

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



Ministero dell'istruzione e del merito
Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli
Via della Misericordia, 4 - 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it

PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it
C.F. 94024420138 TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PER L'ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

CLASSE V D

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: PRODOTTI DOLCIARI

Approvato il 5 Maggio 2025

Affisso all'albo il 15 Maggio 2025

Docente Coordinatore di classe: prof.ssa Nuzzi Monica

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Emanuela Marino

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

PREMESSA

Ai sensi dell'art. 3 comma 1 ci dell'OM del 31 marzo 2025 n. 67, la classe 5D dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione cucina opzione prodotti dolciari, è composta da 17 alunni interni, di cui 14 dell'IPS Fumagalli e 3 provenienti dal CFPA di Casargo (LC); nel gruppo complessivo sono presenti alunni BES per i quali, come previsto dalla Direttiva ministeriale 27/12/2012, si rimanda agli allegati riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

Il percorso scolastico dei 3 alunni annessi alla classe si è sviluppato durante l'anno tramite confronti tra i docenti dell'IPS Fumagalli e quelli del CFPA di Casargo effettuando la somministrazione condivisa di prove di verifica delle varie discipline e di simulazioni di prima e seconda prova dell'Esame di Stato riportate per esteso nel presente documento con le relative griglie (Sezione IPS Fumagalli).

Ai sensi dell'art 10 dell'OM 67/2025, in coda alla suddetta sezione inerente il percorso scolastico degli alunni dell'IPS Fumagalli (Sezione A) segue una sezione analoga riferita al percorso degli alunni del CFPA di Casargo (Sezione B).

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

INDICE

SEZIONE A_IPS G.FUMAGALLI

- L'Istituto, breve storia	5
- Principi guida del PTOF	6
- Risultati di apprendimento	6
- Profilo in uscita	8
- Quadro orario	9
- Criteri di valutazione	10
- Indicatori e criteri di misurazione	
- Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento	11
- Criteri per l'approvazione del credito scolastico	12

PARTE SECONDA: LA CLASSE

- Breve storia e presentazione della classe	13
- Recupero e potenziamento	14
- Competenze quinto anno	15
- Attività curriculari, extracurriculari	17
- Altre attività previste dal PTOF	18
- Percorsi per competenze trasversali e per l'Orientamento	19
- Educazione Civica	21
- Il Consiglio di Classe	25

PARTE TERZA: I PROGRAMMI

- Italiano	27
- Storia	31
- IRC	34
- Lingua e cultura francese	37
- Scienze motorie	40
- Matematica	42
- Scienza e cultura dell'alimentazione	44
- Laboratorio di pasticceria	50
- Diritto e Tecnica Amministrativa	54
- Inglese	59
- TGOPP	63

PARTE QUARTA: LE SIMULAZIONI

- Simulazioni prima prova	68
- Griglia simulazioni prima prova	78
- Simulazione seconda prova	87
- Griglia simulazione seconda prova	93
- Griglia prova orale	

SEZIONE B_CFPA CASARGO

- Premessa e riferimenti normativi; breve storia e presentazione della classe
 - Profilo atteso in uscita
 - Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti
 - Attività curriculari, extracurriculari
 - Attività riferite all'educazione civica
 - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
 - Programmi disciplinari
 - Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola
 - Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio
-
- Composizione del Consiglio di Classe Quinta D

PARTE PRIMA

L'ISTITUTO, breve storia

L'Istituto "Graziella Fumagalli" vanta una presenza più che sessantennale nel territorio di Casatenovo, essendo stato avviato nell'anno scolastico 1961/62 come sede coordinata dell'I.P.S.S.C.T. "G. Pessina" di Como.

Inizialmente i corsi erano di durata biennale o triennale e avevano lo scopo di preparare personale idoneo all'esercizio di attività di ordine esecutivo nei vari settori del commercio, fornendo i giovani di un diploma di qualifica professionale come Segretariato d'Azienda.

Successivamente venne introdotto il biennio post-qualifica di Analista Contabile, quarto e quinto anno, che consentiva agli studenti di conseguire un diploma di maturità professionale.

La vera rivoluzione fu l'introduzione alla fine degli anni Ottanta della sperimentazione denominata Progetto '92, che riformò l'istruzione professionale nel nostro paese. Il Progetto seguiva da un lato le linee di riforma della Secondaria Superiore, introducendo un biennio propedeutico comune a tutti gli indirizzi di specializzazione, dall'altro aggiornava in maniera sostanziale i curricula, al fine di rispondere adeguatamente alle richieste del mondo del lavoro di personale dotato di una solida preparazione professionale di base e dalle capacità flessibili.

Nella sede di Casatenovo i primi corsi sperimentali sono stati introdotti nell'anno scolastico 1993/94 e sono passati a regime nell'anno scolastico 1995/96.

In seguito all'istituzione della provincia di Lecco, a cui Casatenovo appartiene, e del correlativo Provveditorato agli Studi, a partire dall'anno scolastico 1998/99, l'Istituto è diventata sede coordinata dell'I.T.C. Viganò di Merate.

Dall'a.s. 2001/2002 è stato attivato il corso di studi "Operatore Servizi Sociali" formato da due classi prime.

Dal Primo settembre 2005 l'Istituto è diventato autonomo e dal mese di marzo 2006 l'Istituto ha assunto il nome di "Graziella Fumagalli" in onore di una concittadina, medico volontaria uccisa in Somalia.

Dall'a.s. 2010/11 l'Istituto ha cominciato una nuova trasformazione con l'introduzione dell'indirizzo alberghiero (Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera) e gli indirizzi di Istruzione e Formazione Professionale Regionale per i Profili "Operatore Amministrativo Segretariale" e "Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza" questi ultimi conclusi con l'anno scolastico 2016/2017.

Dall'anno scolastico 2018/2019 con la riforma degli Istituti Professionali vi sono stati alcuni cambiamenti nella denominazione degli indirizzi attivi che assumono le seguenti denominazioni: Servizi commerciali; Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera; Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, inoltre, sono state applicate alcune modifiche nei quadri orari.

Nell'anno scolastico 2022/2023 si è conclusa l'offerta del corso per i Servizi Commerciali che hanno subito la forte concorrenza degli Istituti tecnici, invece, nell'anno 2023/2024 in seguito ad un'attenta analisi dei bisogni del Territorio, si è attivato il nuovo indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane.

PRINCIPI GUIDA E PTOF

L'Istituto si propone di offrire una scuola che in sinergia tra il Collegio dei docenti, le famiglie e gli alunni sappia contribuire, attraverso il pluralismo delle proposte culturali e la dialettica democratica, alla crescita umana e culturale degli alunni, i quali devono avere non solo la possibilità di acquisire informazioni e abilità, ma anche quella di costruire autonomamente la loro personalità.

Per migliorare gli effettivi livelli di apprendimento degli alunni si impone una nuova centralità della didattica, da perseguire attraverso la rimodulazione degli attuali programmi e percorsi didattici.

L'Istituto si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

1. Valorizzare pienamente le qualità umane e la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli; ciò richiede azioni finalizzate a: favorire l'inserimento e l'integrazione degli alunni in situazione di disagio e di disabilità;
 - fornire adeguate attività di sostegno e recupero, anche personalizzate, agli alunni in difficoltà con l'obiettivo di ridurre la dispersione scolastica;
 - offrire percorsi capaci di stimolare l'eccellenza;
 - consentire agli studenti di scegliere consapevolmente il proprio percorso formativo attraverso efficaci attività di orientamento.
2. Educare alla socializzazione, alla convivenza democratica e alla tolleranza, che tenga conto della sempre più ampia integrazione europea e di una società sempre più multiculturale.
3. Fornire agli studenti strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare autonomamente la realtà e di orientarsi positivamente nelle scelte personali.
4. Offrire agli studenti, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, anche la capacità di auto aggiornarsi per poter affrontare positivamente, in futuro, l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale.
5. Consentire un ingresso consapevole e qualificato nel mondo del lavoro attraverso efficaci attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative, da attuare sia nell'ambito scolastico che presso le aziende e gli enti del territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il Tecnico dei "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. In particolare, è in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

AREA DI INDIRIZZO

1. 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.
2. 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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. 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
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. 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.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*. vendita dei servizi e dei prodotti.

8. 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.
9. 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.
10. 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.

Articolazione "Enogastronomia settore cucina" codice Ateco I 56.10.11 – I 56.10.30

Nell'articolazione "Enogastronomia" ed "Enogastronomia: prodotti dolciari artigianali e industriali", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

PROFILO ATTESO IN USCITA

L'indirizzo professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera è costituito da un biennio comune, con finalità orientativa. Il triennio si articola in quattro percorsi: cucina, pasticceria e arti bianche, sala-bar, accoglienza turistica. Il Diplomato 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. In particolare, è in grado di utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità. Sa applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizza le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, anche in due lingue straniere. È in grado di reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Sa curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

QUADRO ORARIO SEGUITO DALLA CLASSE NEL CORSO DEL QUINQUENNIO

Insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi

18 ore settimanali nel biennio – 14 ore settimanali nel triennio

Insegnamenti	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1

Biennio comune - 14 ore settimanali

Insegnamenti	1 [^]	2 [^]
Francese	2	2
Scienze integrate	3	
TIC	-	3
Alimentazione	2	2
Cucina	2	2
Sala	2	3
Accoglienza	3	2
Compresenze		
Lab TIC	1	3
Cucina	2	3
Lab Chimica	3	

Gli studenti si dividono in due squadre. A settimane alterne una svolge l'esercitazione di cucina, l'altra di sala-bar.

Triennio – Area di indirizzo – 18 ore

OPZIONE PASTICCERIA E ARTI BIANCHE			
Insegnamenti	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	5
Laboratorio Pasticceria e arti bianche	6	5	4
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2	2
Diritto e tecniche amministrative	5	4	4
Compresenze			
Laboratorio enogastronomia pasticceria	1	1	2

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

L'ambito cognitivo riguarda:

- conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative);
- abilità (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi);
- competenza (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
 - ➔ esprimere valutazioni motivate;
 - ➔ compiere analisi in modo autonomo;
 - ➔ affrontare positivamente situazioni nuove;

L'ambito non cognitivo riguarda:

- il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche);
- la partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica);
- l'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità);

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci. Per la griglia descrittiva si rimanda al PTOF di Istituto.

INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

VOTO	DESCRIZIONE
1	Rifiuto totale della materia e del dialogo con il docente; mancanza del minimo materiale scolastico, non svolgimento di compiti a casa e a scuola
2	Parziale disponibilità al dialogo ma rifiuto dell'impegno e totale mancanza di conoscenze, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario e disordinato
3	Conoscenze quasi nulle, gravi errori concettuali, poco impegno e scarsa autonomia nello studio, esposizione molto scorretta, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario ma viene portato con regolarità, scarso svolgimento di compiti in classe e nullo a casa.
4	Conoscenze lacunose e incapacità di organizzarle, scarsa autonomia nello studio, impegno saltuario, esposizione scorretta, presenza e utilizzo del materiale scolastico in classe, saltuario svolgimento dei compiti a casa
5	Conoscenza parziale dei contenuti, comprensione superficiale, parziale autonomia di studio, impegno poco regolare, esposizione incerta, utilizza in modo quasi regolare il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e in parte a casa
6	Conoscenza sufficiente e comprensione essenziale dei contenuti, impegno quasi regolare e autonomia di studio, esposizione abbastanza corretta, porta sempre con sé il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e quasi sempre a casa.
7	Conoscenza ampia dei contenuti, comprensione adeguata, autonomia nello studio, impegno regolare, esposizione corretta, capacità critica essenziale, partecipazione al dialogo educativo
8	Conoscenza quasi sempre approfondita, comprensione puntuale, applicazione sicura delle tecniche apprese, autonomia di studio, impegno costante, esposizione corretta e appropriata, capacità di analisi e sintesi, partecipazione attiva al dialogo educativo
9	Conoscenza approfondita dei contenuti, capacità di applicare le tecniche in modo autonomo e personale, capacità di trasferire in contesti diversi le conoscenze e le abilità apprese, autonomia di studio, impegno assiduo, esposizione rigorosa, capacità di analisi e sintesi, capacità critica, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo
10	Conoscenza approfondita e completa dei contenuti, padronanza degli strumenti di lettura e interpretazione della realtà, capacità di applicarli anche in situazioni nuove, autonomia di studio, impegno assiduo, piena padronanza dell'esposizione, capacità di analisi, di sintesi e di valutazione autonoma, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
9 e 10	comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare
8	comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare
7	comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note
6	comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi
5	comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.)

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per gli studenti del triennio che conseguono al termine dell'anno scolastico l'ammissione alla classe successiva o all'Esame di Stato, il Consiglio di classe è tenuto ad attribuire il credito scolastico. La banda di oscillazione entro cui attribuire tale credito scolastico è determinata dalla media dei voti di tutte le materie, compreso il voto di educazione civica e di comportamento, ad esclusione del voto di IRC o della disciplina alternativa.

Il Consiglio di classe attribuisce il massimo del punteggio all'interno della banda di oscillazione in presenza dei seguenti requisiti:

- **Voto di comportamento superiore a 7/10**
 - Decimale della media dei voti superiore a 4 (ad esempio: 6,5)
- Oppure
- **Voto di comportamento superiore a 8/10** e almeno una delle seguenti condizioni:
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni linguistiche per l'A.S. in corso;
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni informatiche per l'A.S. in corso;
 - voto ottimo in religione cattolica o insegnamento alternativo;
 - aver ricoperto con puntualità e partecipazione una carica elettiva;
 - partecipazione a gare professionalizzanti con ottimi risultati.

PARTE SECONDA

BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V D è ad oggi composta da 14 studenti. La composizione numerica è cambiata nel corso del triennio. Del gruppo classe originario composto da 19 studenti al terzo anno, alcuni alunni non sono stati ammessi alle classi successive, altri hanno cambiato tipo di scuola. Al quinto anno si sono inseriti 2 alunni provenienti dalla classe 5D dello scorso anno. Per la presenza di alunni con BES, come indicato nella premessa, si rimanda all'allegato riservato posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

La continuità didattica dei docenti nel triennio è stata garantita per le discipline Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di pasticceria, Inglese, Francese, Diritto e tecnica amministrativa e Religione; dal terzo al quarto anno è cambiato il docente di Italiano e storia; dal quarto al quinto anno vi sono stati cambiamenti per le discipline di Italiano e Storia, Matematica, TGOPP e Scienze motorie.

Nel corso del triennio la frequenza degli allievi è stata in generale regolare. La partecipazione della classe al dialogo educativo è stata nel complesso costruttiva e gli studenti hanno accolto quasi sempre con interesse le proposte didattiche e le indicazioni metodologiche dei diversi docenti.

Durante le lezioni gli allievi hanno utilizzato specifici stili di apprendimento e di elaborazione personali e quasi tutti hanno dimostrato di aver acquisito un adeguato metodo di studio. Un buon gruppo di alunni è motivato e si è distinto per l'impegno nello studio individuale approfondendo gli argomenti proposti e sviluppando buone capacità di rielaborazione dei concetti appresi conseguendo buoni risultati. Un esiguo gruppo di allievi si attesta su livelli mediamente sufficienti di conoscenze e competenze mostrando un atteggiamento non sempre attivo e motivato; alcuni allievi presentano lacune pregresse in determinate discipline non pienamente colmate durante il secondo quadrimestre anche a causa di una non adeguata applicazione; per alcuni lo studio è selettivo e di tipo mnemonico finalizzato alle verifiche e alle interrogazioni.

L'atteggiamento nei confronti delle proposte ed esperienze di apprendimento interdisciplinare e trasversale è risultato mediamente attivo. In questi contesti la maggior parte ha dimostrato abilità relative ai processi di cognizione e alla capacità di riflettere, un esiguo numero invece non ha manifestato lo stesso coinvolgimento.

Nel corso del presente A.S., le relazioni all'interno del gruppo classe sono risultate nel complesso adeguate a vantaggio dello spirito collaborativo tra pari e con i docenti.

STRATEGIE PER IL RECUPERO

Per rispondere ai diversi stili di apprendimento i docenti si sono impegnati a favorire la partecipazione attiva e motivata dell'intero gruppo classe al dialogo educativo, calibrando adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe. Sono state utilizzate varie strategie metodologiche ritenute funzionali per il recupero delle lacune e al raggiungimento del successo formativo degli studenti. Ogni docente ha adottato gli strumenti che ha ritenuto più opportuni a seconda del periodo dell'anno, del numero degli alunni coinvolti e della gravità delle lacune. A tal fine sono stati attivati il recupero in itinere, i corsi di recupero, lo studio individuale, ecc.; inoltre i docenti hanno proposto esercitazioni guidate e dato indicazioni metodologiche personalizzate. A conclusione degli interventi messi in atto nelle discipline che risultavano carenti alla fine del quadrimestre sono state somministrate delle verifiche utili a valutare il recupero delle insufficienze.

INIZIATIVE PER IL POTENZIAMENTO

Nell'arco del triennio (terzo e quarto anno) sono state previste attività di potenziamento della lingua inglese per andare ad ovviare, almeno in parte, alla riduzione oraria da 3 a 2 ore settimanali prevista dalla Riforma dei Nuovi Professionali. Nello specifico è stata proposta un'ora di potenziamento/recupero linguistico alla settimana. Al fine di supportare le competenze di base, nel corso del terzo anno, anche per matematica è stato attivato uno specifico corso di potenziamento (1 ora/settimana). Per il quinto anno, grazie ai fondi del PNRR, è stato attivato, per alcuni studenti della classe, un corso personalizzato di mentoring finalizzato ad orientare gli allievi coinvolti sia verso gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM (valorizzando i loro talenti, le loro esperienze e le inclinazioni verso le discipline matematiche, scientifiche e tecnologiche), sia verso la formazione professionalizzante terziaria degli ITS Academy o verso le Università e conseguentemente verso le scelte professionali future. Il corso si è articolato nell'analisi dei piani studi e degli sbocchi professionali delle lauree di interesse, delle modalità di immatricolazione e test di ingresso; il percorso ha avuto una durata di 10 ore nel secondo quadrimestre.

COMPETENZE SULLE QUALI SI È LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari, per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche come indicate nel PTOF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <p>Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p>Area dell'istruzione generale <u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese</u> <u>(Competenze linguistico-comunicative)</u></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di</p>

<p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico-culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p> <p><u>Storia (Competenze storico-sociali)</u></p> <p>Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale.</p> <p>Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p><u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u></p> <p>Comprensione critica della dimensione teorico - culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p>Area d'indirizzo</p> <p>Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>
--	--

OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi si attesta ad un livello buono per un gruppo, sufficiente per il resto degli studenti.

ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI - VISITE D'ISTRUZIONE E DIDATTICHE - ATTIVITÀ PREVISTE DAL PTOF

Nel corso del triennio la classe ha partecipato alle attività curricolari ed extracurricolari nell'ambito dei percorsi di Educazione civica secondo le nuove linee guida, di Educazione alla legalità e di PCTO, illustrate nel dettaglio in questo documento nelle successive sezioni dedicate.

Inoltre la classe ha partecipato a diverse uscite didattiche, gite d'istruzione di più giorni in Italia e all'Estero e a giornate sportive sul territorio.

Per quanto concerne le visite d'istruzione e didattiche del quinto anno, dal 19 al 22 di febbraio 2025 gli alunni hanno partecipato al viaggio d'istruzione presso SALISBURGO – PRAGA – MONACO DI BAVIERA. Dopo la metà di maggio è prevista un'uscita sportiva al centro remiero di Oggiono presso il quale si allena un nazionale paralimpico.

Nel corso del triennio gli alunni hanno anche potuto usufruire di progettazioni/attività curricolari ed extracurricolari previste dall'Offerta formativa d'Istituto riportate nel documento presente sul sito della scuola (PTOF-aggiornamento-a.s.-2024-25) tra le quali:

- Progetto di certificazione linguistica: preparazione alle certificazioni linguistiche e possibilità di approfondire la conoscenza della lingua francese/inglese e la cultura dei Paesi ospitanti attraverso stage linguistici all'estero
- Promozione del benessere psicologico e dello star bene con sé stessi e a scuola
- Educazione alla salute e ad uno stile di vita sano
- Orientamento in entrata e in uscita (open day, incontri formativi)
- Eventi enogastronomici esterni e progetti interni con ricaduta sul pcto

Attività del Terzo anno (A.S. 22-23)

- Stage linguistico in Francia 10-17 settembre 2023 (per 2 alunne della classe)
- Progetto Educazione alla salute - Incontro con lo Chef Mauro De Luca, specializzato in cucina vegana presso il laboratorio di enogastronomia dell'Istituto Fumagalli 14/02/2023
- Conferenza evento "Liberi di scegliere" - Incontro con il giudice Roberto Di Bella 03/03/2023
- Incontro con esperto esterno - La figura dell'arbitro in una gara di calcio 01/03/2023
- Evento presso il Monastero di Missaglia – servizio catering apericena 1/4/2023
- Viaggio di istruzione - Gita in Umbria con pernottamento: visita Gubbio, Perugia, Spello e Assisi 08-10/05/2023
- Assistenza in laboratorio di enogastronomia in occasione delle attività di Open day della scuola 12/11/2022 e 03/12/2022
- Conferenza "Introduzione al mercato del lavoro" a cura della CGIL 17/01/2023
- Progetto Didattico "A scuola di cucina con Grana Padano" - Incontro presso il laboratorio 30/01/2023
- Formazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro; Corso Sicurezza: formazione base + specifica (rischio medio) 15-22/03/2023

Attività del Quarto anno (A.S. 23-24)

- Progetto Sportello supporto psicologico; - Istituto Graziella Fumagalli (dott.ssa R.Albertini) dal 27/11/2023
- Iniziativa interna all'Istituto - Momento di sensibilizzazione sulla violenza contro le donne 28/11/2023
- Visione del film "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi 01/12/2023 presso Auditorium di Casatenovo
- Rassegna "ORIENTALAMENTE" 20/10/2023
- Progetto "Futuri chef a confronto" – in collaborazione con LILT – incontro con nutrizionista dott.ssa B. Scaccabarozzi "Cibo e territorialità" 06/11/2023
- Assistenza in occasione delle attività di Open day della scuola 11/11/2023, 25/11/2023 e 16/12/2023
- Progetto "Futuri chef a confronto" – in collaborazione con LILT – incontro con nutrizionista dott.ssa A. Formenti "Cibi tossici" (17/11/2023)
- Incontro con Associazione "La strada" 21/02/2024 e 06/03/2024
- Progetto "Futuri chef a confronto" – in collaborazione con LILT – evento / concorso tra alcuni studenti coinvolti delle classi di pasticceria, sala e cucina del nostro Istituto e studenti del CFPA di Casargo ; sede Ist. Fumagalli (18/03/2024)

Attività del Quinto anno (A.S. 24-25)

- Incontro Adecco dal CV alla simulazione del colloquio di lavoro 08/10/2024 dalle 9 alle 10:30
- Incontro nuovi contratti e vecchi trucchi 28/10/2024 dalle 10:00 alle 12:50
- Rappresentazione teatrale "Inviolata" 14/11/2024 dalle 10:00 alle 11:40
- Uscita didattica rassegna Orientati "YOUNG" presso Lario Fiere – Erba (CO)
- Incontro Ispettorato del lavoro 22/11/2024 dalle 9 alle 10
- Incontro sulla parità di genere 12/12/2024 dalle 08:30 alle 12:30
- Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"- Auditorium Casatenovo 20/01/2025 dalle 09:30 alle 12:30
- Incontro A.I.D.O. – sala Consiliare del comune di Casatenovo 23/01/2025 dalle 08:00 alle 10:00
- Viaggio di istruzione - Gita con pernottamento: visita Salisburgo, Praga e Monaco 19-22/02/2025
- Incontro "Ho una business idea"! con il funzionario dott. Walter Algarotti della CCIAA di Como dalle 11 alle 13 del 28/02/2025
- Visita alla mostra Mind Trick dalle 12.30 alle 13.30 del 12/02/2025
- Flash Mob Special Olympics: alcuni alunni su base volontaria hanno contribuito ad un flash mob per Special Olympics in palestra guidati dai docenti di scienze motorie
- Gli Enti del Welfare dalle 11 alle 13 del 24/03/2025
- Orientamento classi quinte indirizzo Enogastronomico - Incontro di presentazione dell'ITS Academy Agroalimentare dalle 11 alle 12 dell' 11/04/2025

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il “Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali” prevede per i percorsi dell'Istruzione professionale un'organizzazione volta a “favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale”. Il nostro istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell'alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall'innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Lo stage è stato svolto in strutture del territorio come riepilogato nell'apposito prospetto dettagliato a disposizione. Nel corso del tirocinio si sono proposti compiti di realtà guidati o programmati, preceduti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante. Si è provveduto anche a valutare l'autonomia nello svolgimento dei compiti, la partecipazione alle diverse attività e la capacità di risolvere eventuali problemi.

