema e nella gestione degli strumenti, che rivela una significativa produzione culturale.

**voto 10** le conoscenze, competenze e capacità indicate nel punto precedente sono tali da permettere allo studente il pieno dominio di percorsi culturali complessi, nel quadro di una sintesi efficace ed ordinata, elaborata criticamente e sistematicamente, alla luce di un'ipotesi convincente ed adeguata, rigorosamente verificata ed espressa.

#### **Tipologie di prove scelte dal Consiglio di classe**

- tema o composizione scritta
- problema
- compito breve di definizione di termini e concetti
- interrogazione scritta con domanda su tema ampio
- verifiche scritte su esperienze di laboratorio
- colloquio orale
- breve esposizione su contenuti dei programmi
- prove pratiche
- esercitazioni di laboratorio

Per quanto riguarda i criteri di attribuzione del voto di comportamento e scala valutativa si rimanda al PTOF (cfr. 2.6 Il voto di comportamento).

#### ● ***Criteri attribuzione crediti***

##### **Credito scolastico**

Il Consiglio di classe della 5ª B Alberghiero utilizzerà i seguenti indicatori per definire il credito scolastico di ogni singolo alunno:

Il *profitto scolastico*, espresso dalla media finale dei voti. Questo indicatore viene adoperato sia per stabilire all'interno di quale fascia della tabella fornita dal ministero, secondo l'allegato A del d.lgs. 62/2017, si colloca il credito scolastico dello studente in oggetto, sia per determinare l'oscillazione all'interno della banda.

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. Inoltre, l'entrata in vigore della Legge n.150 del 1 ottobre 2024 ha introdotto novità in merito all'attribuzione del credito scolastico: il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico, spettante sulla base della media dei voti riportati nello scrutinio finale, può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

*L'assiduità nella frequenza scolastica*, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative.

*I crediti formativi.*

Gli ultimi indicatori sono considerati, in linea generale, di pari valore.

## **Credito formativo**

I criteri per valutare l'ammissibilità delle attestazioni di esperienze presentate dagli studenti, al fine di ottenere un credito formativo, e per attribuire il dovuto peso a ognuna di esse all'atto di definire il credito scolastico, sono quelli previsti dalla normativa e che il Consiglio di classe della 5<sup>a</sup> Alberghiero B adotta. Saranno prese in esame qualificate esperienze extrascolastiche da cui derivino competenze coerenti col tipo di corso cui si riferisce l'Esame di Maturità. La coerenza concerne l'omogeneità con i contenuti del corso di studi, in quanto approfonditi, ampliati, concretamente attuati. Per le esperienze relative alla formazione personale, civile e sociale si terrà conto della rilevanza qualitativa dell'esperienza stessa. Le esperienze che danno luogo all'acquisizione di crediti formativi sono maturate in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale. Parimenti verranno considerati i settori di attività indicati dalla normativa: culturali, artistico-ricreativi, ambiente, volontariato, solidarietà, cooperazione e sport.

## **9. SIMULAZIONE PROVA D'ESAME**

Il giorno 6 maggio si è tenuta la simulazione della seconda prova dell'Esame di Maturità. Di seguito viene riportata la prova.

### **SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA \_ 06/05/2026**



*Ministero dell'istruzione e del merito*

#### **IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IP 17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO ALBERGHIERO DON CARLO GNOCCHI

PIAZZA RISORGIMENTO 1

CARATE BRIANZA (MB)

INDIRIZZO IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CODICE ATECO 85.32.0 istruzione secondaria di secondo grado di formazione tecnica, professionale e artistica (istituti tecnici, professionali, artistici, etc.)

#### **SECONDA PROVA \_ ARTICOLAZIONE CUCINA**

##### **TIPOLOGIA B DEL QUADRO DI RIFERIMENTO**

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

##### **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE**

###### **NUCLEO TEMATICO 5**

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.

###### **CASO AZIENDALE:**

Le abitudini alimentari, che influiscono sulle preferenze alimentari e quindi sull'assunzione dei nutrienti, si sviluppano generalmente nell'infanzia, per poi rafforzarsi nell'adolescenza e consolidarsi nell'età adulta.

