

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

Prot.n°4241 /C29d

Del 15/05/2023

Classe 5[^]I

IP diurno

**Diploma di
Istituto Professionale
ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
declinazione Pasticceria**

Indice

PROFILO PROFESSIONALE	PAG. 3
COMPETENZE PROFESSIONALI ARTICOLAZIONE PASTICCERI	PAG. 4
OBIETTIVI TRASVERSALI	PAG. 4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	PAG. 5
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO. AZIENDE UTILIZZATE	PAG. 6
CRITERI DI VALUTAZIONE	PAG. 8
MODALITÀ DI LAVORO	PAG. 9
STRUMENTI DI LAVORO	PAG. 9
PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI	PAG. 10
ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI	PAG. 10
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	PAG. 11
SIMULAZIONE SECONDA PROVA PIÙ GRIGLIA DI VALUTAZIONE	PAG. 16
PRESENTAZIONE DELL'UDA DI EDUCAZIONE CIVICA	PAG. 30
GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE	PAG. 34
ELENCO DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG. 37

PROFILO PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI DELL'INDIRIZZO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

COMPETENZE PROFESSIONALI DECLINAZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

OBIETTIVI TRASVERSALI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- Rispettare il Regolamento d'Istituto.
- Saper rispettare tempi e spazi di consegna.
- Partecipare attivamente all'attività didattica.
- Relazionarsi correttamente col gruppo classe e con i docenti.
- Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di cogliere i collegamenti tra le varie discipline.
- Utilizzare il lessico tecnico specifico ad ogni disciplina.
- Analizzare e produrre varie tipologie testuali.
- Impegnarsi in modo costante.
- Favorire il potenziamento delle capacità logiche, espressive e critiche al fine di affrontare idee, argomenti e contenuti in materia personale e autonoma.
- Acquisire un'adeguata conoscenza della realtà complessa e articolata nella quale dovranno vivere e operare, alla luce dell'esperienza maturata nell'area professionalizzante.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe inizialmente era composta da 26 studenti (19 femmine e 7 maschi), 24 dei quali provenienti da diversi centri di istruzione e formazione professionale e 2 alunne già iscritte lo scorso anno e ripetenti. Nel mese di febbraio, un'alunna ha chiesto trasferimento in altra istituzione scolastica. All'interno della classe sono presenti studenti con bisogni educativi speciali.

Nel corso dell'anno scolastico la presenza della maggior parte degli alunni risulta regolare, solo due studentesse non hanno mai frequentato mentre alcuni hanno accumulato un'alta percentuale di assenze ma non hanno mai ufficializzato il loro ritiro. Due studentesse hanno iniziato a frequentare dal 01 Ottobre in quanto impegnate a svolgere regolare attività lavorativa presso un complesso turistico sito in Livorno. La concordia dei rapporti all'interno della classe ha favorito la formazione di un gruppo coeso e omogeneo. Non è mancato il confronto, il dialogo aperto e vivace e la sana competizione per ottenere risultati sempre migliori. Gli alunni sono stati fortemente motivati e hanno mostrato partecipazione per le attività didattiche oltre a svolgere regolarmente i compiti assegnati. Il lavoro sia a scuola che a casa, per la maggior parte degli studenti, è sempre stato affrontato con responsabilità e maturità. La preparazione di base e il livello culturale raggiunto è sufficientemente nella norma. Al termine del percorso formativo si rileva che la maggior parte degli studenti ha acquisito un metodo di studio tale da consentirgli una rielaborazione personale e un approfondimento critico dei contenuti. Le conoscenze e le abilità disciplinari sono state acquisite dalla maggior parte degli studenti che hanno partecipato alle proposte didattiche. Solo per alcuni alunni permangono delle fragilità in alcune discipline dovute principalmente a lacune pregresse e ad un metodo di studio poco efficace. Tutti gli studenti della classe hanno sostenuto nel corso dell'anno i colloqui integrativi nella materia di Francese, Meccanica, Diritto E Tecnica, Chimica oltre ai corsi di allineamento in orario extracurricolare di Scienze Integrate (parte di Chimica), Sala e Accoglienza. La seconda lingua è stata il Francese per tutti. I programmi di tutte le discipline sono stati svolti in linea con le indicazioni ministeriali. Riguardo alle scelte post-diploma, molti studenti hanno deciso di inserirsi nel mondo del lavoro, altri, invece, sono orientati a proseguire gli studi, iscrivendosi a Facoltà corrispondenti al titolo di studio conseguito, nel campo delle Scienze alimentari o della ristorazione. Riguardo all'andamento disciplinare la classe ha dimostrato un buon comportamento e un ottimo rispetto delle regole di condotta. Nella quotidianità hanno instaurato un buon dialogo con tutti i docenti. È stata inoltre predisposta l'UDA di ed. Civica dal titolo "Sviluppo sostenibile tra attualità e storia" che vede coinvolte le discipline di DTA, Italiano/Storia, Scienze degli alimenti, Francese e Inglese.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.