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.

Settore Pasticceria:

Classe terza

Obiettivo del progetto “Alternanza scuola/lavoro” nel terzo anno di studi è quello di dare l'opportunità agli studenti di sperimentare il rapporto tra ambito scolastico e ambito lavorativo, mettendo in pratica le conoscenze e le competenze scolastiche e confrontandosi con le esigenze del mondo del lavoro. Il progetto si è articolato in tre fasi:

1. un momento preparatorio in classe di circa quattro ore complessive da suddividersi in almeno due giorni;
2. quattro settimane di tirocinio presso aziende del settore;
3. valutazione dell'attività di stage: il Cdc ha espresso una valutazione complessiva dell'esperienza di alternanza scuola-lavoro, tenendo conto della valutazione dell'azienda e delle discipline professionalizzanti.

Classe quarta/quinta

L'esperienza di stage ha impegnato gli alunni del settore pasticceria dal 20/11/2023 al 30/12/2024

ATTIVITÀ SVOLTE

Durante il terzo anno:

la classe ha partecipato alle seguenti attività di PCTO:

- Incontro CGIL introduzione al mondo del lavoro (3 ore)
- Corso sicurezza specifico (4 ore base + 8 ore specifico)
- Incontro orientativo con il Consorzio Grana Padano (2 ore)
- Laboratorio di stampa digitale 3D con Piazza l'idea FabLab Retesalute (3 ore)

alcuni alunni della classe hanno partecipato alle seguenti attività:

- Open day d'Istituto (4 -8 ore)
- Evento esterno - Apericena Monastero di Missaglia (5 ore)
- Progetto Sosteniamoci (1 ora)

Durante il quarto anno:

la classe ha partecipato alle seguenti attività di PCTO:

- Visita aziendale alla ICAM di Orsenigo (2 ore)
- Progetto LILT dell'APS di Lecco "Futuri chef a confronto" (attività formative con dietiste e nutrizioniste di 3 ore e progettazione di ricette in laboratorio per l'evento/concorso (4-8 ore)
- Iscrizione PRI (Pubblico registro delle imprese) con CCIAA di Lecco (2 ore)

alcuni alunni della classe hanno partecipato alla seguente attività:

- Evento LILT presso IPS Fumagalli - Gara gastronomica con gli studenti dell' APAF di Casargo presso i laboratori di enogastronomia (6 ore)

Durante il quinto anno la classe ha partecipato alle seguenti attività di pcto:

- "Dal CV alla simulazione del colloquio di Lavoro" - Simulazione del colloquio di lavoro ed indicazioni per un CV corretto ai fini della ricerca di lavoro. Illustrazione dell'attività delle società di lavoro interinale con ADECCO, filiale di Besana (1 ora e 30 minuti)
- "Nuovi contratti e vecchi trucchi" - Incontro con CGIL per una panoramica sui contratti di lavoro che presentano problematiche non facilmente rilevabili da un neo – lavoratore e consigli per riconoscere possibili "truffe" (3 ore)
- "Ho una business idea"! - Incontro con il dott. Walter Algarotti e intervento della CCIAA di Lecco con successiva redazione a gruppi di un Business Plan da parte degli alunni (1 ora e 45 minuti). Agli alunni che completano la redazione vengono riconosciute 22 ore di attività
- "Gli Enti del Welfare". Incontro con UST della Provincia di Lecco - Testimonianze degli enti che si occupano del Welfare in Italia (2 ore)
- Incontro di presentazione dell'ITS Academy Agroalimentare – Post Diploma (1 ora)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C. Marrella Antonella

Premessa

Con l'entrata in vigore della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, avente ad oggetto: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", l'Istituto ha elaborato il proprio curriculum verticale di Educazione Civica.

La legge prevede un insegnamento "trasversale", oggetto di valutazioni periodiche e finali e l'orario per ciascun anno di corso non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti vigenti.

Le finalità di detto insegnamento sono individuate nei seguenti principi elencati all'art. 1 della legge sopra richiamata:

"1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona"

Dalla prima alla quarta classe, l'insegnamento trasversale di Educazione Civica si è svolto in conformità alla Legge 20 agosto 2019, n. 92 e alle Linee guida approvate con Decreto Ministeriale 22 giugno 2020, n. 35, sviluppando i principali nuclei tematici fondamentali per la formazione del cittadino responsabile e consapevole.

A tal proposito sono stati affrontati temi fondamentali per la formazione del cittadino responsabile e consapevole. In prima, l'attenzione si è concentrata sulle regole di convivenza democratica, la conoscenza della Costituzione (artt. 3, 33 e 34), l'importanza dell'acqua come bene comune (Agenda 2030, obiettivo 6) e la prevenzione di bullismo e cyberbullismo. In seconda, si è approfondito il funzionamento delle istituzioni locali e regionali, la cittadinanza europea e il valore della sostenibilità ambientale con focus sulle foreste e sull'uso responsabile del web. In terza, l'attività si è articolata attraverso il progetto "Io non rischio" (Protezione civile), l'orientamento nel mondo del lavoro (con focus su sicurezza e diritti) e i principi della sostenibilità (Agenda 2030). In quarta, infine, si è trattato di educazione stradale, mobilità sostenibile e legalità, con particolare attenzione al contrasto alle mafie e all'uso sociale dei beni confiscati e alla prevenzione dell'uso di sostanze alcoliche e stupefacenti.

Le Nuove Linee Guida per l'educazione civica, introdotte dal Decreto Ministeriale n. 183 del 7 settembre 2024, sono operative a partire dall'anno scolastico 2024/2025 e definiscono obiettivi di apprendimento organizzati in tre principali aree tematiche:

1. **Cittadinanza Digitale:** Focalizzata sull'acquisizione da parte degli studenti delle competenze necessarie per interagire responsabilmente e consapevolmente con le tecnologie digitali. Si promuove un approccio critico e consapevole riguardo la privacy, la condivisione di dati e notizie, e la tutela dell'identità personale, con strategie specifiche per ciascun grado scolastico.
2. **Sviluppo Economico e Sostenibilità:** Si concentra sulla valorizzazione del lavoro, l'imprenditorialità e la consapevolezza ambientale, integrando l'educazione alla salute, alla biodiversità e alla tutela del patrimonio culturale. Includendo anche l'educazione al benessere psicofisico, la corretta alimentazione, lo sport, la prevenzione delle dipendenze e

l'educazione finanziaria per una gestione consapevole delle risorse.

3. Costituzione: Mira a sviluppare nei giovani la conoscenza e il rispetto dei valori costituzionali, inclusi il diritto alla legalità, la lotta contro discriminazione e bullismo, l'educazione stradale e la partecipazione attiva alla comunità, sia a livello nazionale che europeo.

Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quarta

Durante il quarto anno di corso la classe ha affrontato le seguenti UDA;

- primo quadrimestre: “Educazione alla legalità e contrasto alle ecomafie”
- secondo quadrimestre: “Progetto regionale di Educazione stradale”: tale percorso ha visto l'intervento di esperti che hanno affrontato la tematica della sicurezza nella guida attraverso due incontri specifici (il 21 febbraio 2024 e il 6 marzo 2024). Grazie alle risorse interne (docenti di Scienze degli alimenti) gli studenti hanno seguito alcune ore formative specifiche sul tema “Alcol e salute” comprensive di un test comune per tutte le classi quarte con valutazione concorrente al voto finale di educazione civica. E' stato anche organizzato un incontro formativo con la Polizia locale (3 maggio 2024).

Descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quinta

Nel corso del quinto anno, in coerenza con il PTOF d'Istituto, sono state svolte le seguenti Uda trasversali:

- UDA primo quadrimestre: “Parità di genere e violenza”.
- UDA secondo quadrimestre: “Informazione e disinformazione”

Gli alunni, in virtù delle UDA trattate, hanno partecipato alle seguenti attività e ai seguenti incontri con esperti esterni :

1. A scuola contro la violenza sulle donne presso l'Istituto Greppi: “Inviolata”, rappresentazione teatrale il 14/11/24 della durata di 1 ora e 30 minuti
2. Incontro con l'Associazione L'altra metà del cielo - telefono donna di Merate il 29/11/24
3. Incontro con l'avvocato Monica Rosano e con la consigliera di parità della provincia di Lecco Dott.ssa Marianna Ciabrone presso la sala civica di Villa Facchi il 12/12/24.
4. Momento di sensibilizzazione e riflessione sul tema della violenza contro le donne, svoltosi in Istituto, il 25/11/24 in occasione della giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne
5. Uscita didattica presso l'Auditorium di Casatenovo per la visione dei film: - Il ragazzo dei pantaloni rosa presso l'Auditorium di Casatenovo.
6. Progetto “Io penso positivo # EDUCARE ALLA FINANZA” - Come difendersi dalle Fake News in ambito finanziario.
7. Nell'ambito dell'attività di educazione alla salute ed educazione civica sul tema della donazione di organi e trapianti in un contesto medico-psicologico ed etico giuridico, gli studenti hanno partecipato a gennaio 2025 all'Incontro promosso dall'associazione AIDO, sezione di Casatenovo/Monticello, con il Dottor Filippo Galbiati di Lecco, la Presidentessa Enrica Motterlini e alcune testimonianze dirette.

UDA “Parità di genere e violenza di genere”

Competenze raggiunte

- Adottare comportamenti privi di pregiudizi o stereotipi;
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, sociali ed economici e formulare risposte personali argomentate.

Abilità raggiunte

- Saper individuare nel dettato costituzionale e nella legislazione ordinaria le norme afferenti all'uguaglianza e alla parità di genere;
- Saper riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;
- Partecipare al dibattito culturale

UDA "Informazione e disinformazione"Competenze raggiunte

- Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica;
- Comprendere l'importanza della libertà di manifestazione del pensiero quale conditio sine qua non per l'esercizio degli altri diritti costituzionalmente sanciti;
- Comprendere i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: fake news, hate speech, negazionismi.

Abilità raggiunte

- Riconoscere le conseguenze degli illeciti legati ai limiti della libertà di manifestazione del pensiero (ingiuria, diffamazione);
- Distinguere la fondatezza delle news;
- Esercitare i diritti di cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- Partecipare al dibattito culturale.

Strumenti didattici: materiale predisposto dal docente, video, film, presentazioni in power point, articoli tratti da quotidiani e riviste specialistiche, fonti storiche, fonti giuridiche, interventi di esperti.

Numero di ore annue: 33

Metodologie adottate: lezioni frontali, lezioni partecipate, brainstorming, lavori di gruppo, dibattito.

Verifiche: le verifiche hanno riguardato sia singole discipline sia la valutazione di prodotti finali, risultato dei lavori gruppo.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento

CONTENUTI SVOLTI DI EDUCAZIONE CIVICA PER LA CLASSE

UDA "Parità di genere e violenza di genere"

ITALIANO: "La lupa" di G. Verga e la condizione femminile nell'opinione popolare del secondo Ottocento - Dibattito argomentativo sui femminicidi in Italia in preparazione del tema d'italiano

FRANCESE: Lavori di gruppo ed esposizione su alcune figure femminili di rilievo in Francia

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE: Esposizione e commenti personali sugli incontri con esperti esterni sulla Parità di genere

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: Il sistema di certificazione della parità di genere nelle aziende MATERIALI/FONTI

- Normativa di riferimento: Legge 5 novembre 2021, n. 162 o Legge Gribaudo
- Materiale predisposto dal docente
- Materiale tratto dal web ad opera degli alunni

TEMPI n. ore: 6

LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO Verifica scritta a risposte aperte.

MATEMATICA: visione del film "Il diritto di contare" film del 2016 diretto da Theodore Melfi con relativo questionario finale per commenti e spunti di riflessione

UDA "Informazione e disinformazione "

FRANCESE: brevi cenni a L'Affaire Dreyfus <https://www.youtube.com/watch?v=S1kzCY5LyWY>

SCIENZE MOTORIE: Attività di ricerca a piccoli gruppi, con relativa discussione, sul concetto di "informazione e disinformazione" in ambito sportivo

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE: è stata considerata la tematica dei contaminanti chimici PFAS in merito alla loro 'supposta o evidente pericolosità' per la salute umana con possibili correlazioni con le malattie cardiovascolari. TEMPI n. ore: 3 LAVORO DEL PERCORSO Redazione articolo scientifico in classroom.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: Come difendersi dalle Fake News in ambito finanziario Progetto "Io penso positivo # EDUCARE ALLA FINANZA"

MATERIALI/FONTI Partecipazione in diretta streaming all'incontro con esperti del settore

TEMPI n. ore: 4 LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO Dibattito/Relazione scritta

TGOPP: Il risparmio energetico nei processi produttivi.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Conclusione dei lavori in corso di svolgimento.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE QUINTA

Docent e	Mate ria	CONTINUITA' 4°e 5°anno
Lorefice Giuseppe	Italiano e Storia	N O
Nuzzi Monica (Coordinatore)	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	SI
Berettini Chiara	Francese	SI
Pistis Tamara Maria Emi	Inglese	SI
Magni Laura	Matematica	N O
Marrella Antonella	Diritto e tecnica amministrativa	SI
Serrapica Ilaria	Lab. Pasticceria	SI
Pantaleo Gioacchino (sost. Serrapica Ilaria)	Lab. Pasticceria	SI
Mottola Sergio	Scienze Motorie	N O
Cazzaniga Luca	TGOPP	N O
Tagliaferri Giovanni	IRC	SI
Rizzuti Clara	Sostegno	N O

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO

DISCIPLINE	DOCENTI		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano e Storia	Re Daniele - Lorefice G.	Belotti Elisabetta	Lorefice Giuseppe
Francese	Berettini Chiara	Berettini Chiara	Berettini Chiara
Inglese	Pistis Tamara Maria Emi	Pistis Tamara Maria Emi	Pistis Tamara Maria Emi
Matematica	Magni Laura	Magni Laura	Magni Laura
Scienze Motorie	Sabatino Giambattista	Sabatino Giambattista	Mottola Sergio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Nuzzi Monica	Nuzzi Monica	Nuzzi Monica
IRC	Tagliaferri Giovanni	Tagliaferri Giovanni	Tagliaferri Giovanni
Diritto e tecnica amm.	Marrella Antonella	Marrella Antonella	Marrella Antonella
Laboratorio di pasticceria	Serrapica Ilaria	Pantaleo Gioacchino (sost.Serrapica Ilaria)	Serrapica Ilaria Pantaleo Gioacchino
TGOPP	-	Lavazza Michela	Cazzaniga Luca
Sostegno	-	-	Rizzuti Clara

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

PARTE TERZA

PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

SCHEDA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: PROF. LOREFICE GIUSEPPE

Presentazione della classe: la classe è composta da 14 alunni. Nel complesso, la classe segue le lezioni di Letteratura italiana con atteggiamento annoiato, non ci sono elementi di disturbo, ma scarsa o nulla è la partecipazione spontanea durante le spiegazioni, se non sotto pressante stimolo del docente. A parte pochissime alunne che hanno conseguito dei risultati molto buoni nelle valutazioni, la maggior parte della classe ha faticato senza tuttavia produrre uno sforzo ammirevole per raggiungere un livello scolastico accettabile. Nei più si nota una certa difficoltà nell'elaborazione e nell'espressione di riflessioni personali, inerenti gli argomenti di studio, ma anche le tematiche di attualità che di volta in volta vengono affrontate in collegamento con gli argomenti della lezione, verso le quali gli studenti dimostrano disinteresse e ignoranza. La medesima difficoltà di riflessione critica si manifesta nella produzione scritta, dove si accompagna a carenze morfo-sintattiche e lessicali pregresse e in diversi casi stratificate.

Competenze e abilità raggiunte: nel complesso, gli alunni sono in grado, specie se guidati, di identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana ed europea dalla seconda metà dell'Ottocento fino alla metà del Novecento. Relativamente a quest'arco cronologico, alcuni studenti riescono ad individuare quali autori e quali opere letterarie sono risultati caratterizzanti una determinata fase culturale. L'argomentazione su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui trova luogo secondo regole strutturate; alcuni redigono testi espositivi ed argomentativi su specifiche tematiche proposte, identificano, altri faticano ad individuare le relazioni esistenti tra diverse espressioni culturali e letterarie.

Metodologie adottate: nel corso dell'anno scolastico sono state messe in campo diverse metodologie didattiche, dalle più tradizionali lezione frontale, dialogata e integrata, a quelle più di tendenza, come il brain storming, il problem solving, la didattica laboratoriale, passando per le esercitazioni guidate e i lavori di gruppo. Con regolarità sono stati suggeriti compiti per casa. Talvolta sono stati assegnati agli alunni degli argomenti da studiare in autonomia. È stata sempre prediletta e praticata la lettura diretta dei testi in classe, accompagnata dall'analisi e interpretazione degli stessi, con momenti collettivi di riflessioni su tematiche di attualità collegate all'argomento di studio.

Testi adottati: V. JACOMUZZI-G. PAGLIERO, *Incontri e voci* (vol. 3), Sei Scuola.

Altri strumenti didattici: materiale digitale, audiovisivi, LIM.

Numero di ore settimanali: 4

Verifiche: la verifica degli apprendimenti è stata condotta mediante interrogazioni orali lunghe, prove scritte strutturate e semistrutturate, produzione di testi scritti sulla base di indicazioni precise.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- Positivismo, Naturalismo, Verismo

- Matilde Serao

Lecture:

- *L'estrazione del lotto*

- Giovanni Verga

Lecture:

- *La lupa*

- *I Malavoglia* (brani scelti: "La ricchezza dei Malavoglia: la Provvidenza e la casa del nespolo")

- *La roba*

- Decadentismo e Simbolismo

Studio iconografico e iconologico del dipinto "Romans during the Decadence" di Couture.

- Charles Baudelaire

Lecture:

- *Corrispondenze*

- Marcel Proust

Il tempo della coscienza

- Giovanni Pascoli

Lecture:

- *Il fanciullino* (estratto)

- *Lavandare*

- *Il gelsomino notturno*

- Giosuè Carducci

Lecture:

- *Davanti San Guido*
- *San Martino*

SECONDO QUADRIMESTRE

- Gabriele D'Annunzio

Lecture:

- *La pioggia nel pineto*
- *L'esteta: Andrea Sperelli*

- Futurismo

- Filippo Tommaso Marinetti

Lecture:

- *Manifesto del Futurismo*

- Aldo Palazzeschi

Lecture:

- *E lasciatemi divertire*

- Luigi Pirandello

Lecture:

- *L'umorismo*
- *Mia moglie e il mio naso*, tratto dal romanzo "Uno, nessuno e centomila" (cap. I)
- *Mi chiamo Mattia Pascal e Cambio treno*, tratti dal romanzo "Il fu Mattia Pascal"
- *Il treno ha fischiato*

- Italo Svevo

Lecture:

- *L'ultima sigaretta*, tratto dal romanzo "La coscienza di Zeno"

- Giuseppe Ungaretti

Lecture:

- *Veglia*
- *Il porto sepolto*
- *Soldati*

- L'Ermetismo

- Salvatore Quasimodo

Lecture:

- *Uomo del mio tempo*

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

- Eugenio Montale

Lecture:

- *Non chiederci la parola*
- *Meriggiare pallido e assorto*
- *Spesso il male di vivere ho incontrato*

- Il Neorealismo

- Cesare Pavese

Lecture:- *Il "rogo" di Santa* (da "La luna e i falò")

SCHEDA DI STORIA

Docente: PROF. LOREFICE GIUSEPPE

Presentazione della classe: la classe è composta da 14 alunni. Nel complesso, la classe segue le lezioni di Storia con atteggiamento annoiato, non ci sono elementi di disturbo, ma scarsa o nulla è la partecipazione spontanea durante le spiegazioni, se non sotto pressante stimolo del docente. A parte pochissime alunne che hanno conseguito dei risultati molto buoni nelle valutazioni, la maggior parte della classe ha faticato senza tuttavia produrre uno sforzo ammirevole per raggiungere un livello scolastico accettabile. Nei più si nota una certa difficoltà nell'elaborazione e nell'espressione di riflessioni personali, inerenti gli argomenti di studio, ma anche le tematiche di attualità che di volta in volta vengono affrontate in collegamento con gli argomenti della lezione, verso le quali gli studenti dimostrano disinteresse e ignoranza. La medesima difficoltà di riflessione critica si manifesta nella produzione scritta, dove si accompagna a carenze morfo-sintattiche e lessicali pregresse e in diversi casi stratificate.

Competenze e abilità raggiunte: nel complesso, gli alunni con fatica cercano di ricostruire i processi di trasformazione nel passaggio tra le varie epoche storiche, individuando elementi di persistenza e di discontinuità; guidati, riconoscono la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuano i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali, riconoscono contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Il linguaggio adoperato tende a fare uso di un lessico di base delle scienze storico-sociali.

Metodologie adottate: nel corso dell'anno scolastico sono state messe in campo diverse metodologie didattiche, dalle più tradizionali lezione frontale, dialogata e integrata, a quelle più di tendenza, come il brain storming, problem solving, didattica laboratoriale, passando per le esercitazioni guidate e lavori di gruppo. Talvolta sono stati assegnati agli alunni degli argomenti da studiare in autonomia.

Testi adottati: BORGOGNONE – CARPA, *Abitare la storia* (vol. 3), B. Mondadori.

Altri strumenti didattici: materiale digitale, audiovisivi, LIM.

Numero di ore settimanali: 2

Verifiche: la verifica degli apprendimenti è stata condotta mediante interrogazioni orali lunghe, prove scritte strutturate e semistrustrate, produzione di testi scritti sulla base di indicazioni precise, ricerche.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Sviluppo industriale e società di massa

- Le potenze europee tra Otto e Novecento
- L'età giolittiana
 - Riforme sociali
 - Differenze fra nord e sud
 - Colonialismo
- La prima guerra mondiale
 - Le cause di lungo periodo della Prima Guerra Mondiale
 - Una guerra di trincea
 - L'Italia divisa tra neutralisti ed interventisti
 - La svolta del 1917 e la fine della guerra
 - Il ritiro della Russia
 - La disfatta di Caporetto
 - L'entrata in guerra degli Stati Uniti
- La Conferenza di Parigi
 - I punti di Wilson
 - La punizione della Germania

SECONDO QUADRIMESTRE

- La crisi del dopoguerra in Italia
 - Il biennio rosso
 - L'impresa di Fiume
- Il fascismo al potere
 - Lo squadristismo
 - La marcia su Roma
 - Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura
 - Il delitto Matteotti
 - Un regime totalitario

La propaganda
La condizione femminile
I Patti Lateranensi
Le leggi razziali
La politica economica ed estera del fascismo
Obiettivo autarchia
L'alleanza con la Germania nazista

- Gli anni Venti negli USA

La crisi economica del 1929
Il crollo di Wall Street
Il New Deal

- La Germania nel dopoguerra

La Repubblica di Weimar
Il nazismo al potere
Ideologia nazista
Il totalitarismo nazista
La politica economica ed estera della Germania
Il concetto di "spazio vitale"

- La Seconda guerra mondiale

L'aggressività della Germania
La "guerra parallela" dell'Italia
L'Operazione Barbarossa
Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli Stati Uniti
Il dominio nazifascista in Europa e la *Shoah*
La caduta del fascismo, la Resistenza e la Liberazione
La fine della guerra

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

- Le eredità della guerra

I morti, i profughi, gli eccidi, le foibe
Il processo di Norimberga
L'Onu e la *Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo*

- La guerra fredda

La "cortina di ferro"
Il "piano Marshall" e la Nato

SCHEDA DI IRC

Docente: PROF. TAGLIAFERRI GIOVANNI

Presentazione della classe:

La classe ha dimostrato un ottimo interesse nei confronti delle proposte didattiche e degli argomenti trattati. Il lavoro si è svolto in un clima sempre corretto e sereno. Nel complesso il percorso si è svolto regolarmente e ha potuto contare anche sul proficuo contributo di approfondimento e di confronto da parte di alcuni alunni/e.