Negli ultimi anni è andata rafforzandosi la consapevolezza nei consumatori che esiste una stretta correlazione tra ciò che noi scegliamo di mangiare e in che quantità e il nostro stato di salute. Per una sempre maggiore sensibilizzazione delle persone circa l'importanza di una sana e corretta alimentazione, è fondamentale condividere esperienze e riflessioni che possano evidenziare gli aspetti salienti e le abitudini, sia negative che positive, dell'attuale stile di vita in età adulta, anche in riferimento a una maggiore consapevolezza dell'impatto ambientale delle scelte alimentari.

La candidata/il candidato, in qualità di professionista del settore ristorativo, ipotizzi di essere stato coinvolto nell'evento che si terrà in occasione della "Giornata Internazionale della Dieta Mediterranea" all'interno di un agriturismo in una località del Trentino Alto Adige in cui saranno presenti i dipendenti di una grossa società per un progetto che promuove il benessere dei lavoratori. L'evento prevede una tavola rotonda che coinvolge

nutrizionisti e psicologi che daranno informazioni circa le sane abitudini di vita e giovani imprenditori che condivideranno le proprie esperienze.

#### **PRIMA PARTE:**

La candidata/il candidato, a partire dalle informazioni sopra riportate e sulla base delle proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali, proponga il proprio contributo nella gestione/organizzazione dell'evento, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- ipotizzi l'organizzazione dell'evento conviviale che si svolgerà alla fine dell'incontro (cooking show, pranzo, cena, buffet, ecc.);
- proponga un menu con 2 primi piatti, 2 secondi piatti con contorno, 2 dessert e possibili bevande idonee inserendo almeno tre prodotti tipici del territorio e proponendo anche delle varianti per persone vegetariane e con intolleranze al lattosio e al glutine;
- motivi le scelte delle proposte tenendo conto dell'aspetto nutrizionale funzionale alle esigenze dei consumatori (giovani-adulti) e del principio della sostenibilità;
- riferisca le procedure organizzative della propria brigata e le attrezzature utilizzate.

#### **SECONDA PARTE:**

La candidata/il candidato, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite in base al percorso svolto, elabori un tema sviluppando i seguenti punti:

- sulla base del target della clientela dell'evento proposto, illustri le esigenze nutrizionali di questa fascia d'età prendendo in considerazione e spiegando il fabbisogno di nutrienti secondo i LARN, e individui le indicazioni dietetiche e gli errori più frequenti che vengono commessi nelle scelte alimentari;
- nell'ottica di promuovere uno stile di vita sano si elenchino e si spieghino le linee guida per una sana e corretta alimentazione;
- ipotizzando di essere un professionista nel campo della nutrizione, elenchi e spieghi quali sono i passi da compiere nella formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata;
- considerando la giornata in cui si colloca l'evento "Giornata Internazionale della Dieta Mediterranea" il candidato illustri il modello alimentare della dieta mediterranea e la correlazione con gli aspetti di sostenibilità ambientale.

Durata massima della prova - 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse tre ore dalla consegna della traccia

Articolazione sala:

## **SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA \_ 06/05/2026**



*Ministero dell'istruzione e del merito*

### **IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IP 17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO ALBERGHIERO DON CARLO GNOCCHI  
PIAZZA RISORGIMENTO 1  
CARATE BRIANZA (MB)

INDIRIZZO IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
CODICE ATECO 85.32.0 istruzione secondaria di secondo grado di formazione tecnica, professionale e artistica (istituti tecnici, professionali, artistici, etc.)

### **SECONDA PROVA \_ ARTICOLAZIONE SALA**

#### **TIPOLOGIA B DEL QUADRO DI RIFERIMENTO**

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

#### **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE**

##### **NUCLEO TEMATICO 5**

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.