Strutture presso le quali gli allievi hanno svolto i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

54 New Cabra Road Dublin
AB Il lusso della semplicità S.r.l.
Ambrodolci S.r.l.
Angolo del dolce Busto Garolfo
Ati & Mik S.r.l.s.
Bake it Legnano
Bakery Princi S.r.l.
Bandapane S.r.l.
Bar di Gao Haihua Canegrate
Bar Mira Castano Primo
Caffè Torino S.r.l.
Clea S.r.l. Milano
Clivati 1969 S.r.l.
Cova Montenapoleone
Crosta S.r.l.
Dolce passione S.n.c. Busto Garolfo
Dolce Stella
Dolce Stella S.r.l.
El Primero
Elle di Eleonora Longhi Sesto San Giovanni
Ellys Melegnano
Felix S.r.l.
Felix S.r.l.
Focaccia tris S.a.s. Bresso
Fratelli Pirola S.a.s.
Garavaglia Fulvio Inveruno
I 4 mastri
Il forno delle idee Castano Primo

International Soc. Coop.
L'albero del pane Coop. Soc.
L'île douce S.r.l.
La buongustaia di Naty Bernardo
La fonte del dolce
Machebuono S.r.l.s.
Mantovani S.n.c. Villa Cortese
Martesana Milano S.r.l.
MDP Management S.r.l.
Pancaffé da Ale S.a.s.
Panificio Mereghetti Inveruno
Panificio Serafim Cogliate
Pasticceria Al santuario Saronno
Pasticceria Falcone Cogliate
Pasticceria nord Saronno
Pasticceria-gelateria Pastori Castiglione Olona
Rist. La Madonnina Cogliate
Sant'Andrea di Bruschi Andrea e C.
Sapore S.r.l.
SE.FA. Milano S.r.l.
T'a Milano Cerro Maggiore
Taste 2.0 S.r.l.
Tasty S.r.l.
Vanissa S.a.s. Legnano

CRITERI DI VALUTAZIONE

I docenti delle singole discipline, nella valutazione finale degli studenti, si avvalgono dei seguenti indicatori riportati nel PTOF:

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

Voto	Giudizio Sintetico	Giudizio analitico
NC	Frequenza mancante	A causa delle assenze, non è stato possibile proporre nessuna verifica, ovvero non ha un congruo numero di verifiche.
1	Partecipazione irrilevante	Si è sottratto alle verifiche, pur avendo frequentato e pur essendo stati proposti momenti di valutazione.
2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali; non ha dimostrato impegno nel recupero delle lacune.
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza; non ha dimostrato impegno nel recupero delle lacune.
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. Utilizza in modo sufficientemente corretto i 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. Possiede 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.

Modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di Classe

➤ **MODALITA':**

MODALITA'	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	SCIENZE MOTORIE	LAB. PASTICCERIA	DTA	FRANCESE	ANALISI CONT. CHI.	IRC	ALIMENTAZIONE	MECCANICA
Lezione con esperti		X										
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	x	x	x	X
Lezione multimediale	X	X	X				X		x	x	x	
Lezione pratica					X							X
Problemsolving	x	x	x	x		x	x				x	
Metodo induttivo				X			X				x	
Lavoro di gruppo	X	X		X	X	X						X
Discussione guidata	X	X				X	X			x	x	-
Simulazioni	X		X	X		X	X				x	
Esercitazioni			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	X	x		x	

➤ **STRUMENTI DI LAVORO:**

STRUMENTI DI LAVORO	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	SCIENZE MOTORIE	LAB. PASTICCERIA	DTA	FRANCESE	ANALISI CONT. CHI.	IRC	ALIMENTAZIONE	MECCANICA
Libri di testo	X	X	X	X		X	X	X	x		x	X
Laboratorio linguistico												
Lavagna	X	X	X	X		X	X	X	x	x	x	
Registratore												
Appunti	X	X	X		X		X	X	x	x	x	X
Materiale fotocopie												
Materiale multimediale	X	X	X	X		X	X	X	x	x	x	
Carte geografiche		X										
Video			X	X				X		x		
Palestra					X							
Piattaforma di e-learning Moodle			X									
Lim			X	X					x		x	
Registro on-line AXIOS	X	X	X	X		X	X	X	x	x	x	
Piattaforma "Google Classroom"	X	X	X	X		X	X	X	x		x	
Posta elettronica			X		X	X	X	X	x	x	x	

PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI

Gli alunni della 5^ I Pasticceria si sono sempre dimostrati rispettosi delle norme in vigore dimostrando di aver acquisito senso civico e di cittadinanza.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI

Le attività extracurricolari proposte dai docenti sono state sempre accolte con interesse da parte degli studenti, soprattutto per la grande voglia di recuperare quanto non si era potuto realizzare negli anni precedenti, a seguito della grave emergenza sanitaria.

I ragazzi nel mese di febbraio hanno partecipato alla mostra fotografica sulla “Marcia su Roma, fatti e misfatti”, presso la biblioteca di Quarto Oggiaro. Nel mese di Marzo hanno partecipato ad un tour didattico negli stabilimenti “Ferrari” e “Cantine Mazzadro” in Trento. Sempre nel mese di Marzo la classe ha visitato la città di Torino e ha fatto un percorso nella “Torino della Resistenza”. Infine hanno partecipato all’uscita didattica “binario 21” a Milano.

La classe ha inoltre partecipato al progetto BLS (Basic Life Support) corso pratico di primo soccorso presso l’istituto scolastico.

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 semplicema 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 semplicima 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

Indicatori generali per DSA

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 semplicema 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 semplicima 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 generali(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 (divisione per 10 + arrotondamento)

Tipologia B					
Indicatori generali(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 (divisione per 10 + arrotondamento)

Tipologia C					
Indicatori generali(massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase	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 (divisione per 10 + arrotondamento)

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)

Prima simulazione della seconda prova più griglia di valutazione

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE**

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Pizza: piatto unico della tradizione italiana

Documento

*Il testo di seguito riportato è tratto dal DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA SPECIALITÀ TRADIZIONALE
GARANTITA "PIZZA NAPOLETANA"*

Art. 1

Nome del prodotto

L'attestazione di specificità "Pizza Napoletana" STG, secondo la tradizione napoletana, è riservata al prodotto da forno proveniente da aziende dedicate alla produzione, definite Pizzerie, e destinato al consumatore finale, con le caratteristiche individuate nel presente disciplinare. La "Pizza Napoletana" è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna. Il prodotto si caratterizza per l'impiego di materie prime selezionate direttamente dal produttore e per le tecniche di lavorazione. La registrazione è richiesta senza la riserva del nome ed ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 509/06.

Art. 2

Ingredienti

Le materie prime di base caratterizzanti la "Pizza Napoletana" sono: farina di grano tenero, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine. Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella

preparazione della “Pizza Napoletana” sono: aglio e origano; Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco e Mozzarella STG.

Art. 4

Carattere tradizionale

La comparsa della “Pizza Napoletana” può essere fatta risalire ad un periodo storico che si colloca tra il 1715 ed il 1725. L’Oritano Vincenzo Corrado, Cuoco generale del Principe Emanuele di Francavilla, in un trattato sui cibi più comunemente utilizzati a Napoli, dichiara che il pomodoro viene impiegato per condire la pizza e i maccheroni, accomunando due prodotti che hanno fatto nel tempo la fortuna di Napoli e la sua collocazione nella storia della cucina. Da ciò si riconduce la comparsa ufficiale della “pizza napoletana”, un disco di pasta condito con il pomodoro. Numerosi sono i documenti storici che attestano che la pizza è una delle specialità culinarie di Napoli, e lo scrittore Franco Salerno afferma che tale prodotto è una delle più grandi invenzioni della cucina napoletana. Gli stessi Dizionari della Lingua italiana e l’Enciclopedia Treccani parlano specificatamente di pizza napoletana. E il termine pizza napoletana viene citato addirittura in numerosi testi letterari. Le prime pizzerie, senza dubbio, sono nate a Napoli e fino a metà del ‘900 il prodotto era un’esclusiva di Napoli e delle Pizzerie. Fin dal 1700 erano attive nella città diverse botteghe, denominate “pizzerie”, la cui fama era arrivata sino al re di Napoli, Ferdinando di Borbone, che per provare questo piatto tipico della tradizione napoletana, violò l’etichetta di corte entrando in una tra le più rinomate pizzerie. Da quel momento la “pizzeria” si trasformò in un locale alla moda, luogo deputato alla esclusiva preparazione della “pizza”. Le pizze più popolari e famose a Napoli erano la “marinara” nata nel 1734 e la “margherita” del 1796 – 1810, che venne offerta alla Regina d’Italia in visita a Napoli nel 1889 proprio per il colore dei suoi condimenti (pomodoro, mozzarella e basilico) che ricordano la bandiera dell’Italia. Nel tempo le Pizzerie sono nate in tutte le città d’Italia e anche all’estero, ma ognuna di queste, se sorta in

