

 <p>I.I.S. PAOLO FRISI MILANO</p>	<p><i>DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</i></p>	<p><i>a.s. 2022/2023</i></p>
---	--	---

Prot.n° 4248 / C29d

del 15/05/2023

Classe 5[^] P

IP i.d.a.

Diploma di Stato

Istituto Professionale Settore Servizi

**Indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Articolazione ENOGASTRONOMIA

INDICE

	Pagine
Indice	2
Profilo professionale per i servizi dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera	3
- Obiettivi trasversali	3
- Competenze professionali	3
Presentazione della classe	4
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	6
Aziende PCTO	7
Progetto di vita e di lavoro	8
Criteri e strumenti di valutazione adottati	9
Strumenti di valutazione adottati dal consiglio di classe	10
Modalità e strumenti utilizzati dal Consiglio di classe	11
Simulazioni seconda prova scritta	12
Griglia di valutazione di Italiano	20
Griglia di valutazione di Alimentazione	25
UdA Educazione Civica	27
Griglia dei criteri di valutazione UdA di Educazione Civica	30
Elenco dei docenti del Consiglio di classe	32

PROFILO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Articolazione Enogastronomia

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI

- saper rispettare tempi, spazi e consegne o rispettare il Regolamento dell'Istituto
- mantenere la concentrazione
- partecipare all'attività didattica
- relazionarsi correttamente con compagni e docenti
- saper analizzare e sintetizzare un testo
- utilizzare il lessico specifico delle discipline
- sviluppare il senso critico
- acquisire un'adeguata conoscenza della realtà complessa e articolata nella quale dovranno vivere e operare, alla luce dell'esperienza maturata nell'area professionalizzante

COMPETENZE PROFESSIONALI

Il Diplomato dell'articolazione "Enogastronomia" 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. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 **studenti**, 13 maschi e 7 femmine; di questi, sei studenti provengono dalla IV P dello scorso anno; uno studente proviene da un istituto alberghiero di Oristano, gli altri studenti provengono dai Centri di Formazione Professionale Regionale.

Il gruppo classe si presenta abbastanza omogeneo, per nazionalità, solo 5 studenti risultano di nazionalità non italiana, ed età anagrafica, età media attorno ai 21 anni.

Non sono presenti alunni **esonerati dalla frequenza**.

Alcuni studenti hanno **frequentato** le lezioni **in modo discontinuo** per motivi di salute o di lavoro.

Uno studente ha interrotto la frequenza delle lezioni intorno al 20 dicembre 2022 e un altro studente intorno al 20 febbraio 2023, entrambi per motivi di lavoro.

Un altro studente ha iniziato a frequentare le lezioni i primi giorni di novembre.

Gli studenti provenienti da altri Istituti o centri di formazione professionale, hanno sostenuto con esito positivo i **colloqui integrativi** nel corso del corrente anno scolastico, come da relativi patti formativi; solo uno studente, al momento della stesura di questo Documento, non si è ancora presentato per sostenere il colloquio di Francese, nonostante i continui solleciti da parte dei docenti della classe.

Presenti studenti con bisogni educativi speciali

Rispetto allo scorso anno scolastico, il Consiglio di Classe è rimasto sostanzialmente stabile: **cambiati** soltanto gli insegnanti di **Italiano** e **Diritto** e tecniche

Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno partecipato a tre **Uscite Didattiche**:

- all'Auditorium del Liceo Bottoni **Piazza Fontana- Per chi non c'era**, (con Claudia Pinelli e il giornalista Mario Consani).
- visita alla **distilleria Marzadro** e alle **Cantine Vivallis a Nogaredo (TN)**
- Visita alla **Milano Rinascimentale e Pinacoteca di Brera**

Si fa presente che nelle discipline l'orario delle lezioni in presenza è stato **decurtato del 30%** rispetto ai corsi diurni in base alla Normativa del Regolamento dei corsi di Istruzione degli Adulti (CPIA). In relazione alla peculiarità dei corsi serali per adulti, il Consiglio di Classe ha sviluppato percorsi formativi personalizzati per consentire agli studenti di conciliare al meglio i loro impegni lavorativi con una formazione scolastica più articolata ed efficace.

Il Consiglio di Classe ha attivato strumenti e metodologie didattiche idonee per la formazione a distanza, attraverso la piattaforma GSuite for Education, ora denominata Education Fundamentals (Meet, Classroom, Google Moduli) comunicando con gli studenti attraverso la email istituzionale. Tale attività è stata annotata sul registro elettronico Axios da tutti i docenti del CdC.

Per quanto riguarda l'**andamento didattico** della classe, si segnala che quasi tutti gli studenti provenienti dai Centri di Formazione Professionale Regionale hanno evidenziato sin da subito notevoli lacune nella quasi totalità delle materie, ma soprattutto in Francese e in Matematica, dove non possedendo i prerequisiti per affrontare il quinto anno, hanno incontrato notevoli difficoltà a raggiungere gli obiettivi minimi previsti. Gli insegnanti delle due materie hanno dovuto riprendere, in itinere, gli argomenti basilari dei primi anni.