Competenze e abilità raggiunte:

Le competenze sono state acquisite in maniera sostanzialmente soddisfacente dalla maggior parte degli studenti/studentesse, con alcuni elementi che hanno dimostrato un maggior livello di approfondimento e rielaborazione personale.

Nel corso delle lezioni è stato possibile lavorare e formare la classe sulle seguenti competenze e abilità:

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentando adeguatamente.
- + Saper identificare i caratteri fondamentali dell'esperienza dell'amore, le diverse visioni in materia e la concezione religiosa e cristiana corrispondente, riconoscendo le forme sociali in cui esso si esprime.
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica.
- + Saper riconoscere, sinteticamente indagare e mettere a confronto elementi di differenti posizioni morali.

Metodologie adottate:

Lezione frontale
Lezione segmentata
Dialogo insegnante-studente
Discussione guidata
Approfondimento su casi specifici ed espressione della propria posizione individuale
Cooperative learning

Testi adottati: All'ombra del sicomoro, Pesci – Bennardo, DeA Scuola

Altri strumenti didattici: Presentazioni di PowerPoint, filmati, lettura di testi e grafici, testi predisposti dal docente, questionari di Google Moduli

Numero di ore settimanali: 1

Verifiche: interventi durante le lezioni, confronti di gruppo, valutazioni formative riferite ad attività svolte individualmente o in gruppo

Criteri di valutazione: Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

1. Il denaro

- Lavoro di gruppo sull' utilizzo del denaro da parte dei giovani
- I significati del denaro e il suo corretto utilizzo
- Diseguaglianze e distribuzione della ricchezza: visione di immagini simbolo di alcune città del mondo
- Confronto conclusivo e dibattito

2. L'amore

- Le forme contemporanee dell'amore (confronto)
- Le fasi dell'amore
- La visione cristiana dell'amore
- La stabilizzazione dell'amore: convivenze, matrimonio civile, matrimonio religioso (riti e simboli)

SECONDO QUADRIMESTRE

3. La coscienza morale

- Il significato e il valore della morale
- Le fonti della coscienza morale: educazione, famiglia, contesto storico e culturale, interazioni con i pari, fede religiosa, ...
- I casi di coscienza e i dilemmi morali: esempi

4. La morale applicata alla vita: questioni di Bioetica

- Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e nuove sfide

- La vita che nasce: cenni generali sulle questioni di bioetica in materia di origine della vita (aborto, PMA, ...). Confronto tra posizioni differenti.
- La denatalità: cenni generali e confronto

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

5. Le nuove sfide della società contemporanea e il loro profilo etico

- L'Intelligenza artificiale: cenni su forme e problematiche etiche

SCHEDA DI FRANCESE

Docente: Chiara Maria Berettini

Presentazione della classe

La classe è composta da 14 alunni. Il gruppo classe, seppur non particolarmente motivato rispetto allo studio della seconda lingua straniera, ha saputo interfacciarsi con la docente con un approccio più maturo rispetto agli anni precedenti. Ciò ha permesso di lavorare sempre in un clima di serenità e collaborazione condividendo progetti di lavoro. Sono state svolte ricerche a gruppi per stimolare l'interesse e mettere in atto strategie di peer to peer. Si è cercato di portare avanti un lavoro trasversale che potesse essere utile anche a livello interdisciplinare.

Competenze e abilità raggiunte

Dal punto di vista specificatamente didattico, i risultati sono in generale mediamente sufficienti, spiccano singoli casi particolarmente motivati anche se dal lato della produzione orale e dell'autonomia linguistica permangono delle resistenze. La comprensione scritta e orale è discreta.

Testi adottati:

Exploits Compact et abrégé per la lingua

Autori: Régine Boutégège, Alessandra Bellò, Carole Poirey
Casa editrice Cideb

Passion Chef et Pâtissier per la microlingua

Le français professionnel pour la gastronomie, l'oenologie et la pâtisserie
Autori: Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour

Altri strumenti didattici: materiale digitale, link inviati su classroom o utilizzati in classe

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate (metodiche didattiche, strategie per il recupero, tipo di verifiche):

Lezione cattedratica - Peer to peer - Risultati verifiche sommative - Osservazioni periodiche dei lavori assegnati in classe e a casa (verifiche formative) - Partecipazione attiva - Progressi relativi alla situazione iniziale.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento. Le verifiche per gli studenti DA sono state valutate tenendo conto degli obiettivi minimi decisi in sede di dipartimento lingue straniere. Sono state somministrate inoltre, a seconda del livello di difficoltà, verifiche/interrogazioni semplificate, articolate secondo obiettivi minimi di apprendimento. Peso maggiore è stato dato alla comunicazione orale attraverso l'esposizione dei contenuti anche eventualmente in italiano.

PROGRAMMA SVOLTO**PRIMO QUADRIMESTRE**A l'écrit:

- Révision du passé composé et de l'imparfait
- Construction du futur de l'indicatif et du mode conditionnel
- L'Hypothèse (les trois formes)

A l'oral:

Présentation en binôme de travaux d'approfondissement sur des femmes choisies en fonction de leur contribut à l'émancipation (travail valable pour Education civique et morale) - fare riferimento, per ogni alunno, ai rispettivi argomenti trattati:

- Marie Curie / Simone Veil / Coco Chanel / Olympe de Gouges / Maria Montessori / Simone de Beauvoir / George Sand

SECONDO QUADRIMESTREA l'écrit:

- Exercices de Compréhension écrite B1 et d'analyse linguistique-lexicale (preparazione alla prova comune scritta con gli alunni di Casargo) à partir de:

Passion Chef et Pâtissier - Unité 8 Bien-être et qualité

- Manger un peu de tout, c'est bien manger!
- La Pyramide alimentaire
- Le régime crétois
- Le bien-être en cinq couleurs
- Les certifications de qualité des produits français
- Les labels alimentaires italiens
- Itinéraires gastronomiques: la Normandie et la Bretagne

A l'oral:

Présentation en binôme de travaux interdisciplinaire d'approfondissement (fare riferimento, per ogni alunno, ai rispettivi argomenti trattati):

- Les batailles de la Marne di Verdun et de la Somme 1914-18
- I trattati di Parigi del 1919 - I GUERRA
- Il villaggio di Saint Malo teatro della storia (Bretagne et Normandie)
- La figura del Generale De Gaulle
- La Ritirata di Dunkerque e la fuga di De Gaulle
- Lo Sbarco in Normandia 1944
- I trattati di pace di Parigi - II GUERRA
- Presentazione di letteratura francese con agganci storici Le Naturalisme (Zola et J'accuse)

Attività di educazione civica

I QUADR. In riferimento alla UDA "La parità di genere" la classe ha presentato dei lavori su figure femminili significative non solo del mondo francofono.

Il QUADR. In riferimento alla UDA su “Informazione e Disinformazione”, brevi cenni a L’Affaire Dreyfus <https://www.youtube.com/watch?v=S1kzCY5LyWY>

EVENTUALI ARGOMENTI DA APPROFONDIRE DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

Nessuno

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: prof. Mottola Sergio

Presentazione della classe

La classe 5D è composta da 14 alunni. Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico interesse per la disciplina, avendo sempre un comportamento corretto rispettoso nei confronti del docente e anche nelle relazioni interpersonali, gli allievi si sono impegnati e hanno raggiunto un buon livello di preparazione; gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale sono stati modificati in seguito all'indisponibilità della palestra per un certo periodo dell'anno. I nuovi obiettivi sono stati raggiunti dalla maggior parte della classe con esiti più che buoni.

Competenze e abilità raggiunte

La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi; sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play; sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva; sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori; sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi; conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti; conosce le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature conosce le funzioni dell'apparato locomotore e del primo soccorso; sa assumere comportamenti alimentari responsabili; la classe è in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive.

Testi adottati: Nessuno

Altri strumenti didattici:

filmati e materiali condivisi sulla classroom

Numero di ore settimanali: 2 (due)

Metodologie adottate (metodiche didattiche, strategie per il recupero, tipo di verifiche):

- Cooperative learning
- Problem-solving
- Esercitazioni pratiche

Interrogazioni e presentazioni power point per gli alunni con esonero

Criteri di valutazione: Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:

- Ripristino della condizione fisica attraverso l'uso di percorsi misti: resistenza generale, forza e coordinazione, per meglio conoscere le abitudini motorie della classe.
- Affrontati i grandi giochi di squadra: volley e basket nei loro fondamentali individuali e i regolamenti di gioco.
- Potenziamento aerobico in ambiente naturale utilizzando: corse, staffette a tempo e circuiti misti.
- Sviluppo dei concetti di "gruppo" e di "squadra" a partire dai giochi affrontati.
- Attività ludiche organizzate e arbitrate dagli allievi stessi.

SECONDO QUADRIMESTRE:

- Sviluppo del concetto di forza a carico naturale per gli arti superiori, arti inferiori e i muscoli addominali; tutte le attività sono state proposte in circuito.
- Ripresi i giochi di squadra del basket e del volley per impostare l'aspetto tattico legato alle varie situazioni di gioco.
- Il gioco della pallamano nei suoi fondamentali individuali legati a piccole situazioni di gioco.
- Aspetti teorici relativi all'apparato locomotore e alle varie patologie, traumatiche e genetiche, ad esso legate.
- Aspetti teorici relativi al "primo soccorso".

Attività di educazione civica:

- Attività di ricerca a piccoli gruppi, con relativa discussione, sul concetto di "informazione e disinformazione" in ambito sportivo.

EVENTUALI ARGOMENTI DA APPROFONDIRE DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

- Uscita didattica per incontrare un atleta paralimpico che ci proporrà un'attività di Kayak sul lago di Oggiono.

SCHEMA DI MATEMATICA

Docente: Magni Laura

Presentazione della classe

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento corretto e maturo, a volte poco collaborativo soprattutto nelle attività dedicate alle esercitazioni in classe.

Complessivamente la preparazione risulta discreta, solo un piccolo gruppo di alunni non ha completamente raggiunto gli obiettivi minimi ed evidenzia difficoltà soprattutto nell'esposizione orale dei concetti teorici.

Competenze e abilità raggiunte

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti sono in grado di:

- Manipolare equazioni e disequazioni di vario tipo (primo grado, secondo grado, casi semplici di grado superiore, intere e fratte e casi semplici di equazioni e disequazioni risolubili graficamente utilizzando le funzioni elementari affrontate)
- Stabilire il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno di funzioni algebriche razionali intere e fratte
- Calcolare limiti di funzioni algebriche razionali e individuare gli eventuali asintoti.
- Calcolare derivate prima e seconda con le principali regole di derivazione.
- Determinare intervalli in cui una funzione è crescente, decrescente, concava e convessa.
- Risolvere semplici problemi di massimo e di minimo.
- Rappresentare correttamente nel piano semplici funzioni reali di variabile reale algebriche.
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione.

Testi adottati: " COLORI DELLA MATEMATICA" per il secondo biennio degli Istituti alberghieri Vol. A Dea Scuola, Petrini

Altri strumenti didattici:

appunti, schemi e presentazioni forniti dagli insegnanti.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Problem solving

Esercitazioni guidate

Attività di recupero in itinere.

Corso di recupero per gli insufficienti del primo quadrimestre.

Nella trattazione teorica dei contenuti si è ritenuto opportuno evitare la dimostrazione dei teoremi, che sarebbe risultata poco significativa. Gli argomenti sono stati trattati in modo intuitivo e con lo svolgimento di esercizi rappresentativi. Largo spazio è stato dato alla lettura dei grafici di funzioni.

Criteri di valutazione: Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO:

Funzioni elementari: lineare, quadratica ed esponenziale (grafici e caratteristiche)

Risoluzione grafica di semplici equazioni e disequazioni.

Studio di funzione: classificazione, dominio, punti di intersezione con gli assi, studio del segno, limiti e asintoti. (Gli esercizi sono stati fatti per studi di funzioni algebriche razionali intere e fratte)

Derivata di una funzione: ripresa del concetto di coefficiente angolare di una retta, definizione di retta tangente ad una curva, significato geometrico della derivata di una funzione in un punto.

Regole di derivazione: derivata di $y = x^n$ $y' = x^{n-1}$.

Operazioni: derivata di $y = k \cdot f(x)$ $y' = k \cdot f'(x)$, derivata della somma, del prodotto e del quoziente.

Derivata della funzione composta $y = [f(x)]^n$ $y' = [f(x)]^{n-1} \cdot f'(x)$.

Come si studia l'**andamento di una funzione** e come si individuano gli intervalli in cui una funzione è crescente/decrescente.

Punti stazionari: come si ricercano e classificazione.

Problemi di massimo e minimo: risoluzione di casi semplici e per lo più con funzione già assegnata.

Derivata seconda: definizione di funzioni convesse e di funzioni concave.

Come si studia la **concavità di una funzione**. **Punti di flesso:** come si ricercano e classificazione.

Studio completo di semplici funzioni algebriche

Lettura ed analisi di grafici di funzioni dai quali dedurre tutti gli aspetti affrontati.

Attività di recupero

Al termine del primo quadrimestre è stato attivato un corso di recupero pomeridiano per un totale di 10 ore.

SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: MONICA NUZZI

Presentazione della classe

Sono docente della classe V^AD ad indirizzo Enogastronomia Settore Pasticceria da 3 anni. La classe composta oggi da 14 alunni, nel corso del triennio e del presente anno scolastico, ha sempre manifestato un atteggiamento educativo responsabile nei riguardi della scuola e del corpo docente. Gli allievi hanno maturato, nel corso degli anni, un'adeguata propensione verso gli impegni scolastici e le varie proposte formative. Per quanto riguarda la partecipazione e il profitto specifici per la disciplina, la classe, pur mostrando un buon grado di interesse verso le lezioni in aula, si è caratterizzata per un apprendimento dei nuclei fondanti della materia in modo eterogeneo e non sempre attivo. Alcuni studenti hanno mostrato serietà, curiosità e impegno raggiungendo buoni/ottimi risultati. Altri studenti si sono limitati all'acquisizione di una preparazione poco approfondita e non sempre personalizzata. Si evidenzia per taluni allievi una certa difficoltà espositiva, sia scritta sia orale.

Competenze e abilità raggiunte

Le competenze e le abilità raggiunte per la presente disciplina (tab.1) corrispondono a quelle riportate nell'Allegato 2-G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61.

Tab . 1

Competenze	Abilità minime
n. 1 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.	<input type="checkbox"/> Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato
n. 2 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.	Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi
n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	<input type="checkbox"/> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

	Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)
n. 4: 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	7 Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili
n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	7 Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

Metodologie adottate

La didattica si è basata sulla lezione frontale e su strategie didattiche inclusive quali *cooperative learning*, *problem solving*, *flipped classroom* come scelte metodologiche; sia gli strumenti sia i materiali sono stati diversificati per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni adeguando i tempi al livello generale di apprendimento. Durante le lezioni è stato possibile evidenziare le interrelazioni della disciplina con le materie d'indirizzo e affini anche grazie alle lezioni di compresenza in aula con il docente di laboratorio.

Testi adottati

Libro in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali industriali. Con espansione online. A.Machado Poseidonia

Altri strumenti e materiali didattici

Strumenti e Materiali: Gsuite GOOGLE CLASSROOM per la condivisione di articoli di riviste di scientifiche, materiali digitali, link/video su specifici argomenti, compiti in preparazione di verifiche scritte e orali.

Numero di ore settimanali

5 ore settimanali di cui 2 in compresenza con il laboratorio di pasticceria

Verifiche

Sono state condotte 3 prove scritte e 2 prove orali nel I quadrimestre; per il II quadrimestre sono state previste 2 prove orali e 3 verifiche scritte comprensive di una prova di simulazione di tipo interdisciplinare.

Criteri di valutazione

La valutazione delle verifiche è stata effettuata seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF. La prova scritta di simulazione dell'Esame di Stato espletata l'8/04/2025 è stata valutata in ventesimi utilizzando la griglia elaborata e approvata in Dipartimento.

PROGRAMMA SVOLTO

Dalla programmazione concordata con i docenti di dipartimento, sono stati scelti moduli e unità in linea con alcuni dei Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e previsti dal QdR per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato (*Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022*). In corrispondenza delle UdA trattate nel programma vengono evidenziati tra parentesi i nuclei tematici d'indirizzo e le sezioni del libro di testo.

Nuclei tematici previsti dal QdR

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti e delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

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

UDA PRIMO QUADRIMESTRE

Alimentazione in situazioni fisiologiche [Nuclei 1, 2, 8]

I nuovi LARN, Bisogni di energia e di nutrienti (prerequisiti del quarto anno): • linee guida per una sana alimentazione - • Valutazione dello stato nutrizionale - • IMC e tipo morfologico - • Dieta razionale ed equilibrata (razione alimentare nelle 24 ore, orientarsi nella scelta degli alimenti)

La dieta nelle diverse età (sezione 8):

- dieta del neonato e del lattante - • alimentazione complementare - • dieta del bambino
- • dieta dell'adolescente - • dieta dell'adulto - • dieta dell'anziano

La dieta in particolari condizioni fisiologiche:

- dieta in gravidanza - • dieta della nutrice

Stili alimentari (sezione 9):

- dieta mediterranea (Studio clinico epidemiologico 7 NAZIONI di Ancel Keys)
- dieta vegetariana e dieta vegana - • dieta macrobiotica • - diete sostenibili e parametri di impatto ambientale degli alimenti

La trasformazione degli alimenti [Nuclei 2, 3, 5]

- tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi - • comunicare la qualità: il packaging, il packaging funzionale, il bio packaging, l'etichettatura, standard europeo per l'etichettatura dei prodotti alimentari (sezione 5)

Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori [1, 2, 3]

- procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP) (sezione 2)
- flow sheet della preparazione di un piatto, individuazione dei CP e CCP, azioni preventive e correttive
- la contaminazione biologica degli alimenti (sezione 3)
- i principali batteri responsabili di MTA - (infezioni e tossinfezioni da Salmonella spp., Staphylococcus spp., Bacillus cereus, Campylobacter spp., Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Listeria)
- i prioni (BSE), i virus (Epatiti A, E)
- le parassitosi intestinali (Toxoplasma, Anisakis, Tenia)
- normativa igienico-sanitaria
- la contaminazione fisico-chimica degli alimenti agrofarmaci, zoofarmaci, micotossine, metalli pesanti, MOCA, radionuclidi (sezione 4)
- Allergie e intolleranze alimentari (sezione 15)

RAA: fisiologia e meccanismi patologici per: intolleranze enzimatiche congenite (favismo e fenilchetonuria), celiachia (Approfondimento in classroom sulla celiachia), intolleranza al lattosio, le allergie, i 14 gruppi di allergeni, il Reg 1169/2011 e Reg 2021/283
 – Allergie occupazionali da arte bianca (asma e allergopatia del panificatore)

UDA SECONDO QUADRIMESTRE

La trasformazione degli alimenti [1, 2, 3, 6]

Nuovi prodotti alimentari (sezione 7)

- prodotti alimentari innovativi
- alimenti salutistici
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- integratori alimentari
- alimenti funzionali (superfood, fitosteroli, molecole antiossidanti) - Il contributo di probiotici, prebiotici e simbiotici - Approfondimento Tesi di Laurea 'Il ruolo dell'alimentazione nella modulazione del microbiota intestinale'.
- novel food (Reg 2283/2015)
- alimenti geneticamente modificati OGM – articolo Zanichelli (esempi di prodotti OGM, vantaggi e svantaggi del loro utilizzo)

L'alimentazione in situazioni patologiche [Nuclei 1, 2, 6]

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (sezione 12)

Dislipidemie, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia

Approfondimento in classroom sull'ipertensione

- L'alimentazione nelle malattie metaboliche (sezione 13)

Diabete - Approfondimento in classroom: video e documento sulla scoperta dell'insulina (1920) (collegamenti con Storia)

Obesità

Gotta

Osteoporosi

- L'alimentazione nelle malattie tumorali (sezione 16)

Materiali di approfondimento in classroom (articolo Zanichelli sui radicali liberi)

- I disturbi alimentari (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED (sezione 16)

Approfondimenti in classroom sui difetti di nutrizione (carenze di micronutrienti) e sulla malnutrizione da macronutrienti nei paesi in via di sviluppo (marasma e kwashiorkor)

- Le malattie dell'apparato digerente - Cirrosi epatica, sindrome del colon irritabile, il ruolo del microbioma (collegamenti con le allergie e intolleranze e con i tumori) (sezione 14)

Contributi alle attività coordinate del consiglio di classe

Educazione civica: nell'ambito dell'UdA 'Informare e disinformare' è stata considerata la tematica dei contaminanti chimici PFAS in merito alla loro pericolosità per la salute umana con possibili correlazioni con le malattie cardiovascolari.

Eventuali argomenti da approfondire dopo l'approvazione del documento

- Reg UE 2021/382 per la responsabilità OSA e la gestione del rischio degli ingredienti allergenici (approfondimento sezione 15) **[Nucleo 3]**
- La qualità di filiera
- la scienza a tutela del consumatore, impatto ambientale della filiera agroalimentare, le frodi, i prodotti di qualità certificata, approfondimenti sulle produzioni biologiche, innovazioni di filiera) (sezione 1) **[Nuclei 3, 4, 7]**

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA

Docente: Ilaria Serrapica

Presentazione della classe

La classe quinta D in questo anno scolastico per il laboratorio di pasticceria ha vissuto una frantumazione delle ore e della continuità didattica, in quanto la docente titolare è stata assente per congedo parentale; riprendendo la legittimità della classe al 31 marzo. Tuttavia, la continuità nel corso del triennio ha favorito sicuramente il processo educativo, in particolar modo nella modalità di apprendimento; nonché la possibilità di instaurare con gli alunni un'aperta relazione umana, basata sul dialogo, il confronto e la collaborazione. Per quanto riguarda gli obiettivi disciplinari programmati ad inizio anno scolastico, sono stati portati avanti in maniera non del tutto regolare. La docente titolare ha cercato di focalizzare i punti salienti del programma e ha prestato particolare attenzione a specifici nuclei fondanti della disciplina. Considerata l'eterogeneità dei livelli di apprendimento si può presumere che a fine anno scolastico, gli alunni avranno raggiunto gli obiettivi essenziali della disciplina, in una scala di valori che vanno dalla stretta sufficienza ad un livello di profitto discreto.

Competenze ed abilità raggiunte

COMPETENZE:

Frutto di acquisizione e utilizzo critico delle conoscenze e abilità:

- ◆ Capacità di orientarsi nel mercato in relazione ai prodotti agroalimentari e alla loro scelta consapevole a seconda della stagionalità e della provenienza.
- ◆ Saper adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici del territorio
- ◆ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ◆ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- ◆ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Durante l'anno scolastico, allo studente è stato chiesto di volta in volta di recuperare il voto negativo, attraverso lo studio individuale

Testi adottati:

Pasticceria Smart – tecnica e pratica di pasticceria, Hoepli – Giovanni Salviani

Numero di ore settimanali: 4 di cui 2 in Compresenza con Scienza e Cultura dell'Alimentazione, le restanti 2 ore sono state assegnate al docente supplente fino al 1 giugno.