una città diversa da Napoli, ha sempre legato la sua stessa esistenza alla dizione “Pizzeria Napoletana” o, in alternativa, utilizzando un termine che potesse rievocare in qualche modo il suo legame con Napoli, dove da quasi 300 anni questo prodotto è rimasto pressoché inalterato. Nel 1984 nel mese di maggio, quasi tutti i vecchi pizzaioli napoletani procedettero alla stesura di un breve disciplinare firmato da tutti e registrato con atto ufficiale davanti al notaio Antonio Carannante di Napoli.

Il termine “Pizza Napoletana” nei secoli si è talmente diffuso che ovunque, anche fuori dall’Europa, dall’America Centro Settentrionale (ad esempio Messico e Guatemala) all’Asia (ad esempio Thailandia e Malesia), pur non avendo in alcuni casi cognizione della collocazione geografica della città di Napoli, conoscono il prodotto in argomento con il nome di “Pizza Napoletana”.

Art.7

Logo



Il logo che può individuare la “Pizza Napoletana” è il seguente: un’immagine ovale ad impostazione orizzontale di colore bianco con contorno in grigio chiaro, che rappresenta il piatto nel quale viene raffigurata la pizza, riprodotta in maniera realistica ed allo stesso tempo graficamente stilizzata rispettando pienamente la tradizione e raffigurante gli ingredienti classici, quali il pomodoro, la mozzarella, le foglie di basilico ed un filo di oliodi oliva. Al di sotto del piatto, sfalsato, compare un effetto ombra di colore verde, che rafforza, accoppiato con gli altri, i colori nazionali

del prodotto. Appena sovrapposto al piatto contenente la pizza, compare una finestra rettangolare di colore rosso, con angoli fortemente arrotondati, contenente la scritta in bianco contornata in nero, con ombra sfalsata in verde con contorno in bianco: “PIZZA NAPOLETANA STG”. Su tale scritta, in alto, leggermente spostato a destra, con caratteri di corpo inferiore e di tipodiverso e di colore bianco, vi è la scritta “Specialità Tradizionale Garantita”. In basso, poi, al centro, con lo stesso carattere del logo, “PIZZA NAPOLETANA STG”, in maiuscolo, in bianco con contorno nero, è sovrapposta la dicitura: “Prodotta secondo la Tradizione napoletana”. La dicitura “Prodotta secondo la Tradizione napoletana” e l’acronimo STG contenuti nel logo/etichetta della “Pizza Napoletana” STG, sono tradotti nella lingua del Paese in cui ha luogo la produzione.

(Fonte: GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA Serie generale - n. 56 9-03-2010)

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:

- spieghi a cosa è dovuta la specificità della Pizza Napoletana STG;
- metta in evidenza il legame tra il prodotto e la cultura italiana;
- analizzi l'importanza del logo per la valorizzazione del prodotto, quindi, il candidato chiarisca se la produzione è strettamente legata al solo territorio italiano.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca le caratteristiche della dieta mediterranea con particolare riferimento ai seguenti punti:

- definisca i principi della dieta mediterranea e sottolinei l'importanza dei piatti unici;
- illustri il modello iconografico della piramide alimentare della dieta mediterranea;
- spieghi i vantaggi per la salute derivanti dal modello alimentare della dieta mediterranea.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre due prodotti da forno lievitati che rispecchino le esigenze di una mensa di una residenza per anziani, alcuni dei quali con stile alimentare onnivoro e altri con stile alimentare vegano.

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in considerazione del fatto che i due prodotti proposti costituiscano dei "piatti unici";
- motivi la scelta dei piatti proposti in relazione alle esigenze del target individuato.