Alcuni alunni non italofoni presentano qualche difficoltà nell'utilizzo della Lingua Italiana.

Un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto un livello di preparazione abbastanza buono, mostrando di possedere motivazione e indipendenza nel metodo di studio. Un gruppo più numeroso ha raggiunto un livello di preparazione discreto o sufficiente nelle varie discipline. Tenendo conto che alcuni studenti sono adulti/lavoratori, talvolta i loro impegni lavorativi o familiari hanno influito sulla frequenza delle lezioni. Di conseguenza, un certo numero di alunni, nonostante gli sforzi dei docenti del Consiglio di Classe, ha limitato all'essenziale l'apprendimento delle discipline.

Per quanto riguarda l'**andamento disciplinare** della classe, diversi studenti hanno avuto delle **NOTE disciplinari**; I docenti componenti il consiglio di classe, oltre a sanzionare con delle note disciplinari qualche comportamento particolarmente scorretto, hanno cercato di portare gli alunni ad una riflessione sugli avvenimenti accaduti per sviluppare ed arricchire il loro senso critico e di responsabilità

Il CdC ha approvato l'**UdA di Ed. Civica**, redatta e sviluppata dai docenti di D.T.A., Italiano, Scienza degli Alimenti e Inglese, il cui titolo è: "Diritti e Doveri".

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

In applicazione del DPR 15/3/2010 n°87 art. 5 comma 2d, il Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto prevede l'organizzazione di esperienze curriculari di alternanza scuola-lavoro.

Anche agli studenti dei corsi pomeridiani e serali viene fornita l'opportunità, nel corso delle classi terza e quarta ed esclusivamente su base volontaria, di partecipare a un percorso presso alcune strutture convenzionate.

La modalità di apprendimento in tale percorso persegue le seguenti finalità generali:

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire la motivazione allo studio e l'accelerazione dei processi di apprendimento;
- favorire l'orientamento dei giovani accompagnandoli nella conoscenza del mondo del lavoro e delle competenze da esso richieste, scoprendo e valorizzando le vocazioni personali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Nei periodi di tirocinio in azienda, lo studente ha due figure di riferimento che lo assistono nel percorso formativo: un tutor scolastico e un tutor aziendale. I periodi di tirocinio in azienda sono inoltre preceduti da attività formative in aula, tra cui le attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, mediante l'organizzazione di corsi rivolti agli studenti effettuati secondo quanto disposto dal D.lgs 9 aprile 2008, n. 81.

Per quanto riguarda la classe in questione, gli studenti hanno aderito con entusiasmo e grande motivazione al progetto, conseguendo nel complesso buone od ottime valutazioni da parte dei tutor aziendali cui erano stati affidati.

In taluni casi, l'esperienza è poi proseguita trasformandosi in vere e proprie occasioni lavorative.

Alcuni studenti della classe hanno svolto negli anni precedenti Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, organizzati in taluni casi dal nostro istituto, in altri casi dagli istituti di provenienza, presso le seguenti aziende:

Aziende PCTO classe 5 Pcuc 22-23

Strutture
Barnaba S.r.l.
Be bop
Biondi Oreste
Cirio
Corallium
Damanto S.r.l.
Elle di Eleonora Longhi
Fratelli Rosa S.n.c.
Il circolino
Il forno dei sapori di Aaron Mejia
Il bar letterario di Arese
Klima Hotel
Le officine del riso
L'osteria di Bubba S.r.l.
Milano ristorazione S.p.A.
MS Ristorazione
Orti di Leonardo
Pan & Café
Panino giusto S.p.A.
Pasticceria Andrea Gelmini
Pasticceria confetteria Sant'Ambroeus
Pasticceria Sugar
Pesce e farina
Pomodoro e mozzarella
Pi & Gi S.a.s. di Andrea Peraro & C
Se.Fa. Milano S.r.l.
The Hub
Ti.Pa. S.r.l.

PROGETTO DI VITA E DI LAVORO

Gli studenti che non hanno svolto il percorso di Alternanza Scuola Lavoro sono tenuti a presentare un **“progetto di vita e di Lavoro”** nel quale:

- Raccontano la propria situazione professionale ed eventualmente di vita a partire dalle esperienze lavorative, formative e individuali maturate prima dell'iscrizione al corso I.D.A. frequentato
- Descrivono come è maturata in tale contesto la decisione di rientrare in formazione e raccontare la propria esperienza di studente adulto, individuandone gli aspetti di arricchimento umano e professionale.
- Espongono la ricaduta che l'esperienza scolastica potrà avere in prospettiva futura ed individuare eventuali progetti futuri, di vita e/o di lavoro.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