Metodologie adottate:

Si è cercato il più possibile di motivare l'allievo nell'apprendimento facendolo partecipare attivamente al processo didattico, in particolare cercando di:

- mantenere un elevato grado di trasparenza nel rapporto con la classe, esplicitando nella programmazione individuale gli obiettivi minimi ed i criteri di valutazione adottati
- favorire un rapporto democratico, sereno ed autorevole con gli alunni nel rispetto dei reciproci ruoli
- rispettare le specificità individuali nel processo di apprendimento
- correggere le verifiche in tempi rapidi in modo tale da rendere la correzione un momento formativo
- favorire l'autovalutazione

A tale scopo si è fatto uso di:

- Lezioni frontali
- Cooperative Learning (parte pratica)
- Problem solving (parte pratica)
- Lavori individuali
- Attività di laboratorio

Strumenti:

- Laboratorio di cucina
- Libro di testo
- Schede tecniche
- Classroom
- Slide – power point della docente

Verifiche:

Verifiche scritte: 1 nel primo quadrimestre e 2 nel secondo quadrimestre

Verifiche orali: 1 nel secondo quadrimestre

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

Programma svolto in riferimento ai Nuclei tematici d'indirizzo per la disciplina (i numeri tra parentesi rimandano ai nuclei tematici di indirizzo riportati nel presente documento)

PROGRAMMA SVOLTO (entro il 15 Maggio)**PRIMO QUADRIMESTRE****UDA: LA SALUTE IN CUCINA (integrazione slide della docente) (1)****Unità 1 LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE**

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Le intolleranze alimentari

- Le intolleranze farmacologiche
- Malattie metaboliche congenite: intolleranza al lattosio e celiachia
- La legge e la tutela delle persone allergiche

SECONDO QUADRIMESTRE

UDA: IL CATERING, IL BANQUETING E IL BUFFET (1,7,8) (integrazione slide della docente)

Unità 1 LA RISTORAZIONE COMMERCIALE, COLLETTIVA E IL CATERING

- I pubblici esercizi
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Che cosa si intende per catering
- Il contratto di catering
 - ✓ I buoni pasto
 - ✓ La ristorazione viaggiante
 - ✓ Il catering aziendale
 - ✓ Il catering a domicilio
 - ✓ Il catering industriale
- Il trasporto dei pasti

Unità 2 IL BANQUETING

- Che cosa si intende per banqueting
- Forme di banqueting
 - ✓ Il banqueting congressuale e aziendale
 - ✓ Il banqueting cerimoniale
 - ✓ Il private banqueting
- Il banqueting manager e le nuove figure professionali
- L'organizzazione di un banchetto
 - ✓ La location
 - ✓ I momenti ristorativi
 - ✓ La modalità di servizio
- Il contratto di banqueting
- L'organizzazione della logistica
- La preparazione delle pietanze
- L'organizzazione delle pietanze

Unità 3 IL SERVIZIO A BUFFET

- Il buffet
- La classificazione
 - ✓ Il buffet di cerimonia
 - ✓ Il buffet nei diversi momenti ristorativi

- Come organizzare un buffet
- Il menu

Dopo il 15 Maggio

UDA: GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE (5,7)

Unità 2 – LA QUALITA' ALIMENTARE

1. Il concetto di qualità
2. Il concetto di tipicità
3. I marchi di tutela
4. I marchi di tutela internazionali e italiani

UDA: LA PASTICCERIA ITALIANA E INTERNAZIONALE (5,7)

Unità 1 – LA PASTICCERIA REGIONALE ITALIANA

- Le caratteristiche della pasticceria regionale italiana
- La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
- Il green tourism e la sostenibilità
- La pasticceria e il turismo Made in Italy
- Il food tourism, eccellenza del Made in Italy

1. L'ITALIA SETTENTRIONALE
2. L'ITALIA CENTRALE
3. L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

(Per quest'ultima parte si è dato maggiore importanza alla Regione di appartenenza, la Lombardia)

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: PROF. SSA ANTONELLA MARRELLA

Presentazione della classe

Conosco gli alunni dalla classe terza. Attualmente il gruppo classe è composto da 14 alunni: due alunni frequentano la classe quinta per il secondo anno. Riguardo alla programmazione di classe: una alunna segue la programmazione per obiettivi minimi, un'altra presenta un disturbo specifico dell'apprendimento e ancora uno presenta un bisogno educativo specifico. Gli alunni nel corso degli anni hanno tenuto un atteggiamento collaborativo, dimostrando, nella loro totalità, interesse per gli argomenti trattati. L'impegno nello studio a casa è stato costante ed adeguato. Dal punto di vista comportamentale gli alunni hanno mantenuto una condotta accettabile dal punto di vista della correttezza e dell'educazione, sia nei confronti dell'insegnante sia tra gli compagni.

La frequenza alle lezioni è stata regolare.

Competenze e abilità raggiunte

Alcune alunne grazie alla costanza, all'impegno personale e alla volontà di conseguire un metodo di studio critico e autonomo, ha raggiunto le competenze e le abilità stabilite per la classe quinta dell'indirizzo di studi in misura ottima; altri in misura buona e la restante parte ha maturato conoscenze e competenze in misura sufficiente.

Metodologie adottate

Lezione frontale, lavori di gruppo e lezioni dialogate/interattive

Testo adottato

Titolo: Gestire le imprese ricettive up 3. Enogastronomia – Sala e vendita

Autori: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello

Editore: Rizzoli education - Tramontana

Attività di approfondimento svolte

La classe ha partecipato ad alcuni incontri con esperti esterni affrontando tematiche oggetto della materia di studio come: gli elementi base per la predisposizione di un business plan, gli enti del welfare, simulazione di un colloquio di lavoro.

Numero di ore settimanali:

4 ore settimanali

Verifiche

Primo quadrimestre sono state effettuate: n. 4 di cui due scritte e due orali

Secondo quadrimestre sono state effettuate: n. 5 di cui 3 scritte e due orali

Le modalità di verifica utilizzate sono state:

- **scritte:** mirate a verificare la capacità di sintesi e di rielaborazione
- **orali:** mirate a stimolare e migliorare la comunicazione e il linguaggio specifico della disciplina.

Criteri di valutazione

“Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.”

Nell'affrontare gli argomenti della disciplina compatibilmente a quanto previsto, si è tenuto conto di diversi nuclei tematici specificatamente dei seguenti:

- **Nuclei tematici 1 - 2 - 3:** 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. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
- **Nucleo tematico 5 - 7:** Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. Raccolta e modalità di trattamento e di trasmissione di dati e informazioni per mezzo di diversi canali e registri comunicativi; norme di sicurezza e privacy. Forme di modalità di comunicazione nei diversi contesti sociali e di lavoro.
- **Nucleo tematico 4 - 6 - 8:** Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Programma svolto nel primo quadrimestre:**Ripasso del BILANCIO D'ESERCIZIO:**

- Principi fondamentali per la redazione del bilancio d'esercizio (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio artt. 2424 – 2425- 2426).
- Forme e riclassificazioni di bilancio
- Analisi Patrimoniale – Finanziaria ed Economica.

MODULO C: LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE ED IL CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Quando una scelta imprenditoriale può essere considerata strategica e i fattori da cui dipende la strategia dell'impresa.
- Differenza tra la vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo e le cinque forze di Porter
- Il controllo di gestione.

IL BUDGET

- Definizione di budget, differenza tra budget e bilancio di esercizio; come si articola un budget
- Come si redige un budget degli investimenti e quello economico
- Controllo budgetario e analisi degli scostamenti

MODULO B: IL MARKETING

IL MARKETING E SUOI ASPETTI GENERALI

- Definizione di marketing, differenza tra marketing strategico e marketing operativo.
- Il marketing turistico

IL MARKETING STRATEGICO

Le fasi del marketing strategico: l'analisi interna ed esterna, la segmentazione, il target e il posizionamento

Programma svolto nel secondo quadrimestre

MODULO B: IL MARKETING OPERATIVO

- Il marketing mix e le leve del marketing
- La politica del prodotto: gamma, linea, marca; il ciclo di vita del prodotto
- La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
- La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
- La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)

IL WEB MARKETING e gli strumenti del web marketing

IL MARKETING PLAN

- Cosa è e da cosa è composto il marketing plan di una piccola impresa

IL BUSINESS PLAN

- L'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto e la sua fattibilità.
- Il contenuto e le parti del business plan.
- Principali indici di bilancio economici: R.O.E., R.O.I.; alcuni indici patrimoniali: grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto.

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO**

- Il testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- Di cosa si occupa la normativa antincendi

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE

- Oggetto della normativa alimentare
- Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- Meccanismi di controllo nella filiera agro-alimentare
- Concetto di frode alimentare e tipi di frode alimentare
- Le norme igieniche che devono essere rispettate nei locali di lavoro da parte del personale del settore ristorativo
- Le norme ISO 9000

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**LE ABITUDINI ALIMENTARI**

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- La normativa sul marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km zero.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE**MODULO D: LA NORMATIVA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI****MODULO A: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE E NAZIONALE**

- Il turismo internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

LABORATORIO:

- **Predisposizione di un Business Plan**
- **Compilazione della dichiarazione dei redditi: modello 730**

EDUCAZIONE CIVICA 1°quadrimestre: “PARITA’ DI GENERE E VIOLENZA DI GENERE”

ARGOMENTO:

Il sistema di certificazione della parità di genere nelle aziende

MATERIALI/FONTI

- Normativa di riferimento: Legge 5 novembre 2021, n. 162 o Legge Gribaudo
- Materiale predisposto dal docente
- Materiale tratto dal web ad opera degli alunni

TEMPI

n. ore: 6

LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO

Verifica scritta a risposte aperte.

EDUCAZIONE CIVICA 2° quadrimestre: “INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE”

ARGOMENTO:

Come difendersi dalle Fake News in ambito finanziario

Progetto “Io penso positivo # EDUCARE ALLA FINANZA”

MATERIALI/FONTI

Partecipazione in diretta streaming all’incontro con esperti del settore

TEMPI

n. ore: 4

LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO

Dibattito/Relazione scritta

SCHEDA DI LINGUA INGLESE

Docente: PROF. SSA TAMARA MARIA EMI PISTIS

Presentazione della classe

La classe è piacevole, simpatica, facilmente gestibile, pronta al dialogo e ad un confronto su ogni tema proposto.

Dal punto di vista scolastico, tuttavia, la situazione è solo parzialmente positiva perché alcuni studenti incontrano delle serie difficoltà nell'esprimersi in lingua, solo alcuni sono in grado di parlare in lingua inglese con facilità e scioltezza. L'impegno è stato serio, assiduo e costante per tutto l'anno da parte della maggioranza, alcuni hanno studiato in modo saltuario, poco approfondito e solo in prossimità di verifiche scritte o interrogazioni orali. Alcuni studenti commettono ancora numerosi e, talvolta, gravi errori nell'espressione scritta e faticano ancor di più nell'esposizione orale poiché le conoscenze grammaticale e lessicale sono scarse e la pronuncia imprecisa.

La riduzione da tre ore settimanali a due nel triennio non ha aiutato a stimolare l'interesse e la passione per la disciplina. Nell'anno in corso, inoltre, molte attività extra hanno coinciso con i giorni di lezione di inglese e questo ha fatto perdere tempo ulteriore il che ha impedito di svolgere un programma più vasto e completo.

Gli alunni con DSA e DA hanno seguito lo stesso percorso della classe, ma molto spesso si è reso necessario apportare degli accorgimenti mirati per loro non solo per le difficoltà oggettive, ma anche per l'incapacità ad organizzare il proprio lavoro in modo efficace.

Competenze e abilità raggiunte

Il livello medio di conoscenza della lingua inglese è buono.

Durante il quarto anno un gruppetto di alunne ha sostenuto e superato l'esame PET con livello B1/B2.

Metodologie adottate

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Testi adottati

AA.VV., "Pastry Show! Skills, Duties and Culture in the Pastry Kitchen", Hoepli

Watson, Knipe, Nigra - TRACKING GRAMMAR - Mondadori

Altri strumenti didattici

Google Classroom.

Numero di ore settimanali: 2

Verifiche

1° quadrimestre: 2 prove scritte e da 1 a 2 prove orali

2° quadrimestre: 3 prova scritta e da 2 a 3 prove orali

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione - così come previsto dal PTOF - già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE		
Module 1	GRAMMAR	<ul style="list-style-type: none"> ● Revision of present, past, future and conditional tenses ● Reported speech
Module 2 SWEET AND SAVOURY	TOPICS	<p>Bread and pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Different types of bread - Pizza: an Italian tradition - Toppings for pizza - Focaccia di Recco <p>Unleavened pastry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Different types of pastry - Shortcrust pastry - Fruit in the kitchen - Pastry without yeast - Puff pastry - Other types of pastry without yeast <p>Leavened pastry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yeasted pastry and biga - Liqueurs and syrups for pastry <p>Industrial pastry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Industrial pastry vs handmade pastry - Packaging - Industrial baked goods - The list of ingredients on food labels and menus
	ZOOM IN	<ul style="list-style-type: none"> ● Nuts and dried fruit ● Raisins, sultanas and currants ● The Tonda Gentile hazelnut ● Traditional biscuits

		<ul style="list-style-type: none"> • The Bronte Pistachio
SECONDO QUADRIMESTRE		
Module 3 PUDDINGS	TOPICS	What are “dolci al cucchiaino”? <ul style="list-style-type: none"> - Puddings - Soufflé - The difference between flan and soufflé Best loved puddings <ul style="list-style-type: none"> - Delicious desserts - Mousse, Bunet, Crème caramel, Panna Cotta - The pleasure of cream - Bavarois, Semifreddo, Cheesecake Cupcakes and cake design <ul style="list-style-type: none"> - Tempting treats - Frosting or icing - Cake designer
	ZOOM IN	<ul style="list-style-type: none"> • Creams • A coffee break
DOPO IL 15 MAGGIO		
Module 4 BRITISH FOOD AND MEALS	TOPICS	Exploring British food <ul style="list-style-type: none"> - British eating habits - Classic favourites - The full English breakfast - Continental and international breakfast - Pies and puddings (introduction) British sweet treats <ul style="list-style-type: none"> - Cakes and desserts - Fruit trifle - Victoria Sponge - Sticky Toffee Pudding - Pancakes - Bread and butter Pudding Tea time in Britain <ul style="list-style-type: none"> - Elevenses or tea & coffee break - Afternoon tea - Digestive biscuits - Chelsea buns and scones
	ZOOM IN	<ul style="list-style-type: none"> • Teas and herbal teas • Low vs high tea • Flowering tea

		• Herbal teas
--	--	---------------

Tutti gli studenti hanno letto due libri in inglese semplificato scelti tra i seguenti titoli:

- Oscar Wilde – THE PICTURE OF DORIAN GRAY – ed. Helbling
- Jane Austen – PRIDE AND PREJUDICE – ed. Helbling
- Virginia Woolf – TO THE LIGHTHOUSE – ed. Helbling

SCHEDA DI TECNICHE DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Docente: Prof. Luca Paolo Cazzaniga

Presentazione della classe

La classe è composta da 14 alunni. Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento complessivamente corretto e rispettoso. Anche l'impegno nello studio si è dimostrato generalmente continuo, a parte qualche caso sporadico. La preparazione generale risulta abbastanza buona, anche se a tratti superficiale: per quanto riguarda l'apprendimento dimostrato, prevale l'acquisizione mnemonica dei concetti e l'applicazione meccanica degli algoritmi risolutivi dei problemi, piuttosto che una comprensione più profonda, come sarebbe auspicabile. La maggior parte degli alunni ha comunque raggiunto una soddisfacente autonomia e i risultati si assestano su di un livello complessivamente discreto.

Competenze e abilità raggiunte

Aver compreso l'importanza delle tecnologie a servizio della produzione industriale/artigianale di prodotti dolciari;

Aver compreso l'importanza del Sistema di Gestione della Qualità in un'azienda produttiva di produzione dolciaria;

Aver compreso le funzioni di una struttura organizzativa di un'azienda di produzione, saper leggere un organigramma aziendale e comprendere il ciclo di prodotto;

Aver interiorizzato le basi teoriche circa il funzionamento di un magazzino di un impianto produttivo e la gestione "on time" degli approvvigionamenti e delle scorte;

Aver interiorizzato le basi teoriche dei circuiti elettrici e il funzionamento delle principali macchine elettriche industriali;

Aver compreso le basi teoriche dei circuiti pneumatici e il funzionamento dei principali dispositivi pneumatici industriali;

Aver acquisito consapevolezza circa l'importanza strategica della gestione dei trasporti nel settore produttivo e saper operare scelte inerenti il mezzo/impianto di trasporto ottimale in funzione del funzionamento, del layout di reparto produttivo e del tipo di prodotto;

Aver compreso il funzionamento e i componenti costitutivi delle principali macchine al servizio della produzione alimentare e saper operare scelte inerenti il dispositivo di lavoro ottimale in funzione del funzionamento e del tipo di prodotto.

Testi adottati: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI Vol. 2
Autori: Cataldo V. Biffaro - Rosalba Labile - Raffaella Labile Casa editrice: HOEPLI Codice: ISBN 978-88-203-7464-8

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

Metodiche didattiche:

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Problem solving

Esercitazioni guidate

Strategie per il recupero:

Studio personale

Ripasso guidato in classe

Interrogazioni orali di recupero/compensazione

Tipo di verifiche:

Somministrazione verifiche scritte

Criteri di valutazione: Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

1. Introduzione alle tecnologie

- Tecnica e tecnologia
- Attrezzature, dispositivi e macchinari
- La qualità

2. L'organizzazione aziendale

- L'organizzazione aziendale: l'impresa, l'organigramma, il prodotto

3. Gestione dei magazzini e delle scorte

- Il magazzino e la sua gestione
- La gestione a scorte
- Analisi economiche e creazione di un preventivo

4. I circuiti elettrici

- Grandezze elettriche: tensione, corrente, resistenza
- Leggi di Ohm e Kirchhoff
- Risoluzione circuiti elettrici

SECONDO QUADRIMESTRE

5. I trasportatori industriali

- Macchine per i trasporti e per la gestione dei materiali
- Sistemi di trasporto e imballo materiali industriali
 - Pallet, carrelli elevatori
 - Trasportatori a nastro
 - Trasportatori a rulli
 - Trasportatori elevatori
 - Trasportatori a catena
 - Trasportatori vibranti
 - Trasportatori per materiali alla rinfusa
 - Trasportatori pneumatici

6. Principi di pneumatica

- Grandezze pneumatiche
 - Forza
 - Pressione
 - Temperatura
 - Volume
- Legge dei gas perfetti e applicazioni

7. Circuiti pneumatici

- Tecnica pneumatica
- Sistemi di generazione e distribuzione aria compressa
- Schema tipico e componenti di una sala compressori
 - Schema sala compressori di un impianto produttivo
 - Compressore elettrico o diesel
 - Valvola intercettazione
 - Riduttore di pressione
 - Refrigeratore
 - Manometro
 - Valvola di non ritorno
 - Pressostato
 - Valvola di sicurezza
 - Serbatoio
 - Valvola di erogazione

- Valvole pneumatiche, attuatori pneumatici (lineari e rotativi), distributori

Attività di educazione civica

Il risparmio energetico nei processi produttivi.

EVENTUALI ARGOMENTI DA APPROFONDIRE DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

8. Macchine elettriche

- Principi di funzionamento e struttura dei motori elettrici in CC e CA
- Il trasformatore
- Il motore

9. Le macchine del settore dolciario

- Macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno
- Mescolatrice planetaria
- Impastatrice
- Raffinatrice
- Sfogliatrice
- Cutter
- Cella di lievitazione

PARTE QUARTA

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Nel secondo quadrimestre sono state svolte due prove di simulazione della prima prova d'esame e due prove di simulazione della seconda prova, i cui testi e griglie di valutazione sono riportati nel presente documento.

Di seguito le simulazioni di prove d'esame:

PRIMA PROVA

Prova simulata somministrata il 06 febbraio 2025 (durata: 6 ore)

Prova simulata somministrata il 03 aprile 2025 (durata: 6 ore)

TESTI DELLE SIMULAZIONI

ESEMPIO TIPOLOGIA A

Analisi e interpretazione di un testo letterario

ESEMPIO TIPOLOGIA B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

ESEMPIO TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

SECONDA PROVA

Prova simulata somministrata l'11 febbraio 2025 (durata: 6 ore)

Prova simulata somministrata l'08 aprile 2025 (durata: 6 ore)

TIPOLOGIA A

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

Tipologia B

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

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

Si prevede di effettuare una simulazione del colloquio orale l'ultima settimana di maggio.

Casatenovo, 06 febbraio 2025

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Usepe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Usepe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"¹. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Usepe! Usepee!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà stoqui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo²[...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Usepe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Usepe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Usepe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accanto⁴ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁵ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accanto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷, intatto, il casamento⁸ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconvolati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udi avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

⁹ Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità¹. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni². In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamo muovere nei nostri»); e Tacito: *Ultiora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)³.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi⁴; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviaimenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine⁵.

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

¹ A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

² M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

³ *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M. Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

⁴ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

⁵ «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carthage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella

Tesi della filosofia della Storia, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908-1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva "dunque" annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviaimenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITA'

La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.

Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.

Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.

La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali.

Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Casatenovo, 03 aprile 2025

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, rose¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'angelus argentino³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

¹ conose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myrica* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dì d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ'

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinata aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale? Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

ESAME DI STATO A.S. 2024/25 COMMISSIONE _____

TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

COGNOME _____ NOME _____ classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ● pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ● pianificato e organizzato in modo poco funzionale ● pianificato e organizzato in modo disomogeneo ● poco strutturato ● disorganico ● non strutturato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> ● ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ● ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ● ben coeso e coerente ● nel complesso coeso e coerente ● sostanzialmente coeso e coerente ● nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ● poco coeso e/o poco coerente ● poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ● non coeso e incoerente ● del tutto incoerente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> ● specifico, articolato e vario ● specifico, ricco e appropriato ● corretto e appropriato ● corretto e abbastanza appropriato ● sostanzialmente corretto ● impreciso o generico ● impreciso e limitato ● impreciso e scorretto ● gravemente scorretto ● del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <ul style="list-style-type: none"> ● corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura ● sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso 	10 9 8 7

	della punteggiatura <ul style="list-style-type: none"> ● talvolta impreciso e/o scorretto ● impreciso e scorretto ● molto scorretto ● gravemente scorretto ● del tutto scorretto 	6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <ul style="list-style-type: none"> ● informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ● sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento ● dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> ● approfonditi, critici e originali ● approfonditi e critici ● validi e pertinenti ● validi e abbastanza pertinenti ● corretti anche se generici ● limitati o poco convincenti ● limitati e poco convincenti ● estremamente limitati o superficiali ● estremamente limitati e superficiali ● inconsistenti 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto ● Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto ● Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto ● Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto ● Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto ● Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna ● Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato ● Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato ● Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato ● Non rispetta la consegna 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo: <ul style="list-style-type: none"> ● corretto, completo ed approfondito ● corretto, completo e abbastanza approfondito ● corretto e completo ● corretto e abbastanza completo ● complessivamente corretto ● incompleto o impreciso 	10 9 8 7 6 5

	<ul style="list-style-type: none"> ● incompleto e impreciso ● frammentario e scorretto ● molto frammentario e scorretto ● del tutto errato 	4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<ul style="list-style-type: none"> ● Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale ● Sa analizzare il testo in modo articolato e completo ● Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto ● Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato ● Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto ● L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa ● L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa ● L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta ● L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta ● L'analisi del testo è errata o assente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	<ul style="list-style-type: none"> ● Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale ● Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio ● Interpreta il testo in modo critico e approfondito ● Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito ● Interpreta il testo in modo complessivamente corretto ● Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso ● Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso ● Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato ● Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato ● Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
	PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)	<u> </u> 100
	PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	<u> </u> 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

ESAME DI STATO a.s. 2024/25 COMMISSIONE _____

TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

COGNOME _____ NOME _____ classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ● pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ● pianificato e organizzato in modo poco funzionale ● pianificato e organizzato in modo disomogeneo ● poco strutturato ● disorganico ● non strutturato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> ● ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ● ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ● ben coeso e coerente ● nel complesso coeso e coerente ● sostanzialmente coeso e coerente ● nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ● poco coeso e/o poco coerente ● poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ● non coeso e incoerente ● del tutto incoerente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> ● specifico, articolato e vario ● specifico, ricco e appropriato ● corretto e appropriato ● corretto e abbastanza appropriato ● sostanzialmente corretto ● impreciso o generico ● impreciso e limitato ● impreciso e scorretto ● gravemente scorretto ● del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <ul style="list-style-type: none"> ● corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura 	10 9 8 7

	<ul style="list-style-type: none"> ● sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura ● talvolta impreciso e/o scorretto ● impreciso e scorretto ● molto scorretto ● gravemente scorretto ● del tutto scorretto 	6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <ul style="list-style-type: none"> ● informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ● sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento ● dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> ● approfonditi, critici e originali ● approfonditi e critici ● validi e pertinenti ● validi e abbastanza pertinenti ● corretti anche se generici ● limitati o poco convincenti ● limitati e poco convincenti ● estremamente limitati o superficiali ● estremamente limitati e superficiali ● inconsistenti 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<ul style="list-style-type: none"> ● Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ● Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto ● Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ● Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ● Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto ● Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ● Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ● Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo ● Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni 	20 18 16 14 12 10 8 6 4 2

	<ul style="list-style-type: none"> ● presenti nel testo ● Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto 	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi ● Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi ● Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi ● Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi ● Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi ● Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi ● Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi ● Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi ● Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi ● Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<ul style="list-style-type: none"> ● Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali ● Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi ● Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi ● Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti ● Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti ● Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali ● Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi ● Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati ● Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati ● L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
	<ul style="list-style-type: none"> ● PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti) 	_____ 100
	<ul style="list-style-type: none"> ● PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE 	_____ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

CANDIDATO: _____

ESAME DI STATO a.s. 2024/25 COMMISSIONE _____

TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

COGNOME _____ NOME _____ classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ● ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ● pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ● pianificato e organizzato in modo poco funzionale ● pianificato e organizzato in modo disomogeneo ● poco strutturato ● disorganico ● non strutturato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> ● ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ● ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ● ben coeso e coerente ● nel complesso coeso e coerente ● sostanzialmente coeso e coerente ● nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ● poco coeso e/o poco coerente ● poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ● non coeso e incoerente ● del tutto incoerente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> ● specifico, articolato e vario ● specifico, ricco e appropriato ● corretto e appropriato ● corretto e abbastanza appropriato ● sostanzialmente corretto ● impreciso o generico ● impreciso e limitato ● impreciso e scorretto ● gravemente scorretto ● del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <ul style="list-style-type: none"> ● corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura 	10 9 8

	<ul style="list-style-type: none"> ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura ● sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura ● talvolta impreciso e/o scorretto ● impreciso e scorretto ● molto scorretto ● gravemente scorretto ● del tutto scorretto 	7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <ul style="list-style-type: none"> ● informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ● sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ● dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	10 9 8 7 6 5 4 3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> ● approfonditi, critici e originali ● approfonditi e critici ● validi e pertinenti ● validi e abbastanza pertinenti ● corretti anche se generici ● limitati o poco convincenti ● limitati e poco convincenti ● estremamente limitati o superficiali ● estremamente limitati e superficiali ● inconsistenti 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<ul style="list-style-type: none"> ● Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con eventuali titolo e parafrasi coerenti, efficaci e originali ● Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con eventuali titolo e parafrasi coerenti ed efficaci ● Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi coerenti ● Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi complessivamente coerenti ● Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi adeguati ● Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi abbastanza adeguati ● Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi inappropriati ● Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con 	10 9 8 7 6 5 4 3

	eventuali titolo e parafrasezione inadeguati ● Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasezione scorretti ● Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasezione completamente errati o assenti	2 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	● Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale ● Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico ● Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato ● Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato ● Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato ● Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato ● Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato ● Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico ● Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	10 9 8 7 6 5 4 3 2 – 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	● Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali ● Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi ● Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi ● Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi ● Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati ● Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi ● Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi ● Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali ● Non inserisce riferimenti culturali	20 18 16 14 12 10 8 6 4 – 2
● PUNTEGGIO TOTALE (Ind.tori generali: MAX 60 punti – Ind.tori specifici: MAX 40 punti)		____/100
● PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		____/ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

Casatenovo, 11 febbraio 2025

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO PROFESSIONALE "GRAZIELLA FUMAGALLI" - CASATENOVO
Anno scolastico 2024/25
Simulazione prova d'esame
Indirizzo - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

CLASSE 5D - COGNOME E NOME

Tipologia A

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

Nucleo tematico

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Durata della prova: 6 ore

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

Documento 1- La Dieta Mediterranea confermata la migliore al mondo anche per il 2025

Anche nel 2025 la classifica delle migliori diete del mondo stilata da U.S. News & World Report posiziona al vertice la Dieta Mediterranea (DM).

«La Dieta Mediterranea – scrivono – si basa sul modo tradizionale di mangiare nei 21 paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo, tra cui Grecia, Italia, Croazia [....]

Sebbene ogni paese preveda il consumo di cibi diversi, in comune a tutti c'è la prevalenza di specifici nutrienti presenti in cibi sia di origine vegetale sia di origine animale [....]

Lo stile di vita teorizzato nel Cilento da Ancel Keys - basato su un'alimentazione prevalentemente vegetale, sul movimento e sulla socialità - resta dunque imbattibile nel ridurre il rischio di malattie croniche come il diabete di tipo 2 e le patologie cardiovascolari, ma anche per assicurare longevità e migliore qualità della vita. Già da alcuni anni è cresciuta anche l'attenzione per la sostenibilità del sistema agroalimentare. La Eat Lancet Commission, nel rapporto Food in the Anthropocene del 2019 proponeva già una serie di strategie (a partire dalla Farm to Fork) per diffondere la DM come modello alimentare coerente con gli accordi di Parigi sul clima e con gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda Onu 2030. Recentemente è stato lanciato un appello all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) perché estenda il proprio impegno alla valutazione anche dell'impatto ambientale della filiera agroalimentare.

Come sottolinea uno studio pubblicato su Scientific Reports, a compromettere la sostenibilità ambientale dell'attuale Dieta mediterranea non sempre così aderente ai dettami che l'hanno decretata Patrimonio Immateriale sono le numerose 'deviazioni' (come l'aumento del consumo di proteine animali da allevamenti non estensivi e l'introduzione di prodotti vegetali non di stagione) che, da tempo, hanno preso forma anche nei Paesi in cui questo stile alimentare ha avuto origine.

Uno studio spagnolo pubblicato sul Journal of Health Services Research & Policy, conferma che la 'vera' dieta mediterranea implica un minor impatto sull'ambiente [...]: l'impronta ecologica giornaliera (il footprint) della DM equivale a 5,08 kg di CO2 contro i 7,4 kg CO2 dei pasti quotidiani dei britannici e gli 8,5 kg CO2 del menu statunitense. Inoltre, la dieta mediterranea favorisce il recupero e il riutilizzo del cibo, come attesta il primo rapporto globale su cibo e spreco, "Food & waste around the world", firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability: spreca più spesso chi sostiene di avere una dieta confusa e abitudini alimentari irregolari, come il 40% dei tedeschi, il 30% dei cittadini statunitensi, il 28 dei canadesi e il 25% degli inglesi

Il candidato, sulla base delle competenze acquisite durante il proprio percorso di studi, facendo riferimento ai documenti presentati e attenendosi alle successive indicazioni:

- 1) descriva nei dettagli il modello dietetico mediterraneo;
- 2) riporti i nutrienti target dei cibi che più di altri risultano protettivi per la salute per tutte le età e condizioni fisiologiche facendo riferimento ai relativi valori LARN e alle porzioni standard;
- 3) riporti esempi di studi scientifici che testimoniano l'alta correlazione tra dieta mediterranea e salute e benessere delle popolazioni;
- 4) evidenzi i parametri di sostenibilità ambientale dello stile mediterraneo;
- 5) per l'allestimento del servizio di banqueting in occasione di un convegno scientifico inerente le diete sostenibili, predisponga almeno 6 differenti formulazioni dolciarie tutte adatte per un 'coffee break vegano' di cui 3 adatte anche per soggetti celiaci (descrivere la qualità nutrizionale delle materie prime per tutte le formulazioni);
- 6) valorizzi gli ingredienti che nei dolci proposti al punto 5 risultino effettivamente a basso impatto ambientale;
- 7) valorizzi le tecniche di preparazione innovative e antispreco da utilizzare per l'allestimento dell'intero servizio

Casatenovo, 8 aprile 2025

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO PROFESSIONALE "GRAZIELLA FUMAGALLI" - CASATENOVO
Anno scolastico 2024/25
Simulazione seconda prova d'esame
Indirizzo - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA - PRODOTTI DOLCIARI

COGNOME _____ NOME _____

Casatenovo/Casargo, 8 aprile 2025

Tipologia B

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

Nucleo tematico

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

"Meal Prep Universitario: Pianificazione e Preparazione di Pasti Bilanciati"

Durata della prova: 6 ore

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

Per gli Atenei pubblici, la normativa di riferimento è quella in materia di concessioni di servizi (D. Lgs. n. 50/2016 con principi di tutela ambientale secondo quanto indicato dagli artt. 34, 95 e 144;) che prevede l'affidamento dell'incarico per l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Gli appalti più innovativi analizzati comunque permettono di calibrare il punteggio di offerta tecnica/economica, dando più rilevanza alla qualità, aspetto che favorisce filiere locali e sostenibili. (...).

(1)

Documento 1 - LE MENSE UNIVERSITARIE PROMUOVONO SALUTE

Il legame tra alimentazione e stato di salute generale dell'individuo è ben documentato e noto da tempo. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) l'obesità rappresenta, ad oggi, uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Recenti rilevazioni hanno mostrato che spesso una condizione di eccesso ponderale non è accompagnata dalla consapevolezza del proprio peso e pertanto tende ad essere sottovalutata.

Dal 1975 ad oggi l'obesità in tutto il mondo è quasi triplicata. I dati riferiti dal sistema di sorveglianza Passi per il biennio 2022-2023 relativi a peso e altezza di 18-69enni portano a stimare che nel nostro Paese 4

adulti su 10 siano in eccesso ponderale: 3 in sovrappeso (con un indice di massa corporea - IMC - compreso fra 25 e 29,9) e 1 obeso (IMC ≥ 30).

Il 4 marzo di ogni anno ricorre la Giornata Mondiale dell'Obesità (World Obesity Day), istituita nel 2015 dalla World Obesity Federation. L'evento che coinvolge organizzazioni, associazioni e persone ha l'obiettivo di invertire la crisi globale dell'obesità, di sensibilizzare cittadini e istituzioni incoraggiando alla prevenzione non solo quando si ha una condizione di obesità cronica complessa che richiede interventi su più livelli, ma anche quando, negli stadi iniziali, non si associ a complicanze.

L'edizione della WOD 2025 presentata in un convegno al Ministero della Salute con lo slogan "Changing system, healthier lives" si è focalizzata sull'importanza di porre l'accento sui cambiamenti promossi dai sistemi come quelli sanitari e governativi, sugli ambienti di vita e di lavoro, sui media, che, con un approccio sistemico e collaborativo, possono affrontare la sfida globale contro l'obesità e il sovrappeso e non semplicemente sull'impegno delle persone.

Nei paesi sviluppati l'obesità è considerata uno dei 10 principali fattori di rischio per la salute. In Europa, si associano a sovrappeso e obesità circa l'80% dei casi di diabete mellito di tipo 2; il 35% di tutte le cardiopatie ischemiche nonché il 55% di ipertensione arteriosa tra gli adulti. (3)

E' importante per tutti, ma ancora di più per le giovani donne e per gli uomini in età fertile, promuovere la salute, adottare e mantenere corrette abitudini alimentari e stili di vita sani favorire una dieta equilibrata, varia e ricca di nutrienti.

Aderire ad uno stile di vita sano e una dieta corretta può risultare cruciale in vista di future gravidanze. Chiaramente, il contesto universitario rappresenta in tal senso uno spazio particolarmente rilevante perché consente di raggiungere un target di popolazione che si trova in un momento cruciale. Agire su questo target significa agire sulla salute riproduttiva degli individui già in fase preconcezionale e avviare tempestivamente percorsi di nutrizione preventiva volti a favorire il miglior outcome materno fetale e ridurre il rischio nel futuro neonato di insorgenza di malattie croniche non trasmissibili in età adulta. In altre parole, interagendo su questi temi con i giovani che frequentano le Università è possibile contribuire a costruire delle solide basi per la salute del feto, del nascituro (fetal programming), dell'adulto e della collettività. In ultimo vale la pena sottolineare che questo target rappresenta una straordinaria opportunità di empowerment delle nuove generazioni all'insegna di scelte coscienti e consapevoli (...)

In Italia, in particolare, nei capitolati di appalto della ristorazione collettiva il documento raccomandato e normalmente utilizzato è quello della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) contenente i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana), periodicamente aggiornati (la V Revisione è del giugno 2024) riportano i fabbisogni di energia e nutrienti di riferimento per ogni fascia di popolazione in funzione del livello di attività fisica svolta. (...). Si suggerisce al fine di incentivarne il consumo, di prestare attenzione alla presentazione delle proposte a base di legumi, spesso risultano fra le meno apprezzate. Un discorso simile riguarda anche i piatti a base di pesce, considerando che i prodotti ittici generalmente offerti nelle mense scolastiche, originari per lo più da filiere lunghe e complesse, risultano essere uno dei piatti meno apprezzati e a maggior incidenza di spreco alimentare (...).

Le più recenti ricerche hanno dimostrato che al fine di favorire il consumo di frutta e verdura è importante curare la presentazione delle preparazioni riguardante sia l'aspetto gustativo sia quello visivo (cura nel dettaglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista, etc.). (1)

Documento 2 - VERSO LA TRANSIZIONE ECOLOGICA

Il Ministero della Transizione Ecologica ha di recente pubblicato i Criteri Minimi Ambientali (CAM) in cui sono presenti importanti indicazioni relative a come favorire una riduzione dell'impatto ambientale nella ristorazione collettiva. A titolo esemplificativo si richiamano alcune delle indicazioni presenti, quali:

- prevedere una dieta a minor consumo di proteine animali che risponda ai requisiti nutrizionali previsti dall'ultima edizione dei LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana, con particolare riguardo alla dieta mediterranea, in conformità alle

- nuove Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica;
- favorire l'utilizzo di specie ittiche diverse e stimolare la proposta di ricette diversificate, per supportare la creazione di filiere locali incluse le attività di trasformazione e per ridurre o annullare gli sprechi alimentari;
- favorire l'utilizzo di prodotti biologici;
- considerare il criterio premiante della filiera corta e del km0;
- prevenire e gestire le eccedenze alimentari mediante corrette porzionature, monitorare e calcolare le eccedenze per tipologia e tra cibo servito e non servito. L'utilizzo di appositi questionari consente di individuare quali sono le cause che le generano così è possibile attuare azioni per prevenirle: in presenza di eccedenze si può considerare la possibilità di asporto di cibo non consumato; se poi sono significative si possono destinare ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari.
- ancora i CAM prevedono che le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa e destinate all'alimentazione degli animali oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o, in ultima analisi, nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. (1)

Documento 3 - ESEMPI E STRATEGIE VIRTUOSE

L'Università di Milano-Bicocca ha sviluppato un progetto complessivo di nudging (...) attraverso molteplici pratiche di valorizzazione dell'offerta di cibi salutari: resi più evidenti con bollino "So Good"; percorso per accedere al cibo direzionato verso l'area frutta e verdura; i dessert confezionati sono stati separati dalle insalate e resi meno visibili; vicino ai vassoi si trova il pane integrale; l'allocazione delle bibite gassate è stata posizionata per dare maggiore visibilità all'acqua; donazione di borracce brandizzate di Ateneo.

Il **candidato**, in qualità di rappresentante degli studenti della facoltà di "Nutrizione Umana", proponga all'azienda fornitrice del servizio mensa dell'Università (Committente) la pianificazione del menù della prima settimana del mese di aprile e, predisponga le proposte giornaliere (nello specifico 2 opzioni di dessert/die) attenendosi al rispetto:

- della presenza di prodotti del territorio lombardo e prodotti certificati;
- della presenza di prodotti sostenibili evidenziando le strategie di promozione per la salute dell'uomo e dell'ambiente;
- della presenza di tecniche di preparazione e cottura innovative e salutari;
- delle raccomandazioni nutrizionali SINU-LARN come indicato nel documento 1 ed evidenziando la prevenzione e il contrasto di sovrappeso/obesità e di malattie correlate nei giovani adulti; commentando altresì ciascuna delle proposte giornaliere in termini di kilocalorie fornite e adeguatezza quantitativa e qualitativa degli ingredienti prescelti;
- della normativa antispreco come indicato nel documento 2, prevedendo un packing biocompatibile e adatto per l'asporto (*take away*)

Il candidato inoltre :

- proponga delle strategie di marketing che promuovano/pubblicizzino il servizio mensa dell'Università per incentivare la scelta e la frequenza dello stesso;
- predisponga un questionario di gradimento dettagliando le domande le cui risposte hanno un range da 1 a 3 al fine di raccogliere il feedback dei fruitori del servizio mensa.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

-
- Linee guida per la sostenibilità dei sistemi alimentari delle Università Comune di Milano 2022
<https://www.ats-milano.it/ats/carta-servizi/guida-servizi/alimenti-nutrizione/ristorazione->

collettiva <https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2023-02/Linee%20Guida%20per%20la%20sostenibilit%C3%A0%20dei%20sistemi%20alimentari%20delle%20Universit%C3%A0%20%282%29.pdf>

- Istituto Superiore della Sanità - Giornata mondiale dell'obesità. Sorveglianza Passi, 4 adulti su 10 sono in eccesso ponderale: 3 in sovrappeso e 1 obeso - <https://www.iss.it/-/giornata-mondiale-dell-obesita-sorveglianza-passi-4-adulti-su-10-sono-in-eccesso-ponderale-3-in-sovrappeso-e-1-obeso#:~:text=I%20dati%20riferiti%20dal%20sistema%20di%20sorveglianza%20Passi,25%20e%2029%2C9%29%20e%201%20obeso%20%28IMC%20%E2%89%A530%29>.
- World Health Organization. Regional Office for Europe. Branca F, Nikogosian H, Lobstein T. (Ed.). The challenge of obesity in the WHO European Region and the strategies for response. Summary 2007. Edizione italiana a cura del Centro Nazionale per la Prevenzione e il controllo delle Malattie (CCM) e della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). 2008, <https://www.epicentro.iss.it/ben/2013/giugno/2>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
GRAZIELLA FUMAGALLI
CASATENOV - LC

Esami di Stato 2024/2025

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera Articolazione: Enogastronomia

ALUNNO _____

CLASSE _____

INDICATORI			DESCRITTORI			Punti
A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo			Pertinente e completa			3
			Pertinente ma non completa			2
			Parzialmente pertinente e non completa			1
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione			Presente e coerente			6
			Presente, coerente ma essenziale			5
			Parzialmente presente e non sempre coerente			4
			Parzialmente presente e poco coerente			3
			Lacunosa			2
			Scarsa			1
C. 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			Coerente ed esauriente, originale, corretta			7-8
			Coerente e corretta			5-6
			Generica e/o poco corretta			3-4
			Incoerente e frammentaria			1-2
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale			Rigorosa e appropriata			3
			Complessivamente corretta			2
			Impropria e scorretta			1
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE	.../20
		

La Commissione

Il Presidente

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

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

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le Attività Formative
SEDE DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO
CASARGO (LC)

Prot. n. 93/25 del 29/04/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno scolastico 2024/2025 – CLASSE V^a C
ART. PRODOTTI DOLCIARI

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L'équipe dei formatori che ha realizzato il corso annuale di leFP è così composta:

- **Composizione del Consiglio di Classe:**

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE	CONTINUITA' DIDATTICA
Dott. VANINETTI ALAN	Direttore e legale rappresentante	
Prof. MORGANTI STEFANO	Lingua Italiana e letteratura	Si
Prof. MORGANTI STEFANO	Storia	Si
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	Si
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	Si
Prof. GIANOLA MARIA	Scienze motorie e sportive	Si
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	Si
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	Si
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	Si
Prof. SCOLA GIAMPIERO	Laboratorio di pasticceria	No
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione	Si
Prof. VIARO SAMUELE	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	No

Gli ambiti, gli oggetti, le modalità di collaborazione, nonché le risorse strumentali e professionali dell'Istituzione scolastica utilizzate nel corso annuale sono definite nell'accordo allegato.

SOMMARIO

1. Premessa e riferimenti normativi; breve storia e presentazione della classe
2. Profilo atteso in uscita
3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti
4. Attività curriculari, extra curriculari
5. Attività riferita all'educazione civica, cittadinanza e costituzione
6. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
7. Programmi disciplinari
8. Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola
9. Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio
10. Allegati

DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE ARTICOLATA

PREMESSA

PROT. 93/25 del 29/04/2025

1. Breve storia e presentazione della classe

La classe "Quinta sezione C" è costituita da un gruppo di studenti di leFP, in possesso del Diploma Professionale di "Tecnico delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno" conseguito nell'anno scolastico 2023-2024 presso il CFPA di Casargo o altra scuola, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l'accesso all'esame di Stato previsto dall'ex art. 15 c. 6 del D.lgs. n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011, dall'OM n. 67 del 31/03/2025 "Esami di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/25", ed a livello regionale, dalle Linee guida regionali, allegato B) al Decreto n. 11690 del 29/07/2024.

Si ritiene opportuno come Consiglio di Classe, richiamare la collaborazione sottolineata dall'art. 12 comma 5, riferita "alla presenza di docenti" dell'Istituzione formativa che ha erogato il servizio, in numero non superiore a tre in qualità di osservatori, in tutte le fasi dell'esame, senza poteri d'intervento. Il Consiglio di Classe ha designato come osservatori i docenti Codega Gabriele, Rossignuolo Raffaella e Scola Giampiero.

L'O.M. 67 del 31/03/2025 prevede specifiche regole per l'attribuzione del credito scolastico (ai sensi del d. lgs. 62/2017) e della valutazione del colloquio come specificato nell'allegato A.

Il gruppo di leFP è stato aggregato alla classe 5^a D sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati all'esame; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n.67/2025, art. 3, punto c), gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni.

Il percorso di IP si è sviluppato in conformità alle previsioni di cui allo specifico ordinamento statale, con riferimento sia ai contenuti di apprendimento, sia al quadro degli insegnamenti e delle relative attribuzioni orarie. L'articolazione specifica del curriculum, le scelte metodologico-didattiche, le attività specifiche (aggiuntive, ecc.), i criteri di accertamento e valutazione, ecc. sono illustrate e documentate nella parte successiva del presente Documento.

Il corso annuale del gruppo di leFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell'ordinamento di leFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e sulla base all'accordo stipulato tra l'Istituto Professionale di Stato (IPS) "Graziella Fumagalli" di Casatenovo e l'Istituzione formativa A.P.A.F. Agenzia Provinciale per le Attività Formative – sede operativa C.F.P.A. Casargo, allegato 1 al presente documento (firmato il 10/09/2024, e protocollato in data 24/09/2024 n. prot. 297/2024).

La declinazione specifica del percorso formativo trova evidenza nella parte seguente del presente Documento.