D) Il candidato svolga i seguenti quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Certi prodotti alimentari, oltre a fornire lo standard nutrizionale di base, promettono numerosi effetti salutistici che variano in base all'alimento specifico.

Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti

benefici sullo stato di salute, un “nuovo prodotto alimentare”, scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, alleggerito light.

2. Le basi per una dieta sana e uno stile di vita equilibrato si pongono già nella prima infanzia.

Il candidato esponga le indicazioni dietetiche e le buone abitudini per i bambini nella fascia d'età che va dallo svezzamento all'età scolare.

3. L'ottavo punto della sezione “FALSI MITI SULLE DIETE SOSTENIBILI” della Linea guida numero 13 recita così: *“Non è vero che le filiere corte siano disponibili solo per prodotti vegetali freschi; le filiere corte esistono in Italia, sia per prodotti animali che vegetali, sia freschi che trasformati”*.

Il candidato spieghi cosa si intende per filiera agroalimentare ed illustri le diverse tipologie di filiera alimentare che conosce.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVACANDIDATO _____ CLASSE 5^A _____

INDICATORE	LIVELLO	DESCRIPTORIO	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	0.5-1-2-3
	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	0.5-1
	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

Seconda simulazione della seconda prova più griglia di valutazione

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE**

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

PROFILO PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

***IL RISTORANTE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE:
IL CASO DELLA NUOVA INIZIATIVA "CIAK CAKE"***

La mission

Tre amici, Mario Bianchi, Carlo Rossi e Marco Verdi decidono di aprire una nuova pasticceria (Ciak Cake) e valutano perciò la fattibilità del loro progetto. Grazie alla consulenza di un commercialista, predispongono quindi il Business plan da presentare alla banca per ottenere il mutuo necessario per finanziare l'avvio della nuova iniziativa. L'idea è quella di sviluppare una nuova iniziativa imprenditoriale innovativa puntando sull'alta qualità delle materie prime (prodotti bio) e sulle elevate competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali maturate dai tre amici in particolare in ambito dolciario.

I tre soci possiedono elevate competenze in ambito dolciario, in particolare nella preparazione di torte, gelati e dolci al cucchiaio. La nuova iniziativa si distingue inoltre per la decorazione dei dolci, da torte stratificate a piccola pasticceria (cake design). Si tratta di un ambito che sta conoscendo un forte sviluppo e che vede i migliori operatori del campo competere tra loro nel Campionato italiano di cake design della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria, una vetrina che consente di ampliare notevolmente la visibilità dei suoi protagonisti, tra cui quella dello stesso Carlo Rossi.

Mario Bianchi vanta inoltre una prestigiosa esperienza di *Chef Patissier* di livello internazionale avendo a lungo lavorato in un prestigioso locale specializzato nella

realizzazione di dolci senza glutine di New York, dove non manca mai di presenziare alle due più importanti fiere al mondo dedicate al mondo "gluten free".

I tre amici hanno a disposizione un locale che si trova in una zona periferica di una città d'arte molto frequentata e si trovano a competere con altri operatori che hanno la fortuna di collocarsi nel centro storico o nei suoi dintorni. Molte pasticcerie si trovano proprio nella piazza che ospita il Duomo della città dove offrono dolci di qualità standard e praticano bassi prezzi. Peraltro anche quei locali che non brillano per la qualità della loro offerta trovano collocazione non lontano dal centro e riescono ad attrarre clientela ponendo le loro insegne nei punti di confluenza con la strada principale che porta al Duomo.

Il tasso di competitività nel settore enogastronomico in città è quindi elevato, ma i tre soci sono anche consapevoli del fatto che il settore del biologico ad alta qualità sta crescendo in tutto il mondo ed ha raggiunto ormai un elevato grado di maturità e riconoscimento da parte del pubblico dei consumatori. Secondo i dati riportati dall'Osservatorio SANA, il Salone internazionale del biologico e del naturale, l'Italia è il paese dell'Unione Europea che in proporzioni dedica la più ampia superficie al biologico. Si tratta di circa 2,2 milioni di ettari (nel 2021), pari al 17,5% del totale delle superfici agricole, cioè una percentuale decisamente maggiore della media europea pari a solo il 9%. Il nostro Paese è sulla strada per raggiungere l'obiettivo della strategia elaborata dalla Commissione europea (*Farm to Fork*) per rendere i sistemi alimentari sani e rispettosi dell'ambiente e che consiste nel giungere al 25% di superfici coltivate in modo biologico entro il 2030. I primi tre grandi mercati globali per vendite di prodotti bio sono Stati Uniti (44,7 miliardi), Germania (12 miliardi) e Francia (11,3 miliardi). A questo proposito, i tre amici sono confortati dall'ottimo trend delle esportazioni di prodotti bio italiani, cresciute di ben il 16% tra 2021 e '22, raggiungendo quota 3,4 miliardi. Dal 2008, l'export italiano è aumentato addirittura del 181%. Anche il mercato nazionale ha peraltro mostrato un ottimo trend negli ultimi 10 anni, crescendo di ben il 131%.