Voto	Giudizio sintetico	Giudizio analitico
1 - 2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali.
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Scarso	Conosce i contenuti in modo lacunoso e frammentario; pur avendo conseguito alcune abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo, anche in compiti semplici.
5	Insufficiente	Conosce i contenuti in modo non del tutto corretto ed è in grado di applicare la teoria alla pratica solo in minima parte.
6	Sufficiente	Conosce i contenuti in modo accettabile, ma non li ha approfonditi; non commette errori nell'esecuzione di verifiche semplici raggiungendo gli obiettivi minimi. Utilizzo sufficientemente corretto dei codici linguistici specifici.
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lievi errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali.
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9 - 10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

Si segnala inoltre che, per quanto attiene alla valutazione, i docenti del Consiglio di classe hanno applicato i principi generali fissati nel P.T.O.F. d'Istituto relativi all'offerta formativa curricolare specificamente destinata agli studenti adulti

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	FRANCESE	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	ALIMENTAZIONE	LABORATORIO SALA-VENDITA	LABORATORIO CUCINA
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove di laboratorio									
Prove pratiche									
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relazione						X			
Esercizi			X	X	X	X			

Il risultato finale di ogni disciplina e la preparazione complessiva sono valutati sulla base dei seguenti indicatori:

- Conoscenze
- Competenze
- Capacità critiche
- Capacità espressive
- Sforzi compiuti per colmare eventuali lacune

MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

MODALITA'	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	FRANCESE	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	ALIMENTAZIONE	LABORATORIO SALA-VENDITA	LABORATORIO CUCINA
Lezione con esperti									
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione pratica									
Problem solving									
Metodo induttivo	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo									
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Simulazioni									
Esercitazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione con la LIM	X	X				X	X	X	
Lezione a distanza in modalità asincrona	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione a distanza ¹ in modalità sincrona	X	X	X	X	X	X	X	X	X

STRUMENTI DI LAVORO	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	FRANCESE	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	ALIMENTAZIONE	LABORATORIO SALA-VENDITA	LABORATORIO CUCINA
Manuale- Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio linguistico									
Lavagna	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Registratore				X	X				
Appunti			X	X	X	X	X		
Materiale fotocopie									
Carte geografiche		X							
Video	X	X		X	X	X	X	X	
Strumenti informatici ²	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Piattaforma di e-learning									
Lim	X	X				X	X	X	
Registro on-line Axios	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Piattaforma "Google Classroom";	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dizionario bilingue				X	X				
Email istituzionale	X	X	X	X	X	X	X	X	X

- in modalità "asincrona" con trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta ma in un arco temporale fissato dall'insegnante.
- in modalità "sincrona", che prevede una interazione immediata tra l'insegnante e gli studenti di una classe, previo accordo preventivo sulla data e sull'ora del collegamento.

² Pc/notebook/mac; Ipad/tablet; smartphone; posta elettronica, registro on -line Axios, piattaforma "Google Classroom"; siti web prodotti e/o consigliati dal docente; sistemi di videoconferenza: Google meet

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA SIMULAZIONE della SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA- SALA VENDITA

Tema di:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE

L'alimentazione: per uno stile di vita equilibrato ed ecosostenibile

Documento

da "Il cibo dell'uomo" *

*Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo "*Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza e antiche saggezze*".

[...]

"I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semola di grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche da noi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo.

Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come molti cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più "ricco" di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in realtà "povero" di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente allo sviluppo delle malattie tipiche dei paesi ricchi: l'obesità, la stitichezza, il diabete, l'ipertensione, l'osteoporosi, l'ipertrofia prostatica*, l'aterosclerosi, l'infarto del miocardio [...]

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni '50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall'angina pectoris** e dall'infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell'alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]"

(Fonte: *Il cibo dell'uomo* Franco Berrino - *BenessereCorpoMente.it*, in: www.benesserecorpomente.it/.../Il_cibo_delluomo_dott.FrancoBerrino_benesse...)

NB:

* ipertrofia prostatica: ingrossamento della prostata, ghiandola genitale maschile

** angina pectoris: caso specifico di affezione coronarica del muscolo cardiaco

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: “Il cibo tra storia, cultura e scienza” e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. A tal fine egli dovrà, da un lato, sviluppare considerazioni di carattere scientifico, dall’altro fornire esempi di menu salutari.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- L’Autore richiama l’attenzione del lettore sulla funzione nutrizionale degli “aminoacidi” e delle “fibre indigeribili”. Facendo riferimento al testo, il candidato ne riferisca la motivazione.

- Con riferimento alla “dieta mediterranea”, che cosa dimostrò lo studio epidemiologico che venne avviato a partire dagli Anni ’50?

- Nei “paesi occidentali ricchi” si è imposto uno “stile alimentare” che, secondo l’Autore, si è sempre più allontanato da una dieta sana. Il candidato riferisca quali sono state le conseguenze a livello patologico.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute. In particolare:

riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti; riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea e spieghi il suo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

riferisca come uno stile di vita sano giochi un ruolo fondamentale nel benessere e nella salute.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico

-professionali conseguite, il candidato elabori un menù che rispetti i criteri di una dieta equilibrata comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), per un gruppo di clienti con celiachia e intolleranza al lattosio.