##### **CASO AZIENDALE:**

Le abitudini alimentari, che influiscono sulle preferenze alimentari e quindi sull'assunzione dei nutrienti, si sviluppano generalmente nell'infanzia, per poi rafforzarsi nell'adolescenza e consolidarsi nell'età adulta. Negli ultimi anni è andata rafforzandosi la consapevolezza nei consumatori che esiste una stretta correlazione tra ciò che noi scegliamo di mangiare e in che quantità e il nostro stato di salute. Per una sempre maggiore sensibilizzazione delle persone circa l'importanza di una sana e corretta alimentazione, è fondamentale condividere esperienze e riflessioni che possano evidenziare gli aspetti salienti e le abitudini, sia negative che positive, dell'attuale stile di vita in età adulta, anche in riferimento a una maggiore consapevolezza dell'impatto ambientale delle scelte alimentari. La candidata/il candidato, in qualità di professionista del settore ristorativo, ipotizzi di essere stato coinvolto nell'evento che si terrà in occasione della "Giornata Internazionale della Dieta Mediterranea" all'interno di un agriturismo in una località del Trentino Alto Adige in cui saranno presenti i dipendenti di una grossa società per un progetto che promuove il benessere dei lavoratori. L'evento prevede una tavola rotonda che coinvolge nutrizionisti e psicologi che daranno informazioni circa le sane abitudini di vita e giovani imprenditori che condivideranno le proprie esperienze.

##### **PRIMA PARTE**

La candidata/il candidato, a partire dalle informazioni sopra riportate e sulla base delle proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali, proponga il proprio contributo nella gestione/organizzazione dell'evento, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- definizione del servizio: individui la tipologia (aperitivo, pranzo o cena) e lo stile di servizio da adottare;
- pianificazione del menù: elabori un menù tipico del Trentino alto Adige coerente con il servizio scelto;
- abbinamento beverage 1: scelga 1 cocktail IBA;
- abbinamento beverage 2: scelga 2 vini DOP del Trentino Alto Adige;
- approvvigionamento: realizzi l'ordine delle bottiglie necessarie per l'evento;
- gestione risorse umane: organizzi il personale necessario per lo svolgimento dell'evento.

## **SECONDA PARTE**

La candidata/il candidato, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite in base al percorso svolto, elabori un tema sviluppando i seguenti punti: - sulla base del target della clientela dell'evento proposto, illustri le esigenze nutrizionali di questa fascia d'età prendendo in considerazione e spiegando il fabbisogno di nutrienti secondo i LARN, e individui le indicazioni dietetiche e gli errori più frequenti che vengono commessi nelle scelte alimentari; - nell'ottica di promuovere uno stile di vita sano si elenchino e si spieghino le linee guida per una sana e corretta alimentazione; - ipotizzando di essere un professionista nel campo della nutrizione, elenchi e spieghi quali sono i passi da compiere nella formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata;

- considerando la giornata in cui si colloca l'evento "Giornata Internazionale della Dieta Mediterranea" il candidato illustri il modello alimentare della dieta mediterranea e la correlazione con gli aspetti di sostenibilità ambientale.

Durata massima della prova - 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse tre ore dalla consegna della traccia

Il giorno 8 maggio si è tenuta la simulazione della prima prova dell'Esame di Stato. Di seguito viene riportata la prova.

## SIMULAZIONE ESAME DI MATURITÀ

### PRIMA PROVA SCRITTA

#### TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

##### PROPOSTA A1

Umberto Saba, Goal, in *Il Canzoniere (1900-1954)*, Giulio Einaudi, Torino, 2004.

Il portiere caduto alla difesa  
ultima vana, contro terra cela  
la faccia, a non veder l'amara luce.  
Il compagno in ginocchio che l'induce,  
con parole e con mano, a rilevarsi,  
scopre pieni di lacrime i suoi occhi.

La folla – unita ebbrezza – par trabocchi  
nel campo. Intorno al vincitore stanno,  
al suo collo si gettano i fratelli.  
Pochi momenti come questo belli,  
a quanti l'odio consuma e l'amore,  
è dato, sotto il cielo, di vedere.

Presso la rete inviolata il portiere  
– l'altro – è rimasto. Ma non la sua anima,  
con la persona vi è rimasta sola.  
La sua gioia si fa una capriola,  
si fa baci che manda di lontano.  
Della festa – egli dice – anch'io son parte.

Goal è stata composta nel 1933, anno immediatamente precedente i campionati mondiali di calcio che la nazionale italiana si aggiudicò dopo aver sconfitto la squadra cecoslovacca nella finale. Questo componimento conclude il gruppo Cinque poesie per il gioco del calcio, dedicate a questo sport da Saba, gran tifoso della Triestina.

#### Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Nella poesia sono evidenziati gli atteggiamenti e le reazioni dei due portieri: in che modo Saba li mette in rilievo?
3. Come si manifesta l'esultanza della squadra vincitrice per la rete? E perché i suoi calciatori sono definiti fratelli?
4. Quale significato, a tuo avviso, si può attribuire al verso conclusivo della poesia?
5. Facoltativa: analizza la struttura metrica, la scelta delle parole e le figure retoriche.

#### Interpretazione

Partendo dalla poesia proposta, nella quale viene descritto un momento specifico di una partita di calcio, elabora una tua riflessione sui sentimenti e sugli stati d'animo – individuali e collettivi – provocati da eventi sportivi. Puoi approfondire l'argomento a partire dalla tua esperienza e tramite confronti con testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

## PROPOSTA A2

Italo Calvino, *Il sentiero dei nidi di ragno*, in *Romanzi e racconti*, Vol. I, edizione diretta da C. Milanini, a cura di M. Barenghi e B. Falchetto, Mondadori, Milano 1991.

A volte il fare uno scherzo cattivo lascia un gusto amaro, e Pin si trova solo a girare nei vicoli, con tutti che gli gridano impropri e lo cacciano via. Si avrebbe voglia d'andare con una banda di compagni, allora, compagni cui spiegare il posto dove fanno il nido i ragni, o con cui fare battaglie con le canne, nel fossato. Ma i ragazzi non vogliono bene a Pin: è l'amico dei grandi, Pin, sa dire ai grandi cose che li fanno ridere e arrabbiare, non come loro che non capiscono nulla quando i grandi parlano. Pin alle volte vorrebbe mettersi coi ragazzi della sua età, chiedere che lo lascino giocare a testa e pila, e che gli spieghino la via per un sotterraneo che arriva fino in piazza Mercato. Ma i ragazzi lo lasciano a parte, e a un certo punto si mettono a picchiarlo; perché Pin ha due braccine smilze smilze ed è il più debole di tutti. Da Pin vanno alle volte a chiedere spiegazioni su cose che succedono tra le donne e gli uomini; ma Pin comincia a canzonarli gridando per il carrugio e le madri richiamano i ragazzi: - Costanzo! Giacomino! Quante volte te l'ho detto che non devi andare con quel ragazzo così maleducato! Le madri hanno ragione: Pin non sa che raccontare storie d'uomini e donne nei letti e di uomini ammazzati o messi in prigione, storie insegnategli dai grandi, specie di fiabe che i grandi si raccontano tra loro e che pure sarebbe bello stare a sentire se Pin non le intercalasse di canzonature e di cose che non si capiscono da indovinare. E a Pin non resta che rifugiarsi nel mondo dei grandi, dei grandi che pure gli voltano la schiena, dei grandi che pure sono incomprensibili e distanti per lui come per gli altri ragazzi, ma che sono più facili da prendere in giro, con quella voglia delle donne e quella paura dei carabinieri, finché non si stancano e cominciano a scapaccionarlo. Ora Pin entrerà nell'osteria fumosa e viola, e dirà cose oscene, impropri mai uditi a quegli uomini fino a farli imbestialire e a farsi battere, e canterà canzoni commoventi, struggendosi fino a piangere e a farli piangere, e inventerà scherzi e smorfie così nuove da ubriacarsi di risate, tutto per smaltire la nebbia di solitudine che gli si condensa nel petto le sere come quella.

*Il sentiero dei nidi di ragno* di Italo Calvino (1923 -1985), pubblicato nel 1947, è ambientato in Liguria, dopo l'8 settembre 1943, all'epoca della Resistenza. Pin, orfano di madre e affidato alla sorella che per vivere si prostituisce, cresce per strada abbandonato a se stesso, troppo maturo per giocare con i bambini e estraneo, per la sua età, al mondo degli adulti. Il suo unico rifugio è un luogo segreto in campagna, in cui i ragni fanno il nido. In carcere, dove finisce per un furto, entra in contatto con i partigiani ai quali si aggrega non appena riesce a fuggire di prigione; con loro condivide le esperienze drammatiche della fine della guerra.