A incoraggiare i tre ristoratori nella loro iniziativa, c'è anche l'evidente ripresa del turismo in Italia. Anche se le presenze dei clienti negli esercizi ricettivi sono circa 39 milioni in meno rispetto al 2019 (-10,3%), il 2022 ha visto una notevole ripresa del

turismo, trainato da vacanze brevi, con soggiorni che vanno da una a tre notti e che registrano un aumento del 46,7% rispetto allo stesso periodo del 2021. A questo proposito si consideri che anche già il 2021 è stato un anno di parziale ripresa dopo il crollo registrato nel 2020. Sulla base degli studi della Banca d'Italia, la spesa dei viaggiatori stranieri in Italia ha ricominciato a crescere del 23%, dopo la contrazione del 61% del 2020.

Con riguardo allo specifico mercato dei prodotti "gluten free" il trend della relativa domanda mostra una costante crescita. Dal 2016 le vendite hanno registrato un aumento significativo (+7,8%), arrivando ora a toccare un incremento annuale del 12%. Sia pure trattandosi di un mercato di nicchia, esso rappresenta un business da circa 150 miliardi di dollari nel mondo e costituisce una realtà particolarmente attraente per i turisti americani, che da soli contribuiscono alla metà della spesa turistica annuale in città. Tra l'altro, i consumatori dei prodotti "gluten free" non sono solo persone affette da celiachia: il 14% del mercato di riferimento infatti è rappresentato da consumatori sensibili al glutine, vegetariani, vegani e in regime ipocalorico; il restante 86% dei prodotti "gluten free" è venduto per effettive esigenze mediche.

Data la perdurante incertezza economica e geo-politica che domina il quadro mondiale, l'analisi dei flussi di turisti italiani e stranieri che popolano la città quasi tutto l'anno consente di constatare la crescita della quota relativa a coppie di stranieri eco-consapevoli e ad elevato reddito, nel 2022 giunta fino al 57% della domanda totale. Tale dato rappresenta un'ulteriore opportunità nel mercato "glutenfree" infatti l'articolo della rivista Food Service "Gluten Free, da nicchia a consumi di massa" sottolinea "...l'acquisto di questi prodotti è associato al rispetto dell'ambiente e a uno stile di vita sostenibile." Ciononostante, non va trascurato il fatto che la componente giovanile e di single rappresenta comunque ancora una percentuale considerevole del turismo cittadino (30%). Sulla base di analisi fornite dalla Camera di commercio del luogo emerge infine il fatto che, fino ad oggi, almeno l'85% degli imprenditori del settore enogastronomico cittadino stia presentando un'offerta di qualità medio-bassa, che trova i suoi punti di forza nella rapidità del servizio e in prezzi convenienti.

Fonti: libera rielaborazione di contributi tratti da:

Campionato Italiano Cake Designers, in <https://www.federazionepasticceri.it/championship/campionato-italiano-cake-designers/>

I numeri del biologico in Italia nel 2022: presentati i dati dell'Osservatorio SANA, in <https://ilfattoalimentare.it/sana-numeri-biologico-2022.html>

Dal produttore al consumatore, in <https://www.consilium.europa.eu/it/policies/from-farm-to-fork/>

Dal Biofach/Vivaness 2021 i numeri del biologico mondiale: in crescita anche grazie all'Italia, in <https://www.ccpb.it/blog/2021/02/18/dal-biofach-vivaness-2021-numeri-del-biologico-mondiale-crescita-anche-grazie-allitalia/>

Made in Italy bio: nel 2022 l'export vola a 3,4 miliardi di euro, +16% rispetto al 2021. Il 19% dell'export bio è vino (+18%), in <https://feder.bio/made-italy-bio-nel-2022-lexport-vola-34-miliardi-euro-16-rispetto-al-2021-19-delllexport-bio-vino-18/>

ISTAT, IL TURISMO NEI PRIMI NOVE MESI DEL 2022. Turismo: la forte ripresa nei primi nove mesi del 2022 non recupera i valori pre-Covid, in <https://www.istat.it/it/archivio/279280>

Banca d'Italia. Eurosystem, *Indagine sul turismo internazionale*, 16/6/2022, in www.bancaditalia.it/statistiche/index.html

Food Service: Gluten Free, da nicchia a consumo di massa.

<https://www.foodserviceweb.it/2022/05/05/gluten-free-da-nicchia-a-consumo-di-massa/>

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 ai dati del contesto operativo, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- proceda alla stesura del marketing plan
- illustri le attività di marketing intraprese dai tre soci sulla base delle nuove tecnologie digitali.

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menù degustazione di preparazioni dolciarie composto da 4 portate per soggetti celiaci, in relazione al contesto operativo e in base alle esigenze della clientela.

C)

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in relazione alle caratteristiche dei dolci realizzati;
- specifichi le procedure e le corrette azioni preventive per la preparazione e il servizio di piatti senza glutine.
- spieghi cos'è la celiachia e illustri la sintomatologia legata all'assunzione di glutine da parte di soggetti celiaci

D) Il candidato svolga i seguenti quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

- Il candidato spieghi la differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il candidato individui e descriva le fasi di produzione di una preparazione dolciaria tipica del proprio territorio realizzata mediante l'utilizzo di prodotti a "km 0".
- Nel contesto delle produzioni di pasticceria il candidato riferisca reazioni avverse causate da una contaminazione da funghi microscopici.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A. CANDIDATO _____ CLASSE 5^A _____			
INDICATORE	LIVELLO	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	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 tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Base non raggiunto	Non individua o individua in modo parziale le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	0.5-1-2-3
	Base	Individua le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	4
	Intermedio	Individua in modo completo e organico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	5
	Avanzato	Dimostra piena padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	6
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	Base non raggiunto	Non applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	0.5-1-2-3
	Base	Applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	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
CORRETTEZZA	Base non raggiunto	Si esprime in modo scorretto o non del tutto corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, inadeguato o parzialmente Adeguato	0.5-1

morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Base	adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	Intermedio	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico adeguato, anche specifico del settore, vario e articolato	2.5
	Avanzato	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3
		TOTALE	/20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

PRESENTAZIONE DELL'UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

Per l'Uda di educazione civica sono state coinvolte le seguenti discipline: DTA, Italiano, Storia, Scienze degli alimenti e lingue straniere

Allo studio di tale insegnamento sono state dedicate 33 ore così ripartite:

DTA 11 ore

Italiano/storia 7 ore

Scienze degli alimenti 8 ore

Lingue straniere 7 ore

UDA di Educazione civica

La legge n. 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado con l'obiettivo di sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.

La legge prevede tre nuclei tematici da analizzare ed approfondire durante l'intero percorso di studi. Essi riguardano:

- la Costituzione;
- lo Sviluppo sostenibile;
- la Cittadinanza digitale.

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

classe Quinta I 1° X 2° X quadrimestre

Diritto e tecnica amministrativa
Italiano/Storia
Scienza degli Alimenti
Lingua inglese
Lingua francese

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Ambiti trattati	Indicare con una crocetta gli ambiti trattati <ul style="list-style-type: none"> • Costituzione X Sviluppo Sostenibile • Cittadinanza Digitale
Denominazione	Sviluppo sostenibile tra attualità e storia
Prodotti	Presentazione in PowerPoint sul percorso svolto con tutte le discipline coinvolte.
Competenze	<i>Evidenze osservabili</i>
Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici, ambientali della società.	<p>Conosce gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Approfondisce e coglie i nessi interdisciplinari che riguardano le problematiche socio-politiche, economiche, alimentari, ecologiche legate allo sviluppo sostenibile.</p> <p>Approfondisce le problematiche ricordate nella propria città.</p>
Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile.	
Promuovere la cittadinanza attiva.	
Abilità (Curricolo)	Conoscenze In ogni riga gruppi di conoscenze riferibili a una singola disciplina
Diritto e tecnica amministrativa Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile edella tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	Concetto di sostenibilità: definizione e origine del problema. Sostenibilità (turistica e non) e stakeholder: due elementi imprescindibili: la governance della destinazione turistica. Sostenibilità, “fattori di carico”, soglie di “supportabilità” (carrying capacity) ed equità; Città e comunità sostenibili.