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

Il percorso è stato finalizzato all'acquisizione del Titolo di Diploma Istruzione Professionale di "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – articolazione prodotti dolciari" ed all'ammissione delle corrispettive prove d'esame di Stato. Il Consiglio di Classe per dare uniformità alla sua azione educativa e didattica, ha pensato di procedere organizzando alcuni incontri di programmazione con i docenti dell'Istituto G. Fumagalli, nello spirito dell'accordo e degli orientamenti impartiti dagli uffici competenti della Regione Lombardia e dall'Ufficio Scolastico Regionale, per condividere programmi, metodologie, criteri di valutazione.

Si elencano di seguito le principali tappe del coordinamento:

- 10/9/2024: firma dell'accordo tra A.P.A.F. e I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo
- 05/11/2024: il gruppo di lavoro costituito dagli insegnanti dei rispettivi Consigli di classe secondo quanto previsto dal sopracitato accordo, si è incontrato per un incontro di conoscenza e confronto sui programmi da svolgere. L'incontro si è svolto in presenza presso l'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- 13/12/2024: iscrizione degli allievi agli esami di Stato con comunicazione all'Ufficio Scolastico Regionale
- 04/02/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative a Casargo
- 06/02/2025: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 11/02/2025: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato - Alimentazione e Prodotti Dolciari a Casargo
- 13/02/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, T.O.G.P.P., Scienze Motorie, Storia a Casargo
- 18/02/2025: deposito presso la segreteria dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo della documentazione degli allievi al fine dell'iscrizione agli esami di Stato (ricevute di versamento della tassa di iscrizione, qualifica di operatore della ristorazione – servizi di sala e bar (3^a) e tecnico dei servizi di sala e bar (4^a) – Certificazioni PDP
- 18/02/2025: consiglio di classe condiviso per definire le materie presenti nelle Commissioni d'esame
- 14/03/2025: svolgimento prova Invalsi di Inglese a Casargo
- 19/03/2025: svolgimento prova Invalsi di Italiano a Casargo
- 20/03/2025: svolgimento prova Invalsi di Matematica a Casargo
- 01/4/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, T.O.G.P.P. a Casatenovo

- 03/4/2025: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 08/4/2025: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 10/4/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Scienze Motorie, Storia

Durante l'anno scolastico 2024-25 le lezioni si sono svolte in presenza, in forma frontale, senza alcuna interruzione e il completamento delle fasi di coordinamento previste nell'accordo.

Il corso è stato formalmente avviato in data 16/09/2024.

Il Consiglio di Classe ha quindi autonomamente messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e attività pratiche sul modo di affrontare le varie tipologie delle prove dell'Esame di Stato, sul colloquio, sull'alternanza scuola - lavoro, sull'importanza di "pensare" in lingua straniera, non solo in riferimento all'esame, ma anche in vista della futura professione che si svolgerà in un mondo ormai senza frontiere.

- Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività.

Quest'anno è stato il quarto anno che il CFPA di Casargo ha sviluppato la collaborazione con Casatenovo per l'articolazione "prodotti dolciari".

La classe è composta da 3 allievi provenienti dal 4° anno dell'IeFP (Anno Formativo 2022/2023), al termine del quale hanno tutti conseguito il Diploma di "Tecnico delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno". Tutti gli allievi hanno frequentato il quarto anno presso il C.F.P.A. di Casargo.

La classe è formata da studenti che provengono da una sezione di classe quarta, per i quali il C.F.P.A. già dall'anno scolastico 2023/24 aveva attivato una preparazione specifica per le discipline teoriche, in previsione di una scelta di prosecuzione nel quinto anno.

La classe svolge le ore di teoria insieme agli allievi di sala e enogastronomia (per un totale di 18).

Il C.d.C. in sede di programmazione iniziale ha attivato interventi di monitoraggio per adeguare gli obiettivi formativi e di apprendimento alla situazione di partenza di ciascun allievo, oltre che a rendere più chiara la motivazione al proseguimento. Tutto questo ha comportato una condivisione di interventi trasversali da parte dei vari docenti, riferiti al recupero in itinere di alcune competenze di base, specie nella lingua francese, inglese e matematica, all'acquisizione di un approccio allo studio domestico con continuità e sistematicità, ad una maggiore attenzione all'uso di una terminologia adeguata all'indirizzo. All'inizio gli alunni hanno evidenziato delle difficoltà nell'approccio ad uno studio sistematico delle discipline curriculari e un certo grado di disorientamento e di timore riferiti all'esame finale di Stato.

Gli alunni hanno risposto in modo graduale, con sufficiente responsabilità e impegno. Per quanto riguarda questo aspetto, si rimanda alle relazioni finali dei vari docenti e ai

programmi effettivamente svolti, debitamente visionati e condivisi dai rappresentanti di classe.

Al fine di migliorare l'approccio alle simulazioni d'esame e successivamente all'orale, è stata programmata e svolta una simulazione "interna", presso il CFPA di Casargo, il 5 e il 10 dicembre 2024 mentre a fine maggio è invece in programma lo svolgimento di una simulazione di colloquio orale.

Presentando il gruppo classe in un modo più concreto e specifico, orientativamente si può dire che in esso due allievi si sono particolarmente impegnati con continuità e responsabilità. Il loro rendimento si pone su livelli di sicura sufficienza e di discreta sicurezza nella trattazione degli argomenti scolastici sia dell'area comune che dell'area di indirizzo. Un altro alunno, nonostante si sia impegnato in modo responsabile, ha delle fragilità non ancora completamente sanate. La frequenza è stata caratterizzata da impegno responsabile e vivo interesse sia per l'attività scolastica che per le offerte formative del CFPA di Casargo dimostrando un comportamento adeguato.

All'interno del gruppo è presente un allievo con certificazione. Per questo alunno sono stati attivati gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dalla normativa. Per i dettagli si fa riferimento ai Piani Didattici Personalizzati inviati tramite mail in data 20/01/2025 e in seguito depositati presso l'I.P.S. di Casatenovo in data 18/02/2025.

In merito agli alunni con certificazione si rimanda ai PDP di cui si allega copia per l'adozione dei metodi compensativi-dispensativi da adottare.

Caratteri specifici dell'indirizzo di studio – Prodotti dolciari

Il piano formativo è stato definito nell'accordo tra l'Istituzione Professionale Statale "G. Fumagalli" di Casatenovo e A.P.A.F. (Agenzia Provinciale per le Attività Formative). Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività.

CLASSE 5[^] C – INDIR. ENOGASTRONOMIA ART. PRODOTTI DOLCIARI CFPA CASARGO

Area	Materia	ore settimanali	ore annuali	Tot. parziale per macro-area	% per macro-area
Linguaggi	Lingua e letteratura italiana	4	128	576	58,2
	Inglese	2	64		
	Francese - seconda lingua straniera	3	96		
Storico-sociale ed economica	Diritto e tecniche amministrative	4	128		
	Storia	2	64		
Scientifico tecnologica	Matematica	3	96		
Tecnica professionale e alternanza	Scienze motorie e sportive	1	32	416	42,0
	Lingua Inglese tecnico	1	32		
	Religione	1	32		
	Personalizzazione, Simulazioni e Invalsi	2	64		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	2	64		
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	64		
	Laboratorio di pasticceria	4	128		
Tot ore corso		31	992		100,2
n. settimane indicative			32		

Si prevede di raggiungere al termine delle lezioni il monte orario di 992 ore di corso.

Per quanto concerne la continuità didattica, si precisa che è stata mantenuta per gli insegnamenti di Italiano, Storia, Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione, Inglese, Francese – seconda lingua straniera, Diritto e tecnica amministrativa, Scienze motorie e sportive, Religione.

2. PROFILO ATTESO IN USCITA

Gli esiti di apprendimento del corso annuale sono stati individuati al fine di sviluppare tutte le dimensioni del Diploma Professionale di "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

Per l'area di base (articolazioni linguistiche, matematica e storico-sociale e civica) gli esiti sono stati declinati in termini di competenze/abilità e conoscenze essenziali e articolati per aree secondo lo schema delle Linee guida della regolamentazione regionale, conformemente alla specificità del percorso di leFP di provenienza. In tali aree, le conoscenze sono declinate in contenuti conoscitivi specifici, per permettere la rintracciabilità e la correlazione con i contenuti disciplinari dell'ordinamento statale, nonché evidenziare le opzioni realizzate dall'équipe dei formatori.

Per l'area scientifico tecnologica di base e quella tecnico professionale gli esiti di apprendimento sono stati individuati direttamente in relazione a quelli dell'ordinamento statale di IP, tenendo in considerazione le acquisizioni già certificate di cui al Diploma Professionale di leFP.

Per ulteriori informazioni si rimanda all'allegato B "Tabella delle corrispondenze delle competenze formative" del decreto regionale n.11690 e al documento di classe della 5^D di Casatenovo.

Di seguito sono elencate le competenze sviluppate per area. Ulteriori delucidazioni possono essere inserite nel programma specifico per materia.

3. OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Le valutazioni periodiche degli apprendimenti avvengono attraverso verifiche orali, scritte e pratiche in laboratorio ed hanno consentito ai docenti, al tutor e al coordinatore di tenere costantemente sotto controllo l'evoluzione del profitto degli alunni.

Si sono svolti i Consigli di classe per il monitoraggio dei risultati raggiunti individualmente in termini di profitto e di comportamento.

Gli standard formativi messi a punto comprendono Moduli Formativi riferiti ai seguenti ambiti principali:

- Area Culturale – Competenze di base. I Moduli si ispirano agli standard formativi minimi contenuti nelle Linee Guida regionali che riguardano ambiti trasversali alle professioni e di "cultura generale" di base dell'individuo;
- Area Tecnico Professionale. I Moduli sono interdisciplinari e hanno come obiettivo lo sviluppo di competenze operative agite in autonomia che coinvolgono diversi saperi di base, trasversali e tecnico-professionali.

Gli standard formativi sono completati dalla personalizzazione dei percorsi formativi che avviene:

- a livello individuale, attraverso l'avvio di attività complementari;

- a livello standardizzato, attraverso l'attivazione di progetti/laboratori che coinvolgono tutti gli studenti della classe in percorsi modulari progettati e realizzati nell'ottica di rinforzare le competenze operative "di filiera" della professione e anche di potenziare le competenze culturali di base, trasversali (es. sicurezza sul lavoro) e personali (es. orientamento).

L'intero percorso è stato progettato a partire dalla convinzione che le competenze operative degli studenti risulteranno tanto più sviluppate quanto più completa sarà la crescita personale oltre che quella professionale di ogni singolo allievo e l'abitudine ad adottare comportamenti responsabili e consoni all'esercizio della professione.

Molti progetti realizzati sono risultati ulteriormente valorizzati dalla caratteristica di "residenzialità" del Centro: il convitto è un'esperienza molto professionalizzante, poiché i comportamenti agiti dagli studenti diventano un'occasione di totale immersione nella cultura professionale. Per ulteriori informazioni (in merito al profilo di uscita al quinto anno, alle competenze in uscita e i nuclei tematici fondamentali sviluppati, se non direttamente indicati nei programmi) si rimanda al documento di classe della 5^D di Casatenovo.

4. ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle varie attività svolte in orario curricolare ed in modo particolare extra curricolare di preparazione di pranzi, cene, banqueting ed annessi.

5. ATTIVITA' RIFERITE ALL'EDUCAZIONE CIVICA

Il C.F.P.A. di Casargo ha sempre cercato di favorire esperienze in situazione, attraverso scambi con istituzioni scolastiche di Paesi della Comunità Europea o in altre regioni italiane. L'obiettivo è sempre stato quello di sviluppare una sensibilità europea nell'ottica della realizzazione dei principi costituzionali di collaborazione europea e reciproco rispetto. Le competenze professionali si accrescono attraverso il confronto con altre realtà enogastronomiche europee.

È stata programmata un'uscita didattica per i giorni 6-7-8 maggio ad Auschwitz-Birkenau-Cracovia.

Considerando l'importanza attribuita nell'esame all'educazione civica, quest'anno sono stati attivati degli incontri specifici, che sono riepilogate nella tabella sottostante e a livello di programmi sono stati sviluppati alcuni argomenti dedicati soprattutto nell'area socio – storica (diritto e storia):

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare

Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

Collaborare e partecipare

Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

Agire in modo autonomo e responsabile

Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

ATTIVITA' SVOLTE

- Partecipazione al Convegno Internazionale "Dalla Calabria: Il Cibo Mediterraneo", il 26/09/2024
- Incontro Telefono Donna, il 20/11/2024
- Evento L'Azzardo del giocoliere, il 03/12/2024
- Incontro "Confcommercio Como Start up PE", 11/12/2024. L'obiettivo dell'incontro era di spiegare dal punto di vista imprenditoriale cosa li aspetta e soprattutto cosa vuol dire passare dalla didattica al lavoro
- Incontro ANMIL – La sicurezza sul Lavoro entra a scuola, il 24/01/2025
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 17/02/2025
- Incontro "Educazione alla legalità e prevenzione dell'evasione fiscale e delle violazioni", il 21/02/2025
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione del Midollo Osseo (ADMO), il 12/03/2025
- Partecipazione al progetto LILT – "CIBO E SALUTE" – Futuri Chef a Confronto per la prevenzione alimentare, che si è concretizzato il 18/03/2025 nello svolgimento del Concorso "La cucina con ingredienti antiossidanti"
- Incontro "La Responsabilità Civile e Penale – Decreto CAIVANO"
- Incontro Testimonianza formativa dei Maestri del Lavoro, "Il mondo del lavoro e le competenze", il 04/04/2025
- Seminario sul diabete, il 09/04/2025

- Uscita Didattica ad Auschwitz-Birkenau-Cracovia, dal 06 al 08/05/2025
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: Alcool, dissenteria, droga e... tè. La storia inglese del tè, dal Seicento alle guerre dell'oppio
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: Lo scambio colombiano: storia di noi, cioccolato e patate

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il piano formativo del C.F.P.A. di Casargo delinea la frequenza di stage e di attività di alternanza scuola lavoro nel secondo, terzo e quarto anno formativo, rispettivamente con 400, 400, 400 ore.

Il quinto anno è utilizzato principalmente per il potenziamento delle discipline teoriche. Nell'ultimo anno non sono previsti quindi percorsi di stage (salvo stage facoltativi svolti volontariamente dagli allievi nel periodo tra giugno e settembre). Gli allievi prepareranno una presentazione multimediale in cui illustreranno brevemente esperienze e apprendimenti sviluppati in queste attività (PCTO)

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante. In particolare nel CFPA l'operatività in azienda tende ad accrescere le proprie competenze professionali e operative

ATTIVITA' SVOLTE

Sarà fornita in allegato al documento del 15 maggio (All. 2) una tabella riassuntiva di tutti gli stage svolti dagli allievi dell'articolazione prodotti dolciari del C.F.P.A. di Casargo, svolti in accordo e riconosciuti dalla scuola.

7. PROGRAMMI DISCIPLINARI

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Inglese
- Francese – seconda lingua straniera
- Matematica
- Diritto e tecnica amministrativa
- Scienze motorie e sportive
- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di pasticceria
- Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

I programmi sono il frutto della collaborazione tra CFPA e I.P.S., tuttavia in alcuni casi possono esserci delle differenze. Si ricorda alla Commissione esaminatrice che gli allievi, in base alla legge, devono essere interrogati sugli argomenti indicati di seguito.

Per le materie professionali (Scienze degli Alimenti, Laboratorio di pasticceria, Diritto e Tecniche Amministrative), si segnala che accanto ai contenuti sono inseriti i nuclei tematici attivati. Nella pagina seguente, è inserito l'elenco dei nuclei tematici.

Legenda nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "Made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care; identificazione del target della clientela e offerta dei prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

SCHEDA DI ITALIANO – SEZIONE C

Docente:

Stefano Morganti

Presentazione della classe:

Il profitto è stato positivo.

Sul fronte della letteratura, gli studenti hanno mostrato una buona capacità di apprendimento nello studio della poetica degli autori affrontati e nell'analisi delle relative opere letterarie.

Discreti anche i risultati ottenuti nell'ambito della produzione scritta.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Per gli allievi con dsa sono state usate verifiche differenziate con griglie di valutazione specifiche, oltre alla possibilità di produrre e utilizzare in verifica appositi strumenti di supporto.

Testi adottati:

V.Jacomuzzi, G.Pagliero, G.Manduca, S.Jacomuzzi, *Incontri e voci*, Vol. 3, SEI.

Altri strumenti didattici:

Il corso è stato supportato da materiale distribuito dal docente (nell'elenco delle letture è segnato con la dicitura "mat.proprio") attraverso il canale di Google Classroom, mediante il quale gli allievi hanno potuto focalizzare l'attenzione sui principali aspetti della vita, della produzione e della poetica di ciascun autore.

La didattica è stata supportata anche dal ricorso a strumenti audiovisivi, oltre che da testi presenti sul libro digitale.

Numero di ore settimanali:

4

Metodologie adottate:

Il programma di italiano per la classe quinta è stato formulato per accompagnare gli alunni al superamento dell'Esame di Stato.

Nel corso dell'anno sono così stati affrontati, attraverso lezioni frontali e partecipate, i cardini della letteratura italiana otto-novecentesca, irrinunciabili per la formazione culturale degli allievi, accompagnati da alcuni testi della letteratura europea.

Per ciascun autore, accanto alla presentazione della vita e della poetica, è stata portata avanti in classe l'analisi di testi poetici, teatrali o narrativi selezionati tra i principali della sua produzione.

Per quanto riguarda i temi, sono state illustrate le varie tipologie di prove scritte previste all'Esame di Stato, sperimentate attraverso esercitazioni e verifiche.

La classe ha infine affrontato simulazioni della prova Invalsi.

Verifiche

Verifiche scritte dedicate ai temi di tipologia A, B, C;

Verifiche scritte di letteratura con domande aperte e chiuse;

Prove di produzione scritta.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: LE TECNICHE ESPRESSIVE

- Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (tipologia A)
- Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B)
- Testo di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C)
- Esercitazioni sul modello Invalsi

MODULO DUE: NATURALISMO E VERISMO

Positivismo e naturalismo; liberismo e socialismo	pp.8-10
Il naturalismo francese	pp.22-24
E.Zola – <i>Gervaise e l'acquavite</i>	mat.proprio
Il verismo: la riflessione teorica, gli autori, le opere	pp.40-42
F.De Roberto – <i>Razza immortale</i>	libro digitale
G.Verga: la vita	pp.106-109
G.Verga: il pensiero e la poetica	pp.110-114
G.Verga: Vita dei Campi	pp.121-122
G.Verga, <i>La Lupa</i>	pp.123-127
G.Verga: I Malavoglia	pp.130-135
G.Verga, <i>La rivolta di 'Ntoni</i>	mat.proprio
G.Verga: Novelle Rusticane	p.151
G.Verga, <i>La roba</i>	mat.proprio

MODULO TRE: DECADENTISMO, SIMBOLISMO, ESTETISMO

La crisi del positivismo (pp.271-272)	pp.271-272
Irrazionalismo e decadentismo (materiale su Classroom)	mat.proprio
L'alba del decadentismo (pp.51-53);	pp.51-53
Il simbolismo e Baudelaire (pp.54-55)	pp.54-55
C.Baudelaire, <i>L'albatro</i>	mat.proprio
Edonismo e estetismo (pp.282-283);	pp.282-283
Oscar Wilde (p.284)	p.284
O.Wilde, <i>Dorian Gray uccide il pittore Basil</i>	mat.proprio
Carducci: vita e opere	pp.180, 185-6
Carducci - Rime Nuove	pp.194-195
G.Carducci, <i>Pianto antico</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>San Martino</i>	mat.proprio

G.Carducci, <i>Il Bove</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio: la vita	pp.356-361
G.D'Annunzio: il pensiero e la poetica	pp.362-367
G.D'Annunzio, <i>Il conte Andrea Sperelli</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio, <i>Scrivo nell'oscurità</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio: Alcyone	pp.379-381
G.D'Annunzio: <i>La pioggia nel pineto</i> (riduzione)	mat.proprio

MODULO QUATTRO: PASCOLI E PIRANDELLO

G.Pascoli: la vita e le opere	pp.224-227
G.Pascoli: Il fanciullino	p.232
Pascoli - <i>Temporale</i>	mat.proprio
Pascoli - <i>X agosto</i>	mat.proprio
L.Pirandello: vita e opere	mat.proprio
L.Pirandello: il pensiero e la poetica	mat.proprio
Pirandello e le parole del ridere	mat.proprio
L.Pirandello: Il fu Mattia Pascal	mat.proprio
L.Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i>	mat.proprio
L.Pirandello: Sei personaggi in cerca di autore	mat.proprio
L.Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i>	mat.proprio
L.Pirandello: Novelle per un anno	mat.proprio
L.Pirandello: <i>La patente</i>	mat.proprio
<i>La patente</i> , dal film "Così è la vita"	audiovisivo
L.Pirandello: <i>Una giornata</i>	mat.proprio
F.Kafka, <i>Il risveglio di Gregor</i>	mat.proprio

MODULO CINQUE: SVEVO E LE AVANGUARDIE

Il primo novecento: Einstein, Freud e la società di massa	mat.proprio
J.Joyce: vita e opere	
J.Joyce, <i>Il monologo di Molly Bloom</i>	
I.Svevo: vita e opere	
I.Svevo: il pensiero e la poetica	
I.Svevo, La coscienza di Zeno	
I.Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i>	
I.Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i>	
I.Svevo, <i>Un'esplosione enorme</i>	
La poesia del nuovo secolo in Italia	
Il futurismo	
F.T.Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>	
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	
F.T.Marinetti, <i>Pallone turco frenato</i>	
F.T.Marinetti, <i>Altro bombardamento</i>	
F.T.Marinetti, <i>Sintesi futurista della guerra</i>	
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della cucina futurista</i>	

MODULO SEI: UNGARETTI, QUASIMODO, MONTALE

G.Ungaretti, vita e opere

G.Ungaretti, *Veglia*

G.Ungaretti, *Fratelli*

G.Ungaretti, *Soldati*

G.Ungaretti, *San Martino del Carso*

mat.proprio

pp.614-615

pp.625-626

mat.proprio

Il docente di italiano

Stefano Morganti

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

ELENCO DELLE LETTURE

E.Zola – <i>Gervaise e l'acquavite</i>	mat.proprio
F.De Roberto – <i>Razza immortale</i>	libro digitale
G.Verga, <i>La Lupa</i>	pp.123-127
G.Verga, <i>La rivolta di 'Ntoni</i>	mat.proprio
G.Verga, <i>La roba</i>	mat.proprio
C.Baudelaire, <i>L'albatro</i>	mat.proprio
O.Wilde, <i>Dorian Gray uccide il pittore Basil</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Pianto antico</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>San Martino</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Il Bove</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio, <i>Il conte Andrea Sperelli</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio, <i>Scrivo nell'oscurità</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio: <i>La pioggia nel pineto</i> (riduzione)	mat.proprio
Pascoli - <i>Temporale</i>	mat.proprio
Pascoli – <i>X agosto</i>	mat.proprio
L.Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i>	mat.proprio
L.Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i>	mat.proprio
L.Pirandello: <i>La patente</i>	mat.proprio
L.Pirandello: <i>Una giornata</i>	mat.proprio
F.Kafka, <i>Il risveglio di Gregor</i>	mat.proprio
J.Joyce, <i>Il monologo di Molly Bloom</i>	mat.proprio
I.Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i>	mat.proprio
I.Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i>	mat.proprio
I.Svevo, <i>Un'esplosione enorme</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Pallone turco frenato</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Altro bombardamento</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Sintesi futurista della guerra</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della cucina futurista</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Veglia</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Fratelli</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Soldati</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>San Martino del Carso</i>	mat.proprio

Il docente di Italiano
Stefano Morganti

SCHEDA DI STORIA – SEZIONE C

Docente:

Stefano Morganti

Presentazione della classe:

Il profitto è stato positivo. Gli studenti hanno dimostrato una discreta capacità di apprendimento degli avvenimenti e delle ideologie che hanno caratterizzato il Novecento, nonché dei meccanismi di causa ed effetto alla base dei fatti

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Agli allievi con DSA è stato consentito l'utilizzo degli appositi strumenti di supporto; le verifiche per allievi con DSA sono state valutate con griglie di valutazione specifiche.