### Comprensione e analisi

1. Riassumi sinteticamente il contenuto del brano.
2. Il sentimento di inadeguatezza di Pin e la sua difficoltà di ragazzino a collocarsi nel mondo sono temi esistenziali, comuni a tutte le generazioni. Rifletti su come questi motivi si sviluppano nel brano.
3. L'autore utilizza strategie retoriche come ripetizioni, enumerazioni, metafore e altre; introduce inoltre usi morfologici, sintattici e scelte lessicali particolari per rendere più incisivo il suo racconto; ne sai individuare qualcuno nel testo?
4. Cosa vuole significare l'espressione "nebbia di solitudine che gli si condensa nel petto"? Ti sembra che sia efficace nell'orientare la valutazione su tutto ciò che precede?

### Interpretazione

*Il sentiero dei nidi di ragno* parla della tragedia della Seconda guerra mondiale e della lotta partigiana, ma racconta anche la vicenda universale di un ragazzino che passa drammaticamente dal mondo dell'infanzia a quello della maturità. Il brano si sofferma proprio su questo. Svolgi qualche riflessione relativa a questo aspetto anche utilizzando altri testi (poesie e romanzi, italiani e stranieri) che raccontano esperienze simili di formazione o ingresso nella vita adulta.

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B1

Testo tratto da: Oriana Fallaci, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?

È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal<sup>1</sup>, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell<sup>2</sup> quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles<sup>3</sup>. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivete' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?

### Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. 'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?' Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.

### Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

### PROPOSTA B2

Testo tratto da: Rossana Rosato, Chi sono io? I confini tra identità reale e identità virtuale, [www.osas.tv](http://www.osas.tv), 17 agosto 2018

La capillare diffusione dei social network sta sempre più portando elementi di riflessioni nella società sul concetto di identità, sui confini tra identità reale e identità virtuale [...]. Come nella vita reale possiamo assumere differenti ruoli: professionisti, mogli/mariti, eroi, sportivi, amici... in rete possiamo presentarci diversamente a seconda del contesto virtuale in cui ci troviamo. Anzi, la rete amplifica questa capacità di esternare i singoli aspetti della nostra personalità attraverso i social e le varie realtà virtuali.

Dalla scelta del nickname al conoscere nuovi amici in chat, al ritrovare i vecchi su Facebook, al gender swapping (il cambio di sesso «virtuale»), è divenuta sempre più palese l'impossibilità di segnare un netto confine tra identità e socialità fisica e virtuale. L'espansione dei social media nella quotidianità fa entrare le nostre vite sempre più

---

<sup>1</sup> Pascal: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

<sup>2</sup> Bertrand Russell: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

<sup>3</sup> Foster Dulles: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

rapidamente nel territorio digitale, il cyberspazio. Con l'uso di Facebook, di WhatsApp, di Twitter, non percepiamo nessun confine significativo tra situazioni sociali virtuali e situazioni sociali fisiche.

Dal cogito ergo sum, quale primo tentativo di Cartesio di dare una definizione del concetto di identità personale, a Locke (1688), il quale arriva così a definire l'identità personale attraverso la coscienza di sé e attraverso la memoria che ne garantisce la continuità nel tempo, il percorso evolutivo sembra arrivare fino al «digito ergo sum» dei social network, in cui scegliamo le foto da caricare, i post ai quali dare un like. Il cyberspazio è un luogo dove è possibile incontrarsi, chiacchierare, fare amicizia, così come nella vita reale, ciò che lo contraddistingue è la condizione di incorporeità che va ad incidere sulla costruzione del sé e dell'identità personale e sociale. Se nella vita reale, la socialità è più strutturata e le identità, pur essendo molteplici, si presentano integrate e coerenti, al contrario, essendo quella di rete una socialità non strutturata, le persone sembrano diventare pure maschere, le identità si decentrano, si flessibilizzano e divengono quasi entità processuali (Dell'Aquila, 1997). Questa pervasività delle nuove tecnologie ha modificato la percezione della realtà in cui viviamo ma anche della propria identità che perde stabilità e fisicità per esprimere i suoi molteplici sé libera dai vincoli del corpo.

L'incorporeità tipica della «cyber-interazione», crea un nuovo concetto di identità parallelo e sovrapposto a quello reale. Emerge, infatti, nella comunicazione in rete, la possibilità di liberarsi da restrizioni di natura sociale e culturale, di crearsi uno spazio in cui esprimere aspetti della propria personalità, in cui è possibile costruire identità diverse dalla propria identità anagrafica, di mascherarsi fingendo di essere chiunque, o semplicemente esprimere alcune parti del sé normalmente tenute represses o nascoste nella vita di tutti i giorni, consentendo di stabilire un contatto con gli altri utenti e quindi interagire, aprendo pagine Facebook personali, pubblicando in rete foto o post per comunicare il proprio pensiero.

Costruire un proprio sé-personaggio in rete, vuol dire, sostanzialmente, «costruire» una persona, un'identità propria legata ad un nome specifico, utilizzando uno pseudonimo come strumento di identificazione, che permette all'individuo di rivelarsi nella misura in cui egli stesso vuole o di mascherare la propria identità anagrafica; lo pseudonimo permette di essere riconosciuti e identificati all'interno della rete, facilitando così la creazione di relazioni sociali stabili. Si assiste alla costruzione di una persona virtuale, la cosiddetta «persona online» o «Sé online» indispensabile in un processo comunicativo [...].

In tal senso, l'interazione in rete, oltre a creare nuove forme di socialità, determina un cambiamento più intimo, più profondo dell'individuo dato che ne risulta modificato il concetto stesso di identità e questo può rappresentare e condurre a delle vere e proprie crisi dell'identità, oppure costituire un enorme potenziale di sviluppo e presa di coscienza della propria identità.

### **Comprensione e analisi**

1. In che modo e attraverso quali vie è possibile in Rete fornire un'immagine di sé diversa da quella reale?
2. Quali sono, secondo l'autrice, le motivazioni che inducono gli utenti del web a costruire queste varie maschere?
3. La costruzione di un «Sé online» quali vantaggi e quali pericoli può comportare sul piano psicologico e sociale?
4. Nel testo ricorrono molti termini tipici del linguaggio della comunicazione digitale. Questo uso rende più arduo o più agevole comprendere il significato del brano?

### **Produzione**

L'articolo mostra la particolare attualità che hanno assunto ai nostri giorni, nell'ambito della comunicazione digitale, i temi tipicamente pirandelliani della «maschera» e dell'identità individuale. A tuo parere la possibilità di «costruire» diverse immagini di sé all'interno della Rete è un fattore positivo o negativo? Si tratta di una via per liberarsi della opprimente «forma» che ci intrappola nella vita quotidiana, oppure di un'operazione menzognera e destabilizzante? Argomenta la tua tesi sulla base delle tue conoscenze ed esperienze personali.

### **PROPOSTA B3**

Testo tratto da: Oliver Sacks, Musicofilia, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel

romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in loro non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

### **Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine “musicofilia”.
2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica “può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui”?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non “ha alcuna relazione con il mondo reale”?

### **Produzione**

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

## **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

### **PROPOSTA C1**

Testo tratto da: Paola Calvetti, «Amicizia», in *Nuovo dizionario affettivo della lingua italiana*, Fandango, Roma, 2019, pp. 24-25.

«Quando penso al futuro, quando immagino la mia vecchietta, quando guardo i miei figli, ormai adolescenti, mi viene in mente la parola “amicizia”. Avrei scelto “amore”, fino a poco tempo fa. L'ho scartato, anche se all'apparenza, ha più fascino e mistero. Oh, non perché ho il cuore troppo infranto, ma se devo scegliere – e mi hanno chiesto di scegliere – una parola, punto sull'amicizia. Nella cosiddetta società liquida e precaria nella quale viviamo, amicizia è solidità. Immagino che, se morte non ci separa, l'amicizia è, resta, è l'unica parola che posso associare, per assonanza emotiva e non fonetica, all'eternità, alla consolazione, alla tenerezza, al tepore, che non è calore o fiamma, ma piccolo caldo, costante caldo, abbraccio che non scivola via. Meno temeraria della passione, l'amicizia non è seconda scelta, non è saldo, avanzo. È pietra, terra, approdo sicuro. Non ha sesso, è universale, attenua il dolore più di ogni altro sentimento. È il sentimento del futuro. La certezza, che sconfigge la precarietà. Nella libertà. Non è una parolona, nemmeno una parolina. È la parola».