In particolare:

- spieghi le differenze tra allergie e intolleranze

- descriva l’intolleranza al lattosio

- motivi la scelta degli ingredienti

- spieghi cos’è il glutine e quali sono le corrette pratiche da adottare nella gestione di un cliente che dichiara di essere celiaco.

D) Il candidato concluda, predisponendo un decalogo che riporti azioni per uno stile di vita rispettoso dell’ambiente.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a alla propria esperienza, maturata a scuola o nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d’esame in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa dell’istituzione scolastica.

Seconda parte

Il candidato svolga i seguenti quesiti:

- 1) Il candidato spieghi i criteri dietologici per lo svezzamento di un bambino.
- 2) Il candidato illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per uno sportivo.
- 3) Il candidato proponga delle attività ludiche volte a sensibilizzare i ragazzi in età scolare all'importanza della sana alimentazione.
- 4) Il candidato descriva i diversi regimi alimentari vegetariani, indichi gli alimenti che li caratterizzano e i possibili vantaggi e svantaggi di questo modello alimentare.

Durata massima della prova – prima parte: 2 ore.

La seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SECONDA SIMULAZIONE della SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA- SALA VENDITA

Tema di:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE L

L'ALIMENTAZIONE e LA PREVENZIONE delle PATOLOGIE: il “CANCRO”

DOCUMENTO n.1

Davvero la carne rossa può far insorgere il tumore del colon?

La **Iarc**, l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro che fa capo all'Organizzazione Mondiale della Sanità e che si occupa di esaminare periodicamente la letteratura scientifica attinente alla valutazione di cancerogenicità di un determinato agente, ha classificato le **carni rosse come cancerogeno di tipo 2**, ovvero **probabilmente cancerogene per l'uomo**. Questa categoria viene utilizzata quando c'è limitata evidenza di cancerogenicità nell'uomo e sufficiente evidenza nell'animale da esperimento.

[...] L'associazione tra consumo di carne rossa e tumori è stata osservata principalmente per il **cancro del colon-retto**, ma sono state osservate anche associazioni per il **tumore del pancreas** e della **prostata**.

Per tale motivo le linee guida sono orientate a consigliare un consumo settimanale di carne rossa inferiore ai **500 grammi**, con particolare attenzione alle carni lavorate (salumi), per cui si consiglia un consumo massimo di 50 grammi a settimana. Le carni lavorate infatti rientrano per la Iarc nel **cancerogeno di tipo 1**, ovvero esistono prove sufficienti che il consumo di questi prodotti aumenti il rischio di **cancro al colon** nell'uomo. È importante anche la **tipologia di cottura**: quella alla brace, a causa della formazione di sostanze cancerogene come le nitrosammine, può essere dannosa per la salute. Altri fattori di rischio presenti nella carne, se assunti in eccesso, sono la presenza di **ferro biodisponibile** (del gruppo «eme») e **grassi saturi**. [...]

Pur mantenendo la piacevolezza della tavola e salvaguardando i gusti personali, il consiglio è sempre di seguire la **dieta mediterranea**, che unisce bontà e salute.

(Fonte: Magazine, Fondazione Umberto Veronesi, in: www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia)

DOCUMENTO n.2

Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?

Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa **tre tumori su dieci**.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

- i **nitriti** e i **nitrat**i utilizzati per la conservazione dei **salumi**, per esempio, facilitano la comparsa del tumore dello **stomaco**, tanto che in Italia questa malattia è più diffusa nelle regioni in cui il consumo di questi prodotti è maggiore;
- talvolta gli alimenti in sé non sarebbero dannosi, ma possono essere contaminati da sostanze come le **aflatossine** [...]. In alcuni Paesi in via di sviluppo le aflatossine sono responsabili di una quota rilevante di tumori del **fegato**;
- più in generale gli studi epidemiologici hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di **grassi e proteine animali** favorisce la comparsa della malattia [...].

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato già diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.

(Fonte: www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu che ne favoriscano la prevenzione.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Quando una sostanza viene considerata “cancerogeno” di tipo 1 o di tipo 2?
- Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del cancro a organi dell'apparto digerente?
- Perché la tipologia di cottura viene considerata rilevante nell'eventualità della comparsa di un cancro?

- Cosa sono le aflatossine e come possono essere presenti nei prodotti alimentari?
- Quale regime alimentare può svolgere un'efficace funzione protettiva dall'eventuale insorgenza di patologie tumorali?

b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, in particolare:

- illustri i principali fattori di rischio che promuovono la cancerogenesi,
- fornisca una spiegazione del fatto che alcuni alimenti o tipologie di preparazione di cibi possono svolgere un ruolo predisponente o protettivo nei riguardi dell'eventuale insorgenza di un cancro. Si richiedono almeno due esempi: uno per la funzione predisponente e uno per la funzione protettiva.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche con prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:

- motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono alleati efficaci nella prevenzione del cancro;
- riportare quali attenzioni si debbano avere nella scelta dei fornitori delle materie prime e delle garanzie richieste, tenuto conto del fatto che alcuni fattori cancerogeni possono derivare da contaminazione primaria;
- indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo;
- riferire se il menu proposto sia, dal punto di vista qualitativo, nutrizionalmente equilibrato, anche con riferimento alle indicazioni dei LARN.

d) Il candidato concluda con la composizione di una “*Guida ragionata*” (non più di cinque raccomandazioni, accompagnate da un'adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza di patologie neoplastiche. E' data facoltà al candidato di fare riferimento anche alle “*Linee Guida per una sana alimentazione italiana*” – INRAN.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

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 lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga i seguenti quesiti :

1. La contaminazione crociata è una delle principali cause di tossinfezione alimentare, sebbene di facile prevenzione. il candidato spieghi In che cosa consiste tale tipologia di contaminazione fornisca motivate indicazioni per ridurre il rischio.
2. Il candidato spieghi il ruolo del latte materno nell'alimentazione del neonato, facendo riferimento alla sua composizione.
3. Il candidato elabora un opuscolo informativo sulla sana alimentazione per l'anziano.
4. Il candidato dopo aver illustrato le caratteristiche delle principali patologie cardiovascolari, descriva quali sono le indicazioni dietetiche per ridurre il livello di colesterolemia e prevenire l'ipertensione arteriosa.

Durata massima della prova – prima parte: 2 ore.

La seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ITALIANO

Indicatori generali (massimo 60 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Avanzato	Pienamente rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	9 -10	/10
		Intermedio	Semplice e schematica ma rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	7 - 8	
		Base	Semplice e schematica non sempre completa e non pienamente rispondente alla tipologia testuale	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Organizzazione, pianificazione e ideazione del testo frammentaria e incompleta e non del tutto rispondente alla tipologia testuale	1 - 4	
	Coesione e coerenza testuale	Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 -10	/10
		Intermedio	Argomentazione chiara e schematica e nel complesso coerente	7 - 8	
		Base	Argomentazione talvolta frammentaria e non sempre coerente	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Argomentazione disorganizzata e spesso contraddittoria	1 - 4	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	Avanzato	Lessico vario ed appropriato	9 -10	/10
		Intermedio	Lessico abbastanza vario e complessivamente appropriato	7 - 8	
		Base	Lessico semplice ma complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Lessico non corretto e non appropriato	1 - 4	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Avanzato	Elaborato corretto e chiaro con uso efficace della punteggiatura	9 -10	/10
		Intermedio	Elaborato con sporadici errori con uso abbastanza corretto della punteggiatura	7 - 8	
		Base	Elaborato con alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Elaborato con gravi e diffusi errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	1 - 4	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Ampia contestualizzazione e riferimenti culturali sempre pertinenti	9 -10	/10
		Intermedio	Adeguate contestualizzazione e riferimenti culturali generici	7 - 8	
		Base	Contestualizzazione e riferimenti culturali semplici ma complessivamente adeguati	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali assenti o non pertinenti e non sufficientemente motivati	1 - 4	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Avanzato	Rielaborazione ricca e originale e interpretazione personali valide	9 -10	/10
		Intermedio	Rielaborazione e interpretazione personali adeguate	7 - 8	
		Base	Rielaborazione semplice e talvolta superficiale ma con un punto di vista personale complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Rielaborazione scarsa e/o assente con assenza di valutazioni personali	1 - 4	
				TOTALE	/60

Tipologia A					
Indicatori specifici (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	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)	Avanzato	Rispetto completo e corretto della consegna in ogni sua parte	9 - 10	/10
		Intermedio	Rispetto corretto della consegna	7 - 8	
		Base	Rispetto parziale ma complessivamente corretto della consegna	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Mancato rispetto della consegna	1 - 4	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Avanzato	Comprensione completa, puntuale e con una buona rielaborazione in tutte le sue parti	14 - 15	/15
		Intermedio	Comprensione corretta con una adeguata rielaborazione	11 - 13	
		Base	Comprensione complessivamente corretta con lievi imprecisioni e/o poco strutturata	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Comprensione carente e frammentaria	1 - 7	
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Avanzato	Sintesi chiara ed efficace; analisi testuale completa e approfondita nel rispetto di tutte le consegne	5	/5
		Intermedio	Sintesi chiara; analisi testuale completa ma generica in alcuni passaggi	4	
		Base	Sintesi sufficientemente chiara; analisi testuale non sempre completa	2 - 3	
		Base Non raggiunto	Sintesi poco chiara o imprecisa; analisi testuale incompleta	1	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo.	Avanzato	Testo con una accurata interpretazione, struttura articolata e approfondita in ogni sua parte	9 - 10	/10
		Intermedio	Testo con una interpretazione corretta e articolata in modo adeguato	7 - 8	
		Base	Testo con interpretazione ed articolazione lineare pur con qualche imprecisione	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Testo con interpretazione errata e disarticolata	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100