Testi adottati:

G. Borgognone, D. Carpanetto, *Abitare la storia*, vol. 3, Bruno Mondadori

Altri strumenti didattici:

Le lezioni in classe sono state sempre accompagnate da materiale audiovisivo (immagini, filmati, applicazioni internet) per favorire l'apprendimento.

Laddove necessario, le tematiche trattate dal manuale sono state integrate o interamente sostituite con materiale fornito dal docente sul canale Google Classroom, allo scopo di rendere la spiegazione di tematiche complesse (e.g. la crisi del '29) la più chiara possibile.

Numero di ore settimanali:

2

Metodologie adottate:

L'insegnamento della storia nel quinto anno è stato posto in continuità con il programma svolto nell'annualità precedente.

Il periodo affrontato, attraverso lezioni frontali e dibattito in aula, è andato dall'inizio del Novecento alla Guerra fredda, con particolare attenzione alle guerre mondiali e ai totalitarismi che hanno caratterizzato l'Italia, la Germania e l'Unione Sovietica tra i due conflitti.

Verifiche

Verifiche scritte con domande aperte e chiuse

Interrogazioni orali

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: SCENARI POLITICI ED ECONOMICI A INIZIO NOVECENTO

	Capitoletti	Pagine
Lo sviluppo industriale e la società di massa: i trust negli USA	1.1.1, 1.2.1	4-8; 30
Le grandi potenze europee tra '8 e '900: Regno Unito, Francia, Germania	1.2.2, 1.2.3	34-39
L'Italia nell'età giolittiana	1.3.1, 1.3.3, 1.3.4	54-66
Le tensioni in Europa e gli imperi in crisi	1.2.3, 2.4.1	39-41 e 78-81

MODULO DUE: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Le guerre balcaniche e lo scoppio della "Grande Guerra"	2.4.1, 2.4.2	81-83 e 84-85
Dalla guerra-lampo alla guerra di logoramento	2.4.3	86-88
L'Italia in guerra	2.4.4	89-92
Una guerra veramente mondiale	2.4.5, 2.4.6	93-97
Dai successi tedeschi del 1917 alla vittoria dell'Intesa	2.4.7, 2.4.8	102-107
La pace di Parigi: "un armistizio di vent'anni"	2.4.9	109-113

MODULO TRE: LA RIVOLUZIONE RUSSA

Socialismi e comunismi nella Russia di inizio Novecento	materiale proprio	
La Rivoluzione di Febbraio	2.5.1	126-129
La Rivoluzione di Ottobre	2.5.2	130-132
La guerra civile e la nascita dell'URSS	2.5.3, 2.5.4	133-138

MODULO QUATTRO: IL FASCISMO E LA GRANDE DEPRESSIONE

La Crisi del dopoguerra: Fiume e il "Biennio Rosso"	2.7.1, 2.7.2, 2.7.3	174-182
Dai Fasci di Combattimento alla Marcia su Roma	2.7.3	178 + 182-184
La dittatura fascista	2.7.4	185-190
Il "totalitarismo imperfetto"	3.9.1, 3.9.2	222-225, 228-229
L'economia fascista e il "nuovo impero"	3.9.3, 3.9.4	231-239
Gli USA nei "roaring twenties"	2.6.1	144-147
La crisi del '29 e la "Grande Depressione"	materiale proprio	
Il New Deal	2.8.2, 2.8.3	200-205

MODULO CINQUE: IL NAZISMO

I turbolenti anni '20 in Germania	2.6.3, 3.10.1	155-157 e 248-249
Il "Mein Kampf" e l'ascesa del Nazismo	3.10.1, 3.10.2	250-251 e 253-255
La Germania di Hitler: un totalitarismo razzista	3.10.3	256-259
Industrializzazione forzata e totalitarismo in URSS	3.11.1, 3.11.12, 3.11.13	266-275
Le dittature in Europa e la Guerra di Spagna	3.12.1, 3.12.3	280, 282, 286-289
L'espansionismo tedesco, italiano e giapponese	3.12.4, (3.12.1)	283 e 294-296

MODULO SEI: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La blitzkrieg nazista	3.13.1	302-305
-----------------------	--------	---------

La guerra diventa mondiale: Italia e Giappone, USA e URSS	3.13.1, 3.13.2, 3.13.4	306, 308-310, 315-
La Shoah	3.10.3	256-259
La guerra parallela dell'Italia e la svolta della guerra	3.13.1, 3.12.5	319-321
L'armistizio e la guerra civile in Italia	3.13.7	324-326, 328-329
La vittoria degli Alleati	3.13.8	330-332, 334-335

MODULO SETTE: LA GUERRA FREDDA E LA DECOLONIZZAZIONE

La nascita della Guerra Fredda	
Il mondo diviso in due	
L'equilibrio del terrore e il primo disgelo	
La decolonizzazione: motivazioni e fasi	materiale proprio
L'indipendenza di India e Vietnam	
La questione israelo-palestinese	materiale proprio
L'Africa indipendente e la situazione dell'America Latina	

MODULO OTTO: L'ITALIA REPUBBLICANA E LA FINE DELLA GUERRA FREDDA

Non svolto

Il docente di storia

Stefano Morganti

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

A.F. 2024/2025

CLASSE QUINTA sezione C

Indirizzo PRODOTTI DOLCIARI

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

Il programma di Lingua Inglese che si è svolto nella classe V sezione C, ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze per operare nel futuro professionale.

- Oltre allo sviluppo delle abilità audio-orali ed alla comprensione del mondo anglosassone la sottoscritta ha perseguito i seguenti fondamentali obiettivi:

1. Far superare l'eventuale ansia, paura, timidezza e guidare gli alunni nei primi momenti della conversazione, favorendo l'instaurarsi di un rapporto umano positivo.
2. Mantenere viva la conversazione tra una persona che sa la lingua ed una persona che la capisce poco e la parla poco. Ciò è possibile, facendo imparare ai ragazzi delle *"useful phrases"*. Si tratta di frasi che permettono all'interlocutore di capire il grado di comprensione dei messaggi e quindi di intervenire fin quando il messaggio è capito e sono del tipo: *Can you repeat, please?, Can you write it on the blackboard?, What does it mean?- Can you spell it?, ecc.*

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una buona preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

Testi adottati: - - A.Bennet, E. Caminada, M. Girotto, M. J. Hogg, A. Meo, P. Peretto "Pastry Show! Skills, Duties and Culture the Pastry Kitchen" HOEPLI

- - Jacopo D'Andria Ursileo - Kate Gralton " Complete Invalsi 2.0" - HELBLING

Numero di ore settimanali: 2 + 1 (Inglese tecnico)

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso riguardano le aree di pertinenza professionale degli studenti con particolare attenzione allo sviluppo di competenze trasversali e multidisciplinari. Mentre per lo studente con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dallo studente e dalla famiglia.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula

- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrustrate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

1. SWEET AND SAVOURY (Module 5)

- **Bread and pizza:**
 - Different types of bread - pages 112 – 113
 - Pizza: an Italian tradition – pages 113 – 114
- **Unleavened pastry:**
 - Different types of pastry – page 115
 - Shortcrust pastry and fruit – page 116
 - Fruit in the kitchen – pages 117 – 118
 - Pastry without yeast – page 119
 - Puff pastry – pages 119 – 120
 - Other types of pastry without yeast – pages 120 – 121
- **Leavened pastry:**
 - Leavened products – page 122
 - Yeasted pastry and biga – pages 122 – 123
- **Industrial pastry:**
 - Industrial pastry vs handmade pastry – pages 124 – 125
 - Industrial baked goods – pages 126 – 127
- **Zoom in:**

- Nuts and dried fruit – page 128
- The Tonda Gentile hazelnut – pages 128 - 129
- Traditional biscuit - page 129

2. CHOCOLATE HEAVEN (Module 6)

- **History of chocolate:**
 - Chocolate timeline - pages 148-149
- How is chocolate made?:
 - Where does chocolate come from? – pages 150-151
- **Chocolate varieties**
 - What makes different types of chocolate? - pages 152 - 153
 - Chocolate: better alone or...? - pages 153 - 154
 - Life is like a box of chocolates - page 155
- **Chocolate in pastry around the world:**
 - Chocolate, the king of ingredients - Chocolate in the UK - pages 156 - 157
 - Chocolate in Italy - pages 158 - 159
 - Chocolate in Austria: Sacher Torte - pages 159 - 160
 - Chocolate in Germany: Black forest cake - pages 160 -161
 - Chocolate in South Africa: peppermint crisp fridge tart - page 161
 - Gianduja chocolate - page 162
 - Modica chocolate - page 163
 - The shapes of chocolate - pages 166 - 167
 - Hazards in the bakery kitchen - pages 176 - 177

3. PUDDINGS (Module 7)

- **What are "Dolci al cucchiaino"?**
 - Puddings – pages 182-183
 - Soufflé: a classic of French cuisine - pages 183 - 184
- **Best loved puddings:**
 - Delicious desserts – page 185
 - From Bunet, Crème caramel, Panna Cotta.....to bavares, semifreddo and cheesecake – pages 186 -187
- **Cupcakes and cake design:**
 - Delicious tasty appealing - page 188
 - Would you like to become a cake designer? page 189
 - Dolce, London: Italians in London - pages 190 - 191
 - Creams - pages 192 - 193
 - Planning a coffee break - pages 200 - 201

4. BRITISH FOOD AND MEALS (Module 8)

- **Exploring British food:**
 - British eating habits - pages 206 - 207 - 208 - 209 - 210 - 211
- **British sweet treats:**
 - Cakes and desserts - pages 212 - 213 - 214 - 215

- **Tea time in Britain:**

- Elevenses or tea or coffee break - Afternoon tea - pages 216 - 217 - 218 - 219
- Teas and Herbal teas - pages 220 – 222 - 223

4. **INVALSI TEST** (Training for Reading, Listening and Language in Use)

Modulo lingua base:

Riepilogo delle strutture linguistiche di base e delle modalità di produzione scritta ed orale
Reading and listening per PROVA INVALSI

Docente

Raffaella Rossignuolo

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

A.F. 2024/2025

CLASSE QUINTA sezione C

Indirizzo PRODOTTI DOLCIARI

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

La programmazione iniziale, sotto riportata, si è posta obiettivi seri e concreti, senza trascurare le riflessioni sulla lingua.

Il programma di Lingua Francese che si è svolto nella classe V sezione C ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze, per operare nelle diverse situazioni professionali.

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una discreta preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

Testi adottati: MARINA ZANOTTI – MARIE-BLANCHE PAOUR – *“Passion Chef et Pâtissier – Le Français Professionnel pour la gastronomie, l’oenologie et la pâtisserie”* SAN MARCO EDITORE.

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso hanno riguardato le aree di pertinenza professionale degli studenti.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe. Mentre per lo studente con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dallo studente e dalla famiglia.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

MODULE 1: LA CERISE SUR LE GÂTEAU

- PRÉPARATION
 - Visite au laboratoire de la chocolaterie – pages 148-149
- INGRÉDIENTS
 - Des ingrédients indispensables: les produits amylacés – pages 150-151-152
 - Un peu de sucre – pages 153-154
 - L'oeuf et ses dérivés – pages 155-156
 - Du lait aux produits laitiers – pages 156-157-158
 - Une préparation ancienne: le chocolat – pages 159-160
 - Mille fruits pour autant d'usages – pages 161-162-163
 - Deux alliés du maître pâtissier: la levure et les spiritueux – pages 163-164-165
 - Les pâtisseries françaises – page 168

MODULE 2: DU SALÉ ET DU SUCRÉ

- PRÉPARATION
 - Une pâte pour tous les goûts – pages 184-185
- INGRÉDIENTS
 - La crème de la crème – pages 186-187
 - D'autres préparations à se lécher les babines: meringues, mousses et ganaches – pages 188-189
 - Les pâtes de base pour des produits sucrés et salés – pages 189-190-191-192
 - La glacerie – page 193
- DÉGUSTATION
 - Le mouvement Slow Sugar et les pâtisseries allégées – page 197
 - Les gâteaux italiens allégés – page 198

MODULE 3: BIEN-ÊTRE ET QUALITÉ À TABLE

- INGRÉDIENTS
 - Manger un peu de tout, c'est bien manger – pages 238-239
 - La pyramide alimentaire – pages 239-240-241

- Vivre mieux et plus longtemps: le régime crétois – pages 242-243
- Le bien-être en cinq couleurs – pages 243-244
- DÉGUSTATION
 - Les certifications de qualité des produits français – page 247
 - Les labels alimentaires italiens – pages 247-248
 - La Bretagne – pages 249 – 250
 - La Normandie – page 250

MODULE 4: SANTÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRES

- INGRÉDIENTS
 - On ne veut pas d'aliments altérés! – page 262
 - Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques – pages 263-264-265
 - Attention, intoxication! – pages 266-267
 - Manger prudemment: les allergies – pages 267-268
 - Manger différemment: les intolérances – pages 269-270

Modulo lingua base:

- Revisione delle strutture di base e della modalità per la produzione scritta e orale
- L'accord du participe passé
- Les démonstratifs: adjectifs, pronoms
- Les pronoms relatifs simples
- La forme passive

Docente

Raffaella Rossignuolo

**CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO
CASARGO (LC)**

**MATEMATICA
RELAZIONE FINALE**

Anno Formativo: 2024/2025
Docente: Prof. CODEGA GABRIELE
Classi: 5^a
Indice: DESCRIZIONE DELLA CLASSE
OBIETTIVI EDUCATIVI
OBIETTIVI DIDATTICI
PROGRAMMA
DURATA DEL CORSO
METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Il livello di preparazione iniziale della classe appare nel complesso sufficiente, pur con notevoli diversità tra allievi. Alcuni di essi infatti mostrano discrete capacità logiche e di calcolo, altri si trascinano carenze già dagli anni precedenti.

La classe lavora con apprezzabile impegno. La partecipazione al lavoro scolastico è nel complesso vivace ma non sempre propositiva. Il lavoro personale di revisione dei contenuti è eseguito nel complesso in modo superficiale.

Per alcuni alunni, infine, appaiono evidenti tanto le difficoltà di assimilazione e rielaborazione dei primi argomenti trattati quanto quelle di recupero di nozioni che dovrebbero ritenersi già acquisite.

OBIETTIVI EDUCATIVI

Si rimanda alle finalità educative specificate nel Piano dell'Offerta Formativa del C.F.P.A. di Casargo.

OBIETTIVI DIDATTICI

All'insegnamento della matematica nel corso del quinto anno è affidato il compito di:

1. Sviluppare ulteriormente l'intuizione matematica;
2. Utilizzare in modo sempre più autonomo i principali strumenti informatici con un taglio di carattere interdisciplinare;
3. Affinare le capacità logico-deduttive;
4. Acquisire attitudine alla generalizzazione;
5. Acquisire consapevolezza del metodo razionale;
6. Perfezionare l'abilità del matematizzare.

PROGRAMMA

1. FUNZIONI

Generalità sulle funzioni.

Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione.

Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.

Primo approccio al concetto di limite.

Definizione di limite di una funzione $f(x)$ per x tendente a un valore finito.

Limite destro e limite sinistro di una funzione.

Continuità di funzioni.

Limiti che si presentano in forma indeterminata.

Punti di discontinuità di una funzione.

Applicazione di limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni: asintoti.

2. DERIVATE

Definizione di derivata di una funzione.

Significato geometrico della derivata di una funzione.

Derivata di alcune funzioni elementari.

Teoremi sul calcolo delle derivate.

Derivate di ordine superiore.

Semplici problemi di massimo e minimo.

3. STUDIO COMPLETO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI

Determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente.

Massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione.

Concavità di una curva.

Interpretazione e lettura del grafico di una funzione.

4. SIMULAZIONE PROVE INVALSI

DURATA DEL CORSO

Per l'Anno Formativo 2024/2025, il corso della disciplina Matematica si è articolato in 96 ore.

METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Si cercherà, per quanto possibile, di utilizzare un approccio di tipo induttivo-attivo nella gestione delle lezioni. Al tempo stesso si cercherà di sfruttare tutti quegli strumenti didattici (L.I.M., Digital Book) in grado di stimolare e coinvolgere lo studente e favorirne il processo di apprendimento.

Per la verifica del livello di apprendimento si punterà su prove formative e sommative. Le prime avranno il chiaro obiettivo di monitorare il processo di acquisizione dei contenuti slegandosi dalle performance della singola prova. Esse consisteranno nell'esecuzione di compiti, nella realizzazione di attività di gruppo, nella cura del proprio materiale di studio.

Le prove sommative, invece, consisteranno in prove scritte ed interrogazioni orali. Per quanto riguarda le prove scritte si cercherà di svolgerne almeno una ogni mese, al fine di ridurre il carico di lavoro degli allievi. Le prove si articoleranno in quesiti a risposta multipla cui si aggiungeranno esercizi o domande a risposta aperta.

Per gli alunni con D.S.A. saranno predisposte delle verifiche con un minor numero di domande a parità di tempo (integrate dall'utilizzo di un formulario se ritenuto necessario dall'allievo).

Per ciò che concerne le prove scritte, esse saranno valutate secondo la scala di valutazioni prevista nel Piano dell'Offerta Formativa. Sarà compito del docente stabilire voto minimo e massimo da attribuire alla singola prova in base al grado di difficoltà della stessa. La valutazione delle prove scritte si ricaverà attribuendo un punteggio ai singoli esercizi che terrà conto sia degli aspetti quantitativi (correttezza del risultato) che di quelli qualitativi della prova (correttezza del procedimento).

Relativamente alle interrogazioni orali, gli alunni saranno valutati nella risoluzione di alcuni esercizi alla lavagna ai quali si aggiungeranno domande di carattere teorico. Per gli alunni con D.S.A. le prove orali di verifica saranno calendarizzate e concordate per tempo.

Gli elementi caratterizzanti la valutazione della prova orale saranno i seguenti:

- I. pertinenza della risposta;

- II. conoscenza dell'argomento;
- III. correttezza del linguaggio specifico;
- IV. capacità di fare collegamenti e osservazioni personali.

Anche per le prove orali la scala di valutazioni sarà quella prevista nel Piano dell'Offerta Formativa.

Il Docente
Gabriele Codega

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA – 5^C PRODOTTI DOLCIARI A.F. 2024/25

Docente: Prof. Stefano Bolis

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

Il gruppo classe è composto da tre studenti. L'andamento è stato nel complesso sufficiente, pur con differenti livelli di profitto. Una allieva ha avuto un profitto superiore rispetto agli altri. L'impegno degli studenti è stato generalmente apprezzabile e costante nel corso dell'anno. Un allievo aveva mostrato qualche difficoltà nel primo quadrimestre, ma ha migliorato il suo rendimento nel corso dell'anno. Il comportamento in classe è stato generalmente positivo, nel pieno rispetto delle regole

- Competenze ed abilità raggiunte

Competenze: Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio, Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Abilità: Recepire da diverse tipologie di fonti le informazioni relative alla vita sociale e civile, ed all'identità e storia del territorio, Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità locale ed allargata, Individuare norme e procedure relative alla tracciabilità, provenienza, produzione e conservazione del prodotto

Per ulteriori informazioni, si fa riferimento a pag. 10 del libro oppure il documento della classe 5^D dell'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo

- Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

E' stata effettuata una simulazione di acquisto e vendita di azioni, al fine di comprendere appieno la variabilità di tale strumento

Testo adottato:

- "Gestire le imprese ricettive 3", di Rascioni Farriello, Tramontana editore

Altri strumenti didattici:

- LIM
- Per approfondimenti su alcune tematiche economiche, è stato utilizzato il libro "Imprese e turistiche alberghiere", volume 2, autore Aiello, casa editrice Hoepli, in dotazione dall'anno precedente
- Appunti del docente per richiamare alcuni prerequisiti nel primo quadrimestre

Numero di ore settimanali:

- Il corso ha previsto mediamente 4 ore di lezioni settimanali, per complessive 128 ore

Metodologie adottate:

- Lezioni frontali
- Lavori individuali e di gruppo
- Simulazioni operative applicate alla realtà

Verifiche

Verifiche scritte:

Sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre e sono state pianificate due verifiche nel secondo. L'obiettivo è stato sempre di preparare al meglio gli allievi per lo svolgimento delle prove multidisciplinari, da affrontare per accedere all'esame e nel secondo quadrimestre concentrarsi sull'esposizione orale.

Verifiche orali:

Svolte saltuariamente, senz'altro in caso di recupero per aver saltato una verifica scritta. Saranno incrementate con l'approssimarsi delle fine del corso, per preparare gli allievi all'orale dell'esame di Stato in una ottica di multidisciplinarietà.

E' stata valutata anche l'attenzione in classe e la partecipazione attiva al corso.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF del C.F.P.A. di Casargo).

PROGRAMMA SVOLTO

(tra parentesi sono indicate le pagine del libro di riferimento e i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze attivati in ogni argomento)

- Il bilancio e i principali documenti che lo compongono (Stato Patrimoniale, Conto economico, Nota integrativa) (nucleo 2)
- La pianificazione e la programmazione aziendale (pag. 142-151; nucleo 2)
 - 1) Collegamento tra pianificazione e programmazione aziendale. Fattori determinanti per definire la strategia
 - 2) Le strategie aziendali di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento
 - 3) Mission e vision aziendale
 - 4) Il vantaggio competitivo: la leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione
 - 5) Le forze di mercato di Porter
 - 6) Funzioni del controllo di gestione

- Il budget (pag. 155-164; nucleo 2)
 - 1) Definizione e obiettivi
 - 2) Tecniche di redazione del budget (incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero)
 - 3) Rilevazione dei costi in base a standard (ideali, ottenibili, correnti)
 - 4) Articolazione del budget (budget degli investimenti, finanziario e economico. I budget settoriali)

- Il controllo budgetario (pag. 169-172; nucleo 2)
 - 1) Vantaggi e svantaggi del processo di controllo
 - 2) Fasi del processo di controllo
 - 3) L'analisi degli scostamenti nei costi e nei ricavi
 - 4) Reporting: misurazione e valutazione dei risultati raggiunti e delle cause degli scostamenti

- Il business plan (pag. 180-196; nucleo 2)
 - 1) Fattibilità dell'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto
 - 2) Il contenuto e le parti del business plan
 - 3) Principali indici di bilancio (R.O.E., R.O.I., grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto)

- Il marketing dell'azienda ristorativa: aspetti generali (pag.62-68; nuclei 5-7)
 - 1) Sviluppo e ruolo del marketing: orientamento alla produzione, prodotto, vendita, mercato, cliente
 - 2) Il marketing strategico e operativo
 - 3) Caratteristiche del marketing turistico

- Il marketing strategico (pag. 73-87; nuclei 5-7)
 - 1) Le fasi del processo di marketing strategico: analisi interna-esterna, pianificazione strategica (segmentazione, targeting, posizionamento e mappe), programmazione operativa e controllo
 - 2) Analisi interna e valutazione del market share e fair share
 - 3) Segmentazione della domanda e strategie di copertura del mercato (indifferenziato, differenziato e concentrato)
 - 4) Analisi S.W.O.T. (pag.145)

- Il marketing operativo (pag.93-107; nuclei 5-7)
 - 1) Il marketing mix e le leve del marketing
 - 2) La politica del prodotto: gamma, linea, marca; il ciclo di vita del prodotto
 - 3) La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
 - 4) La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
 - 5) La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)
- Il web marketing e i suoi strumenti (pag.111-115; nuclei 5-7)
- Il piano di marketing (pag.119-121; nuclei 5-7)
 - 1) Il piano di marketing e il suo contenuto
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro (pag.224-226; nucleo 3)
 - 1) Il testo unico sulla sicurezza e D.L. 81/2008
 - 2) Ruoli e responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza (imprenditore, lavoratori, R.S.P.P., R.L.S., medico competente)
 - 3) Normativa antincendi

Argomenti da sviluppare tra aprile e maggio:

- Le norme di igiene e di protezione dei dati personali (pag. 228-239; nuclei 2-3)
 - 1) Tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto
 - 2) L'etichettatura e le procedure di controllo interno e esterno
 - 3) Frodi alimentari sanitarie e commerciali (soffisticazione, adulterazione, alterazione, contraffazione)
 - 4) La normativa sulla privacy (D.L. 196/2003 e G.D.P.R.) e sul trattamento dei dati personali
 - 5) La certificazione volontarie di qualità I.S.O.
- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (pag. 268-285; nuclei 1-4-5)

- 1) Le abitudini alimentari e i principali fattori che la influenzano; la legge di Engel
 - 2) I segni distintivi di un'azienda: marchio, ditta, insegna
 - 3) I principali marchi collettivi di qualità alimentare (D.O.P., I.G.P., S.T.G., BIO, D.O.C., D.O.C.G., I.G.T.)
 - 4) I prodotti a Km 0 e i G.A.S.
- Il mercato turistico (pag. 2-50; nuclei 6-8)
- 1) Il mercato turistico internazionale
 - 2) Organismi e le fonti normative internazionali
 - 3) Il mercato turistico nazionale
 - 4) Organismi e le fonti normative interne
 - 5) Nuove tendenze del turismo

Docente
Stefano Bolis

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Gianola Maria

Presentazione della classe:

nel complesso la classe si presenta abbastanza attenta ed interessata alla materia, nonché disponibile nell'accogliere le proposte formative del docente, anche se alcuni elementi continuano a mostrare scarso interesse.