Elabora un testo coerente e coeso esprimendo il tuo punto di vista in merito alle considerazioni dell'autrice sul tema dell'amicizia. Argomenta il tuo punto di vista in riferimento alle tue conoscenze artistico-letterarie, alle tue letture, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche, alla tua sensibilità. Puoi articolare il tuo elaborato in

paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## **PROPOSTA C2**

Testo tratto da: Wisława Szymborska, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] L'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca».

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono 'passione e fantasia': condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi? Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

Indicatori	Descrittori	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Struttura il testo in modo efficacemente logico e progressivo.	10 – 8
	<b>Struttura il testo in modo sufficientemente logico e progressivo.</b>	7 – 6
	Struttura il testo in modo parzialmente logico e progressivo.	5 – 4
	Organizza il testo in modo inefficace.	3 – 1
Coesione e coerenza testuale.	Realizza il testo in maniera pienamente coesa e coerente.	10 – 8
	<b>Realizza il testo in maniera sufficientemente coesa e coerente.</b>	7 – 6
	Realizza il testo in maniera parzialmente coesa e coerente.	5 – 4
	Realizza il testo in maniera disorganizzata e incoerente.	3 – 1
Ricchezza e padronanza lessicale.	Utilizza un lessico appropriato ed efficace.	10 – 8
	<b>Utilizza un lessico complessivamente adeguato.</b>	7 – 6
	Utilizza un lessico in maniera parzialmente impropria e con imprecisioni.	5 – 4
	Utilizza un lessico inadeguato.	3 – 1

<p>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p> <p>Per DSA/BES si privilegerà la correttezza morfosintattica sull'ortografia e l'uso corretto della punteggiatura</p>	<p>Adotta un'ort. e morf/sintassi corrette; punteggiatura accurata ed efficace.</p>	10 – 8
	<p><b>Adotta un'ort. e morf/sintassi sufficientemente corrette; punteggiatura con qualche imprecisione.</b></p>	7 – 6
	<p>Adotta un'ort. e morf/sintassi con errori importanti che tuttavia non inficiano la comunicazione; punteggiatura imprecisa.</p>	5 – 4
	<p>Adotta un'ort. e morf/sintassi con errori importanti che inficiano la comunicazione; punteggiatura scorretta.</p>	3 – 1
<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p>	<p>Dimostra di avere conoscenze e riferimenti culturali approfonditi e articolati.</p>	10 – 8
	<p><b>Dimostra di avere conoscenze e riferimenti culturali adeguati e appropriati.</b></p>	7 – 6
	<p>Dimostra di avere conoscenze e riferimenti culturali imprecisi e incompleti.</p>	5 – 4
	<p>Dimostra di avere conoscenze e riferimenti culturali scorretti.</p>	3 – 1
<p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</p>	<p>È in grado di esprimere giudizi profondi e originali.</p>	10 – 8
	<p><b>È in grado di esprimere giudizi adeguati e interessanti.</b></p>	7 – 6
	<p>È in grado di esprimere giudizi superficiali e incompleti.</p>	5 – 4
	<p>Formula giudizi scorretti e non pertinenti.</p>	3 – 1
<p><b>Totale punti</b></p>		<p>_____</p> <p>/ 60</p>

#### Tipologia A

Indicatori	Descrittori	Punteggio
------------	-------------	-----------

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es. indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Rispetta i vincoli in modo completo.	10 – 8
	<b>Rispetta i vincoli in modo sufficiente.</b>	7 – 6
	Rispetta i vincoli in modo parziale.	5 – 4
	Rispetta i vincoli in modo inadeguato.	3 – 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Comprende il testo in modo esauriente.	10 – 8
	<b>Comprende il testo in modo adeguato.</b>	7 – 6
	Comprende il testo in modo impreciso.	5 – 4
	Comprende il testo in modo lacunoso e carente.	3 – 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	Analizza il testo in modo puntuale.	10 – 8
	<b>Analizza il testo in modo adeguato.</b>	7 – 6
	Analizza il testo in modo impreciso.	5 – 4
	Analizza il testo in modo carente e/o scorretto.	3 – 1
Interpretazione corretta e articolata del testo.	Interpreta il testo in modo puntuale, con spunti personali.	10 – 8
	<b>Interpreta il testo in modo adeguato.</b>	7 – 6
	Interpreta il testo in modo impreciso.	5 – 4
	Interpreta il testo in modo carente e/o scorretto.	3 – 1
<b>Totale punti</b>		_____ / 40