Tipologia A (indicatore 3 NON richiesto)					
Indicatori specifici (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	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)	Avanzato	Rispetto completo e corretto della consegna in ogni sua parte	14 - 15	/15
		Intermedio	Rispetto corretto della consegna	11 - 13	
		Base	Rispetto parziale ma complessivamente corretto della consegna	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Mancato rispetto della consegna	1 - 7	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Avanzato	Comprensione completa, puntuale e con una buona rielaborazione in tutte le sue parti	14 - 15	/15
		Intermedio	Comprensione corretta con una adeguata rielaborazione	11 - 13	
		Base	Comprensione complessivamente corretta con lievi imprecisioni e/o poco strutturata	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Comprensione carente e frammentaria	1 - 7	
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica <u>NON RICHIESTA</u>				
4	Interpretazione corretta e articolata del testo.	Avanzato	Testo con una accurata interpretazione, struttura articolata e approfondita in ogni sua parte	9 - 10	/10
		Intermedio	Testo con una interpretazione corretta e articolata in modo adeguato	7 - 8	
		Base	Testo con interpretazione ed articolazione lineare pur con qualche imprecisione	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Testo con interpretazione errata e disarticolata	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE____/100

Tipologia B					
Indicatori specifici (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	Avanzato	Ottima individuazione della tesi e delle argomentazioni	14 - 15	/15
		Intermedio	Buona individuazione della tesi e delle argomentazioni	11 - 13	
		Base	Parziale individuazione della tesi e delle argomentazioni	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Errata e/o assente individuazione della tesi e delle argomentazioni	1 - 7	
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Avanzato	Ragionamento puntuale e coerente con appropriato utilizzo dei connettivi	14 - 15	/15
		Intermedio	Ragionamento coerente con adeguato utilizzo dei connettivi	11 - 13	
		Base	Ragionamento non sempre coerente con utilizzo essenziale dei connettivi	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Ragionamento incoerente con errato e scarso utilizzo dei connettivi	1 - 7	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Avanzato	Riferimenti culturali approfonditi e corretti, congrui e con ampia rielaborazione personale	9 - 10	/10
		Intermedio	Riferimenti culturali corretti e con buona rielaborazione personale	7 - 8	
		Base	Riferimenti culturali complessivamente corretti e con qualche rielaborazione personale	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali e rielaborazione personale non corretti o assenti.	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100

Tipologia C					
Indicatori specifici (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Avanzato	Testo pienamente pertinente e coerente	14 - 15	/15
		Intermedio	Testo pertinente e coerente	11 - 13	
		Base	Testo nel complesso pertinente e coerente	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Testo non pertinente e incoerente	1 - 7	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Avanzato	Esposizione ben sviluppata, ordinata e lineare in ogni suo punto	14 - 15	/15
		Intermedio	Esposizione sviluppata in modo ordinato e lineare	11 - 13	
		Base	Esposizione complessivamente ordinata e lineare	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Esposizione disorganica e non lineare	1 - 7	
3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Conoscenze corrette, approfondite e ben articolate e riferimenti culturali pertinenti e puntuali	9 -10	/10
		Intermedio	Conoscenze corrette e articolate e con riferimenti culturali precisi	7 - 8	
		Base	Conoscenze complessivamente corrette e articolate in modo semplice con riferimenti culturali parziali	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Conoscenze molto frammentarie e con riferimenti culturali non corretti e/o assenti	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE____/100

Griglia di valutazione per alunni dsa: Indicatori generali

Indicatori generali (massimo 60 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Avanzato	Pienamente rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	14 -16	/16
		Intermedio	Semplice e schematica ma rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	11 - 13	
		Base	Semplice e schematica non sempre completa e non pienamente rispondente alla tipologia testuale	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Organizzazione, pianificazione e ideazione del testo frammentaria e incompleta e non del tutto rispondente alla tipologia testuale	7-1	
	Coesione e coerenza testuale	Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 -10	/10
		Intermedio	Argomentazione chiara e schematica e nel complesso coerente	7 - 8	
		Base	Argomentazione talvolta frammentaria e non sempre coerente	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Argomentazione disorganizzata e spesso contraddittoria	1 - 4	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	Avanzato	Lessico vario ed appropriato	9 -10	/10
		Intermedio	Lessico abbastanza vario e complessivamente appropriato	7 - 8	
		Base	Lessico semplice ma complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Lessico non corretto e non appropriato	1 - 4	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Avanzato	Elaborato corretto e chiaro con uso efficace della punteggiatura	4	/4
		Intermedio	Elaborato con sporadici errori con uso abbastanza corretto della punteggiatura	3	
		Base	Elaborato con alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	2	
		Base Non raggiunto	Elaborato con gravi e diffusi errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	1	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Ampia contestualizzazione e riferimenti culturali sempre pertinenti	9 -10	/10
		Intermedio	Adeguate contestualizzazione e riferimenti culturali generici	7 - 8	
		Base	Contestualizzazione e riferimenti culturali semplici ma complessivamente adeguati	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali assenti o non pertinenti e non sufficientemente motivati	1 - 4	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Avanzato	Rielaborazione ricca e originale e interpretazione personali valide	9 -10	/10
		Intermedio	Rielaborazione e interpretazione personali adeguate	7 - 8	
		Base	Rielaborazione semplice e talvolta superficiale ma con un punto di vista personale complessivamente appropriato	5 - 6	

		Base Non raggiunto	Rielaborazione scarsa e/o assente con assenza di valutazioni personali	1 - 4	
				TOTALE	/60

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 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A. – articolazione enogastronomia CANDIDATO _____ CLASSE 5^A _____			
INDICATORE	LIVELLO	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Base non raggiunto	Non individua le tematiche di riferimento e non espone le tematiche richieste	0.5-1
	Base	Individua le tematiche di riferimento ed espone gli elementi essenziali delle tematiche richieste	2
	Intermedio	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo le tematiche richieste	2.5
	Avanzato	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo e approfondito le tematiche richieste	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Base non raggiunto	Non individua i principali nuclei fondamentali delle discipline	0.5-1-2
	Base	Individua i contenuti essenziali dei nuclei fondamentali delle discipline	3
	Intermedio	Individua in modo completo e organico i contenuti disciplinari	4-5
	Avanzato	Dimostra piena padronanza dei contenuti disciplinari	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Base non raggiunto	Non applica alcuna procedura operativa per la risoluzione delle problematiche del caso	05-1-2-3
	Base	Applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso	4-5
	Intermedio	Applica in modo adeguato e coerente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	6-7
	Avanzato	Applica in modo completo e corretto le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Base non raggiunto	Non argomenta le informazioni e non utilizza un linguaggio specifico	05-1
	Base	Argomenta e gestisce in modo essenziale le informazioni e utilizza un linguaggio specifico in modo limitato	2
	Intermedio	Argomenta e gestisce in modo personale le diverse informazioni utilizzando un linguaggio specifico in modo chiaro	2.5
	Avanzato	Argomenta e gestisce in modo critico le diverse informazioni utilizzando un linguaggio specifico pertinente	3
		TOTALE	/20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

 I.I.S. PAOLO FRISI MILANO	UDA EDUCAZIONE CIVICA	a.s. 2022/2023
---	------------------------------	---------------------------

classe 5 P 1° X 2° X quadrimestre

(discipline coinvolte)

D.T.A.

ITALIANO/STORIA

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

INGLESE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Ambiti trattati	Indicare con una crocetta gli ambiti trattati <ul style="list-style-type: none"> • Costituzione • Sviluppo Sostenibile • Cittadinanza Digitale
Denominazione	“ Diritti e doveri ”
Prodotti	Esposizione orale
Competenze	<i>Evidenze osservabili</i>
Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici, ambientali della società.	Comprensione delle differenze tra i bisogni reali e i bisogni indotti.
Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile.	Sollecitare scelte di consumo più consapevoli.
Promuovere la cittadinanza attiva.	Saper promuovere comportamenti virtuosi.
Abilità (Curricolo)	Conoscenze In ogni riga gruppi di conoscenze riferibili a una singola disciplina
D.T.A. <i>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</i> <i>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</i> <i>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</i>	La Costituzione: principi fondamentali. <i>Il principio democratico come fondamento dei diritti ed il diritto al lavoro.</i> L'Agenda 2030.

<p>ITALIANO/STORIA Cogliere la complessità dei problemi morali, politici, sociali, economici, scientifici e formulare risposte personali argomentate. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto di eguaglianza. Comprendere l'importanza di un avvenimento, delle sue cause e delle sue conseguenze.</p>	<p>Le regole e la responsabilità Palestra di educazione civica (La Costituzione: storia, diritto, legalità, solidarietà) L'Italia della Costituzione (una riflessione civile). Il lavoro (Dignità sociale - Dominio della natura - Realizzazione di sé - Lavorare stanca - E le donne? - Globalizzazione e immigrazione - Schiavi d'oggi - Fine del lavoro?) La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani La Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea Agenda 2030</p>
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Comprendere il legame esistente tra comportamento personale e salute, come benessere fisico e sociale. Riconoscere ed evitare comportamenti a rischio, nel rispetto della propria persona e della comunità cui si appartiene. Riconoscere la responsabilità del singolo nel promuovere la diffusione o il contenimento di un'infezione batterica o virale nella società. Essere consapevoli degli effetti dannosi provocati dall'abuso di alcol sull'integrità psico-fisica dell'individuo.</p>	<p>Libertà individuale e tutela della salute collettiva (art.32). La salute come diritto-dovere della persona. I fattori che incidono negativamente sulla condizione di salute e di benessere dell'individuo. Gli stili di vita sani e attivi da mettere in pratica nella vita quotidiana per garantire un futuro di salute e benessere. La scoperta del legame tra virus e tumori: la storia di Sarah Stewart. Infezione da HPV. Prevenzione e vaccino. Uso e abuso di alcol.</p>
<p>INGLESE Essere consapevoli dell'importanza di porre fine, ovunque, a ogni forma di discriminazione nei confronti delle donne. Cogliere la complessità dei problemi sociali ed economici legati al mondo femminile e fornire risposte personali argomentate</p>	<p>The 2030 Agenda for Sustainable Development, Goal 5. Gender equality. Achieve gender equality and empower all women and girls Visione del film "Suffragette" in lingua originale inglese. Celebrating 100 years of women's suffrage in the US.</p>
	<p>Contenuti minimi D.T.A. Caratteristiche principali dei principi fondamentali della Costituzione italiana. Caratteristiche principali del principio democratico. Caratteristiche principali dell' Agenda 2030.</p>

	Italiano/Storia: Tutti i punti.
	Scienza degli alimenti: La salute come diritto-dovere della persona. I fattori che incidono negativamente sulla condizione di salute. Gli stili di vita sani e attivi da mettere in pratica nella vita quotidiana. La scoperta del legame tra virus e tumori. Infezione da HPV. Prevenzione e vaccino. Uso e abuso di alcol .
	Inglese: visione del film “Suffragette” in lingua originale inglese.
Utenti destinatari	Studenti del quinto anno dell’IPSEOA - Articolazione Enogastronomia -IdA.
Tempi	Da ottobre a giugno
Metodologia	Lezione frontale e partecipata, didattica in rete, visione video, problem solving, discussioni.
Risorse umane interne ed esterne	Docenza con compito di coordinamento Docente di D.T.A. – 8 ore Codocenza Docente Italiano/storia -5 ore Docente Inglese – 5 ore Docente Scienza degli Alimenti - 5 ore
Strumenti	Appunti, riviste, immagini, tabelle, grafici, video, presentazioni in PowerPoint, mappe concettuali, google classroom.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata tenendo conto dell’intero percorso svolto dallo studente e utilizzando l’apposita griglia, approvata in sede di collegio dei docenti.

GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE	INDICATORI	LIVELLI GENERALI DI COMPETENZA	LIVELLI DI COMPETENZA	VALUTAZIONE IN DECIMI
Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici, ambientali della società. Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile. Promuovere la cittadinanza attiva.	<p>Conoscere i principi di convivenza, la Costituzione e le leggi, le organizzazioni e i sistemi sociali amministrativi e politici. Conoscere i doveri e le responsabilità che ognuno ha verso se stesso, gli altri e il pianeta a livello locale, nazionale e internazionale in vista del bene comune.</p> <p>Conoscere il significato della cittadinanza digitale e i diritti e doveri ad essa legati, nonché le principali norme di comportamento da assumere sui social network pubblici e privati. Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.</p> <p>Applicare nelle azioni quotidiane i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline.</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti informatici ed i social network, riconoscendo i rischi legati alla rete. Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.</p> <p>Informare i propri comportamenti al rispetto delle diversità personali, culturali, di genere, osservare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui.</p> <p>Collaborare ed interagire positivamente con gli altri, anche attraverso l'uso delle tecnologie, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.</p>	<p>Conoscenze complete, consolidate, ben organizzate.</p> <p>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni.</p> <p>Adotta sempre comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Porta contributi originali e personali, proposte di miglioramento.</p>	Avanzato	10
		<p>Conoscenze esaurienti, consolidate e bene organizzate.</p> <p>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.</p> <p>Adotta regolarmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza.</p>		9
		<p>Conoscenze consolidate e organizzate.</p> <p>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza.</p> <p>Adotta solitamente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni.</p>	Intermedio	8
		<p>Conoscenze sufficientemente consolidate, organizzate.</p> <p>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta.</p> <p>Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali.</p>		7
		<p>Conoscenze essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto.</p> <p>Mette in atto le abilità connesse ai temi in esame nei casi più semplici e vicini alla propria esperienza diretta.</p> <p>Generalmente adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti.</p>	Base	6
		<p>Conoscenze minime, organizzabili e recuperabili con la guida dell'insegnante.</p> <p>Mette in atto le abilità connesse ai temi in esame solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo dell'insegnante e dei compagni.</p> <p>Non sempre adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.</p>	Da conseguire	5

		Conoscenze episodiche, frammentarie, non consolidate, recuperabili con difficoltà. Mette in atto solo occasionalmente con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi presi in esame. Adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.		4
		Conoscenze non acquisite. Non mette in atto le abilità connesse ai temi presi in esame. Non adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.		1-3

**FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
E DEL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Cognome e nome	DISCIPLINA	FIRME
CHIAPPETTA LAZZARO	Italiano e storia	
GUALANO ROBERTO	Matematica	
FORNI LAURA	Inglese	
RUSSO MARIA SERAFINA	Francese	
BUONO CARMELA	Scienza e cultura degli alimenti	
PEZZULLO DARIO	Diritto e tecniche amministrative	
SANTAGATA CARMINE	Laboratorio dei servizi per l'enogastronomia	
RUBINACCI SALVATORE	Laboratorio dei servizi per sala-vendita	
VILARDO FRANCESCO	Sostegno	
CONSOLO MARCELLO	Sostegno	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Luca Franco Azzollini