Italiano/Storia 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.	Conoscere gli elementi costitutivi dello Stato: popolo, territorio, governo. Senso di appartenenza al proprio paese e al proprio territorio. Conoscere la definizione di nazione e la sua evoluzione in nazionalismo. Definizione di governo e di istituzioni: che cosa sono e a cosa servono. Definizione di "cittadino": diritti e doveri a livello territoriale e nazionale.
Scienza degli Alimenti Alimentazione sostenibile a livello economico, sociale, ecologico. Legislazione: marchi di qualità, frodi alimentari, economiche e sanitarie, prodotti biologici, presidi slow food	Definizione di Alimentazione sostenibile e spreco alimentare. valorizzare la cultura gastronomica. Conoscere i concetti di: presidio slow food, cibo a km zero. Conoscere il concetto di biodiversità e agricoltura equa e sostenibile.
Lingua inglese Riferire le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'Agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze ambientali. Scrivere testi riguardanti le proprie scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità.	Sustainable development goals, 2030 Agenda. Consumering and the environment. E-waste: a toxic problem. Environmental issues. Earth - the hungry planet.
Lingua francese Riferire in forma scritta e orale i quattro principi sui quali si basa l'agricoltura biologica. Saper definire l'associazione Slow Food e i suoi obiettivi.	Les aliments biologiques et ses principes (santé, équité, écologie et précaution). Slow Food: le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité.
	Contenuti minimi
	Diritto e tecnica amministrativa Concetto di sostenibilità: definizione e origine del problema. Sostenibilità (turistica e non) e stakeholder: la governance della destinazione turistica.
	Italiano/Storia Definizione degli elementi dello Stato. Definizione di nazione e nazionalismo. Definizione di governo e strutture. Definizione di "cittadino".

	<p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI Comprendere e promuovere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema anche a tavola. Comprendere come attuare un utilizzo consapevole delle risorse ambientali. Le nostre scelte alimentari: responsabilità non solo individuale, ma anche collettiva. Saper leggere le relazioni tra l'alimentazione, le stagioni ed i luoghi e l'uso consapevole delle risorse. Prodotti a km 0, filiera agroalimentare, tracciabilità e rintracciabilità, marchi di qualità, presidi slow food, frodi alimentari</p>
	<p>Lingua inglese Concetti chiave di Agenda 2030 (5P). Il consumismo e l'ambiente. Problematiche ambientali.</p>
	<p>Lingua francese Conoscere i principi sui quali si basa l'agricoltura biologica.</p>
Utenti destinatari	Studenti del quinto anno dell'IPSEOA - Articolazione Pasticceria.
Tempi	Da ottobre a giugno
Metodologia	Lezione frontale e partecipata, didattica asincrona, lavoro individuale e/o di gruppo, problem solving, discussioni.
Risorse umane interne ed esterne	Tutti i docenti coinvolti nell'Uda.
Strumenti	Libro di testo: Francesca Faenza "Educazione civica" Zanichelli. Dispense, video, presentazioni in PowerPoint, mappe concettuali.
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

COMPETENZE	INDICATORI	LIVELLI GENERALI DI COMPETENZA	LIVELLO 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.</p> <p>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.</p> <p>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,</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</p>	INTERMEDIO	8

	<p>salute, appresi nelle discipline.</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti informatici ed i social network, riconoscendo i rischi legati alla rete.</p> <p>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>consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni.</p>		
		<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>		
		<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>		
		<p>Conoscenze episodiche, frammentarie, non consolidate, recuperabili con difficoltà.</p> <p>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.</p>	DA CONSEGUIRE	5
				4

		Adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.		
		<p>Conoscenze non acquisite.</p> <p>Non mette in atto le abilità connesse ai temi presi in esame.</p> <p>Non adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.</p>		1-3

Elenco docenti del Consiglio di Classe 5I

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Sostegno	Di Bella A. (Tutor)	
Italiano / Storia	Rizzi. A.	
Matematica	Sorrentino N.	
Inglese	Di Fuccia N.	
Francese	Caroli M.	
Diritto e tec. Amm.	Pavarin A.	
Meccanica	Pulito R.	
Alimentazione/Analisi chimica	Ciaramitaro S.	
Scienze motorie	Tedeschi C. Sostituzione Stucchi M.	
Lab. Pasticceria	Masucci L.	
IRC	Capobianco C. Sostituzione Brunetti G.	
Sostegno	Marazzita A.	

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Luca Azzollini)