### Tipologia B

Indicatori	Descrittori	Punteggio
Individuazione corretta di tesi e argomentazione presenti nel testo proposto	Riconosce la tesi in modo corretto, individuando correttamente i principali snodi argomentativi.	14 – 12
	<b>Riconosce la tesi in modo adeguato, individuando solo alcuni snodi argomentativi.</b>	<b>11 – 8</b>
	Riconosce la tesi in modo parziale, incorrendo in possibili fraintendimenti.	7 – 4
	Non riconosce la tesi, non individuando adeguatamente l'argomentazione.	3 – 1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Dimostra una capacità argomentativa efficace e coesa;	13 – 11
	<b>Dimostra una capacità argomentativa adeguata e lineare;</b>	<b>10 – 7</b>
	Dimostra una capacità argomentativa imprecisa e lacunosa;	6 – 4
	Dimostra una capacità argomentativa carente;	3 – 1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Sostiene con sicurezza un'indagine critica evidenziando in modo chiaro la propria	13 - 11
	<b>Sostiene pur con alcune incertezze un'indagine critica, evidenziando la propria tesi e sviluppando più o meno sufficientemente l'argomentazione</b>	<b>10 - 7</b>
	Diffuse incertezze nell'indagine critica che rendono lacunosa e poco efficace la tesi personale; l'argomentazione è solo accennata	6-4
	Gravi incertezze e lacune nell'indagine critica, non permettono di evidenziare una tesi personale; l'argomentazione è scarsa o assente	1-2
<b>Totale punti</b>		<hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black; margin-bottom: 5px;"/> / 40

Tipologia C

Indicatori	Descrittori	Punteggio
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Testo pienamente aderente alla traccia, titolo e parafrasi coerenti ed efficaci.	14 – 12
	<b>Testo aderente alla traccia, titolo e parafrasi coerenti.</b>	<b>11 – 8</b>
	Testo parzialmente aderente alla traccia, titolo e parafrasi non sempre coerenti.	7 – 4
	Testo non aderente alla traccia, titolo e parafrasi non appropriati o assenti.	3 – 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa l'esposizione in maniera completa.	13 – 11
	<b>Sviluppa l'esposizione in maniera adeguata.</b>	<b>10 – 7</b>
	Sviluppa l'esposizione in maniera imprecisa.	6 – 4
	Sviluppa l'esposizione in maniera carente.	3 – 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza i riferimenti in maniera piena e corretta.	13 – 11
	Utilizza i riferimenti in maniera adeguata.	10 – 7
	Utilizza i riferimenti in maniera imprecisa.	6 – 4
	Utilizza i riferimenti in maniera carente e/o scorretta.	3 – 1
<b>Totale punti</b>		_____ / 40

Totale punti	_____ / 100
<b>Voto</b>	_____ / 20

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA**

**IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Cognome e nome: \_\_\_\_\_

Classe: \_\_\_\_\_

<i>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>PUNTI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</i>
Comprendere del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	1 - 2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il testo prodotto non è pertinente alle richieste e presenta numerose lacune.	
	3 - 4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente ed esauritivo.	
	5 - 6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo puntuale. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta completo e ricco di spunti personali.	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	1 - 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predisporre un prodotto non aderente alla richiesta. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni.	
	3 - 4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti.	
	5 - 6	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua discretamente le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta.	
	7 - 8	Il candidato possiede una buona/un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi.	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale e con varie imprecisioni.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale e preciso.	
<b>PUNTEGGIO PARZIALE DELLA PROVA IN VENTESIMI</b>			

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Si riporta la griglia di valutazione della prova orale in base all'ordinanza ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026.

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
<b>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio</b>	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
<b>Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)</b>	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e	5	

		semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.		
<b>Capacità di argomentare in modo critico e personale</b>	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
<b>Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio</b>	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				