I ragazzi risultano comunque educati e collaborativi, propensi sia al lavoro individuale che a quello collettivo.

Tutti i ragazzi hanno raggiunto con successo gli obiettivi minimi prefissati, nonostante lo studio della parte teorica risulti ancora un po' settoriale.

Testi adottati: /

Altri strumenti didattici: appunti e schemi forniti dal docente

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate: lezione frontale, esercitazione pratica

Verifiche

- Verifiche Pratiche.
- Test motori.
- Osservazioni sistematiche sull'apprendimento motorio.
- Verifiche orali e scritte (per eventuali alunni esonerati)
- Concorrono inoltre alla formulazione del giudizio i seguenti punti: osservazioni sul comportamento, sulla partecipazione alle lezioni e alle manifestazioni / progetti sportivi, sulla capacità di organizzazione, sull'utilizzo appropriato degli attrezzi, sulla capacità di collaborazione, sul rispetto delle regole, sul cambio degli indumenti.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Calcio a 5

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallavolo

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra

- Pratico

Pallacanestro

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallamano

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Atletica

- Velocità (test pratico navetta)
- Salto in alto (regole e pratico)
- Salto in lungo (regole e pratico da fermo)
- Lancio del peso (teorico)
- Test di Cooper (pratico)

Capacità e Abilità motorie

- Saperle classificare e distinguere

Cenni di Anatomia Umana

- Piani e assi corporei
- Componenti apparato locomotore
- Sistema scheletrico (funzioni e ossa principali, composizione delle ossa)
- Sistema muscolare (struttura del muscolo, principali fattori che concorrono all'espressione di forza, la contrazione muscolare)
- Tipologia di fibre (rosse, bianche, intermedie)
- Articolazioni principali, il ginocchio e la spalla (struttura e ossa e legamenti fondamentali)

Primo soccorso

- Posizione laterale di sicurezza
- Manovre ed interventi di primo soccorso

Il docente

Prof. Gianola Maria

SCHEDA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5^a Sezione C CFPA – articolazione prodotti dolciari

Anno Formativo 2024/2025

Obiettivi da raggiungere: acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della preparazione e somministrazione di cibi e pietanze;

Il corso si prefigge lo scopo di fornire agli studenti della 5^a classe, all'interno dell'offerta formativa prevista dal piano educativo della Regione Lombardia, gli strumenti concettuali utili e necessari affinché possano predisporre una gestione accurata e consapevole di tutto quanto concerne la manipolazione, la conservazione degli alimenti e le loro principali caratteristiche nutrizionali, riuscendo ad elaborare menù con contenuti nutrizionali definiti, nel rispetto delle normative igienico- sanitarie.

Modalità di valutazione: verifiche orali e scritte.

La programmazione di Scienza degli Alimenti è qui illustrata su due livelli:

a) Unità di Apprendimento (UDA)

b) sezioni di ogni (UDA)

Ogni UDA partecipa al conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali

I nuclei tematici:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

UDA sicurezza alimentare e tutela dei consumatori (nuclei tematici correlati: 1,2,3,4,5,7)

Sezione 1: La filiera alimentare

Sezione 2: Il sistema HACCP

Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti

Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti

UDA La trasformazione degli alimenti (nuclei tematici correlati: 1,2,3,6)

Sezione 5: la conservazione degli alimenti

Sezione 6: la cottura degli alimenti

Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari

UDA l'alimentazione in condizioni fisiologiche (nuclei tematici correlati: 1,2,4,5,6,7,8)

Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita

Sezione 9: diete e stili alimentari

Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni

Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva

UDA l'alimentazione in situazioni patologiche (nuclei tematici correlati: 1,6)

Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche

Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari

Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari

b) Contenuti specifici e dettagliati di ogni singolo modulo

Sezione 1: La filiera alimentare

1. La filiera agroalimentare
2. Impatto ambientale della filiera agroalimentare

3. Le frodi nella filiera agroalimentare
4. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
5. La qualità della filiera alimentare
6. Le certificazioni di qualità

Sezione 2: Il sistema HACCP

1. Il concetto di igiene
2. I pericoli legati agli alimenti
3. Igiene dei prodotti alimentari
4. I manuali di buone pratiche igieniche
5. I manuali HACCP

Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti

1. Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
2. I prioni, virus, batteri
3. I fattori di crescita microbica
4. Le tossinfezioni alimentari
5. I principali batteri responsabili delle MTA
6. I funghi microscopici
7. Le parassitosi

Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti

1. La contaminazione fisica degli alimenti
2. Gli agrofarmaci
3. Gli zoofarmaci
4. Sostanze cedute dai MOCA
5. I metalli pesanti

Sezione 5: la conservazione degli alimenti

1. La conservazione degli alimenti, cenni storici
2. Tecnologie alimentari
3. Alterazione degli alimenti
4. Classificazione dei metodi di conservazione
5. Conservazione a basse e alte temperature, con sottrazione d'acqua, in ambienti modificati, irraggiamento ed altri metodi fisici innovativi, con metodi chimici naturali e artificiali, l'affumicamento e le fermentazioni.

Sezione 6: la cottura degli alimenti

1. La cottura
2. La trasmissione del calore nella cottura
3. Effetti della cottura sugli alimenti
4. Modificazione dei nutrienti per effetti della cottura
5. Composti tossici da pratiche di cottura
6. Principali tecniche di cottura

Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari

1. Prodotti alimentari normativi
2. Alimenti salutistici
3. Alimenti destinati ad una alimentazione particolare
4. Gli integratori alimentari
5. Gli alimenti funzionali
6. I nuovi alimenti
7. Gli alimenti geneticamente modificati

Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita

1. Sana e corretta alimentazione
2. La dieta nell'età evolutiva, nel neonato, nel lattante
3. L'alimentazione complementare
4. La dieta nel bambino
5. La dieta nell'adolescente
6. La dieta nell'adulto
7. La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
8. La dieta nella terza età

Sezione 9: diete e stili alimentari

1. Dieta e benessere
2. Stili alimentari
3. La dieta mediterranea
4. La dieta sostenibile
5. Le diete vegetariane
6. Le diete semi vegetariane
7. La dieta macrobiotica
8. Dieta e sport

Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni

1. Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
2. Le regole alimentari nell'ebraismo
3. Le regole alimentari nel cristianesimo

Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva

1. La ristorazione
2. La ristorazione di servizio
3. La mensa scolastica
4. La mensa aziendale
5. La ristorazione nelle case di riposo ed ospedaliera

Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

1. Le malattie cardiovascolari
2. L'ipertensione arteriosa
3. Le iperlipidemie
4. L'aterosclerosi

Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche

1. Le malattie del metabolismo
2. La sindrome metabolica
3. Il diabete mellito
4. L'obesità
5. L'iperuricemia e la gotta
6. L'osteoporosi

Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

1. I disturbi gastrointestinali
2. Le malattie epatiche

Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari

1. Le reazioni avverse al cibo
2. Le allergie alimentari
3. Intolleranze alimentari
4. La sensibilità al glutine e la celiachia

Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari

1. I tumori
2. I disturbi alimentari

Appendice

I LARN

Tabelle di composizione chimica ed energetica degli alimenti

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione.

Autore: A. Machado

Editore: Editore Poseidonia

Eventuali dispense fornite dal docente

Il docente
Mattia Ferraroli

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

**RELAZIONE FINALE A.F. 2024/2025-CFPA-CASARGO-
PROGRAMMA DI LABORATORIO DI PASTICCERIA – PRODOTTI DOLCIARI**

Docente: Giampiero Scola

Classe: 5° Sezione: C

Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare:

La classe formata da 3 alunni di cui 2 maschi e 1 femmine. Uno degli alunni ha certificazione DSA. Gli alunni, durante l'anno scolastico 2024-2025 hanno svolto periodicamente 2 ore settimanali in classe in compresenza della classe di cucina, per la materia **"Cucina per Pasticceria"** con il sottoscritto e 2 ore di teoria in classe da soli. Si sono cimentati per poche ore in attività didattiche in laboratorio (cena di Natale, preparazione concorsi, ecc.).

Competenze ed abilità raggiunte:

- Riconoscere la forza del territorio e i prodotti tipici italiani;
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione;
- Realizzare diverse tipologie di menù (*a la carte o gran carte; al buffe; per Catering/Banqueting; ecc.*) rispettando le regole e le stagionalità dei prodotti;
- Sapere allestire una vetrina di prodotti dolciari in base alla produzione del laboratorio e alle esigenze della clientela anche con problemi di intolleranze alimentari;
- Gestire macchinari e attrezzature in sicurezza durante il lavoro;
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro;
- Progettare e organizzare eventi di catering e banqueting con i relativi menu;
- Predisporre redigere e gestire un piano **HACCP**;

Testi adottati:

- Libro di testo **"Pasticceria Smart"** Tecnica e pratica di pasticceria con i nuovi strumenti didattici previsti dalla riforma dei Professionali
Giovanni Salviani – HOELPI editore

Strumenti didattici integrativi:

- Dispense aggiuntive inerenti alle unità didattiche;
- Video - Lezioni su argomenti del programma;
- Slide Didattiche preparate e proiettate dal sottoscritto;

Verifiche:

- Verifiche scritte sugli argomenti svolti;

- Prove orali per la parte teorica;
- Prove pratiche durante lo svolgimento di preparazioni in laboratorio di pasticceria;
- Prove pratiche con eventi interni ed esterni e realizzazione di progetti nella prima parte dell'anno scolastico;

Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF).

Le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

Le prove orali sono state valutate sulla conoscenza e sull'esposizione dell'argomento richiesto, con capacità di collegamenti ed esempi;

le prove pratiche sono state valutate secondo le capacità dell'alunno/lavoratore/capopartita di saper affrontare le preparazioni in piena autonomia, coordinazione di gruppo/brigata, pulizia, ordine, rispetto delle norme di sicurezza, igiene e tempi di preparazione;

Programma svolto 1° quadrimestre classe 5° C Pasticceria a.s. 2024-25:

UDA 1: IL PASTICCERE E LA PASTICCERIA

➤ Lezione 1: Lavorare in pasticceria (2-3-4-6)

- *Il settore dell'arte bianca e la professione del pasticcere*
- *Diventare pasticcere*
- *Le opportunità di lavoro e le imprese dolciarie*
- *Le produzioni dolciarie industriali*
- *I requisiti per diventare un buon pasticcere*

UDA 2: L'IGIENE E LA SICUREZZA

➤ Lezione 6: L'IGIENE IN PASTICCERIA (3-6)

- *L'igiene e le buone pratiche di fabbricazione*
- *Come avviene la contaminazione degli alimenti*
- *Prevenire i parassiti*
- *L'igiene personale*
- *L'igiene dei locali e delle attrezzature*

➤ Lezione 7: Il piano di autocontrollo (3-)

- *Le leggi per l'igiene degli alimenti*
- *Il piano di autocontrollo igienico HACCP*
- *L'attuazione del piano di autocontrollo*

➤ **Lezione 8: La sicurezza in pasticceria** (3-6)

- *Prevenzione e sicurezza sul lavoro*
- *I requisiti per la sicurezza in laboratorio*
- *Gli infortuni in laboratorio*
- *Il primo soccorso*

UDA 3: GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

➤ **Lezione 9: Gli alimenti** (1-2-4)

- *La classificazione nutrizionale degli alimenti*
- *La classificazione merceologica degli alimenti*
- *Gli alimenti e la produzione Biologica*
- *Gli OGM (Organismi Geneticamente Modificati)*

➤ **Lezione 10: La qualità alimentare** (1-2-3-4-5-8)

- *Le scelte alimentari*
- *Le scelte degli alimenti e le diverse qualità*
- *L'etichetta alimentare*
- *I marchi di tutela Europa*
- *I marchi di tutela nazionali e internazionali*
- *La tracciabilità alimentare di filiera*
- *La sicurezza alimentare*

➤ **Lezione 11: la degustazione e l'analisi sensoriale** (1-4-8)

- *Il gusto*
- *La degustazione e l'analisi sensoriale*
- *Gli abbinamenti gastronomici*
- *Le combinazioni di sapori*

UDA 5: IL LAVORO IN PASTICCERIA

➤ **Lezione 22: L'organizzazione del lavoro** (1-2-3-4-6-7-8)

- *Lavorare con successo*
- *Lavorare con metodo*

➤ **Lezione 25: I metodi di cottura** (3-7)

- *I metodi di cottura*
- *Le cotture per conduzione*
- *Le cotture per convezione*

- Le cotture per irraggiamento
- Le cotture a bassa temperature o sottovuoto

➤ **Lezione 26: I metodi di conservazione** (1-3-6)

- La classificazione dei metodi di conservazione

Programma svolto 2° quadrimestre classe 5° C Pasticceria a.s. 2024-25:

UDA 8: LA PASTICCERIA ITALIANA E INTERNAZIONALE

➤ **Lezione 43: La pasticceria regionale italiana** (1-2-4-5-6-7-8)

- Le caratteristiche della pasticceria regionale italiana
- La valorizzazione e la promozione del territorio e delle tradizioni locali

➤ **Lezione 44: La pasticceria internazionale** (1-2-4-6-7)

- Le culture dolciarie

UDA 9: LA VENDITA DEI PRODOTTI DOLCIARI

➤ **Lezione 45: Il marketing e la clientela** (1-2-4-6-7-8)

- Che cos'è il marketing
- Il marketing mix e il marketing plan
- La promozione aziendale
- I social media

➤ **Lezione 47: Le allergie e le intolleranze** (1-2-3-4)

- Che cosa sono le Allergie e le Intolleranze alimentari
- Le allergie di origine animale e Le allergie di origine vegetale
- La celiachia e l'intolleranza al glutine

UDA 10: L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA DOLCIARIA

➤ **Lezione 48: Gestire l'impresa** (1-2-6-7)

- La pasticceria e la gestione per regole
- La gestione efficiente
- Le risorse umane

➤ **Lezione 49: L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione** (2-3)

- L'approvvigionamento delle materie prime e le politiche di acquisto
- Il ricevimento e lo stoccaggio delle merci
- La gestione delle scorte

➤ **Lezione 50-51: *l'innovazione e l'informatica in pasticceria*** (2-6)

- Le innovazioni tecnologiche
- Le nuove attrezzature

UDA 11: IL CATERING, IL BANQUETING E IL BUFFET

➤ **Lezione 52: *La ristorazione commerciale, collettiva e il catering*** (1-2-6-8)

- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Il catering e le sue varie forme

➤ **Lezione 53: *Il banqueting*** (1-3-5-7-8)

- Il catering e il banqueting
- Le varie tipologie di banchetto
- Le nuove figure professionali
- Organizzare un banchetto o un evento

➤ **Lezione 54: *Il buffet e il self-service*** (5-6-8)

- Il servizio a buffet
- La classificazione e le caratteristiche del servizio
- Il buffet nei diversi momenti ristorativi

➤ **Esercitazioni pratiche**

- Impasti classici, lievitati e sfogliati per produzione dolci (frolla, sfoglia, pan di spagna, croissant)
- Impasti grandi lievitati per produzione panettoni, veneziane, torta di rose, colombe, ecc.
- Impasti lievitati per produzione prodotti da forno (pane, panini, focaccia, pizza, grissini, ecc.)
- Creme per produzione dessert e torte ornamentali, ecc.
- Dessert al cucchiaio per produzione linea ristorante (bavaresi, panne cotte, semifreddi, ecc.)
- Produzione gelato artigianale (creme, frutta e sorbetto, ecc.)

Il Docente

Scola Giampiero

Sono contraddistinti con apposita segnalazione numerica i nuclei tematici correlati alle competenze inerenti alle varie unità.

Legenda nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care; identificazione del target della clientela e offerta dei prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

**RELAZIONE FINALE A.F. 2024/2025 -CFPA-CASARGO-
PROGRAMMA DI TECNICHE ORGANIZZAZIONE GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI**

Docente: Samuele Viaro

Classe: 5°

Sezione: C

Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare

La classe è formata inizialmente da tre alunni/e.

Gli alunni hanno svolto, presso il CFPA di Casargo, il corso TOGPP iniziando il 22/10/2024

L'andamento didattico disciplinare svolto nel periodo indicato è stato molto buono. Gli alunni hanno dimostrato partecipazione attiva alle lezioni e interesse ad apprendere la materia.

Competenze ed abilità raggiunte

- Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate
- Effettuare scelte tecniche di settore
- Condurre e controllare macchine di settore
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto

Testi adottati

- Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

Strumenti didattici integrativi

- Dispense aggiuntive inerenti alle unità didattiche

Verifiche

- Verifiche scritte

- Prove orali

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF).

Per ciò che concerne le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

PROGRAMMA SVOLTO

Novembre 2024 - Aprile 2025

- **Unità 1: I trasporti industriali: (NUCLEI TEMATICI 2, 3, 6)**
 - Classificazione dei trasportatori industriali
 - Gestione dei trasporti
 - Tipologie e sistemi di trasporto: elementi costitutivi e finalità
 - trasportatori a rulli
 - trasportatori a nastro
 - elevatori
 - trasportatori a catena
 - trasportatori vibranti
 - trasportatori particolari per materiali alla rinfusa
 - trasportatori pneumatici
- **Unità 2: Il calore**
 - Definizione di calore
 - Il calore specifico e la temperatura di equilibrio
 - La trasmissione del calore:
 - Conduzione: la legge di Fourier
 - Convezione
 - Irraggiamento: la legge di Stefan - Boltzmann
- **Unità 3: Le onde**

- Definizione di onda: meccanica ed elettromagnetica
- Le caratteristiche principali di un'onda
- Lo spettro elettromagnetico
- Le microonde e il loro utilizzo in cucina
- **Unità 4: Attrezzature per la cottura (NUCLEI TEMATICI 2)**
 - Forno statico per pasticceria
 - Forno a convezione a vapore
 - Forno Rotativo
 - Forno a microonde
 - Pastorizzatore
 - Cella frigo o congelatore
 - Abbattitore di temperatura
- **Unità 5: Il ciclo frigorifero**
- **Unità 6: Sistemi di automazione (NUCLEI TEMATICI 2, 3, 4, 8)**
 - Fondamenti di automazione:
 - Perché si utilizza l'automazione
 - Vantaggi e svantaggi
 - Caratteristiche dei sistemi
 - Algebra degli schemi a blocchi
 - La retroazione positiva
- **Unità 7: La gestione dei processi produttivi (NUCLEI TEMATICI 2, 3, 4, 5, 6)**
 - Produzione per processo, prodotto e produzione mista
 - Layout per processo, prodotto e produzione mista
 - Le tecniche reticolari: IL CPM
 - calcolo della data di fine al più presto per ogni attività

- calcolo della durata del progetto
- calcolo della data di fine al più tardi per ogni attività
- calcolo del ritardo totale
- determinazione del percorso critico

● **Unità 9: Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro (NUCLEI TEMATICI 2, 3, 4 e 8)**

- La qualità totale
- Il sistema qualità in Italia
- Documenti e normativa di riferimento
- Strumenti per il miglioramento della qualità

Il Docente

Samuele Viaro

8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Le simulazioni per gli allievi del C.F.P.A. hanno una importanza fondamentale per l'ammissione agli esami; infatti, in base all'accordo con l'I.P.S. pesano un 1/3 del voto finale per ogni specifica disciplina.

Per questo motivo si segnala che, al fine di migliorare la preparazione degli allievi del CFPA alle potenziali simulazioni condivise con l'I.P.S. Fumagalli, è stata effettuata una simulazione multidisciplinare "interna". Per conoscenza si riporterà negli allegati il testo della prova che si è svolta il 5 e il 10/12/2024.

Per i testi delle simulazione della prima e seconda tornata, si rimanda al documento della 5^D di Casatenovo

- 04/02/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative a Casargo
- 06/02/2025: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 11/02/2025: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato – Alimentazione e Prodotti Dolciari a Casargo
- 13/02/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, T.O.G.P.P., Scienze Motorie, Storia a Casargo
- 01/4/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, T.O.G.P.P. a Casatenovo
- 03/4/2025: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 08/4/2025: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 10/4/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Scienze Motorie, Storia a Casatenovo.

Una simulazione facoltativa di colloquio tenuta da i docenti del C.F.P.A. sarà effettuata agli allievi a fine maggio o nei primi giorni di giugno, con lo scopo di ottenere una migliore preparazione all'esame.

9. GRIGLIE DI VALUTAZIONE E CREDITI SCOLASTICI

Con riferimento alle griglie di valutazione, si fa riferimento a quanto indicato dal Documento di classe della classe V D dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo. La griglia di valutazione del colloquio orale è comunque già definita nell'ordinanza ministeriale (allegato A), come pure le modalità di attribuzione del credito scolastico

10. ALLEGATI

- All. 1: accordo A.P.A.F. - C.F.P.A. Casargo con I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- All. 2: tabella in cui sono sintetizzate le esperienze di alternanza scuola – lavoro svolti dagli allievi del C.F.P.A. (PCTO)
- All. 3: elenco delle letture di italiano
- All. 4: conferma allievi sui programmi
- All. 5: scheda riassuntiva delle attività di educazione civica
- All. 6: prove multidisciplinari "interne" svolte a Casargo

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO



ISTITUTO PROFESSIONALE

ISTITUTO GRAZIELLA FUMAGALLI

Via della Misericordia, 23880 CASATENOV0 (LC)

C.F.: 94024420138 C.M.: LCRC02000L

Composizione Classe con Consiglio di Classe Anno Scolastico 2024/2025

5D PASTICCERIA (ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO)

ognome e nome docen	Materie di insegnamento
BERETTINI CHIARA MARIA	FRANCESE
CAZZANIGA LUCA PAOLO	TECNICHE DI GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
LOREFICE GIUSEPPE	ITALIANO,STORIA
MAGNI LAURA	MATEMATICA
MARRELLA ANTONELLA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA,EDUCAZIONE CIVICA
Mottola Sergio	SCIENZE MOTORIE
NUZZI MONICA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PANTALEO GIOACCHINO	LAB. PASTICCERIA
PISTIS TAMARA MARIA EMI	INGLESE
RIZZUTI CLARA	SOSTEGNO
SERRAPICA ILARIA	LAB. PASTICCERIA
TAGLIAFERRI GIOVANNI	RELIGIONE

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO