

PASTICCERIA

Anno Scolastico 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Classe Quinta
Sez. A**

N. PROTOCOLLO 902/2022

Classe Quinta Sez. A IPSEOA- Prodotti dolciari artigianali e industriali



Riferimenti normativi

Ordinanza Ministeriale N.65 del 14 marzo 2022

Articolo 2

(Inizio della sessione d'esame)

1. La sessione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione ha inizio il giorno 22 giugno 2022 alle ore 8:30, con la prima prova scritta.

Articolo 3

(Candidati interni)

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

1. a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria

di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs. 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d.lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;

2. b) a domanda, gli studenti che intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'art. 13, comma 4, del d. lgs. 62/2017. L'abbreviazione per merito non è consentita nei corsi quadriennali e nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in considerazione della peculiarità dei corsi medesimi;

Articolo 10

(Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 15 maggio 2022 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova di cui all'articolo 20, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di

apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'insegnamento di Educazione civica riferito agli aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto.
3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.
4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento della prova di esame.

PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA SCUOLA

L'Istituto d'Istruzione Superiore "San Giuseppe", costituitosi nell'anno scolastico 2009/2010, comprende:

- L'Istituto Tecnico Economico:
articolazione: Amministrazione, Finanza e marketing (dall'a.s. 2009/2010)

articolazione: Turismo (dall'a.s. 2019/20)

- Il Liceo delle Scienze Umane (dall'a.s. 2011/2012)
- Il Liceo Scientifico (dall'a.s. 2013/2014)
- L'Istituto Professionale "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera":

articolazione: Enogastronomia (dall'a.s. 2015/2016)

articolazione: Sala e Vendita (dall'a.s. 2015/2016)

articolazione: Accoglienza turistica (dall'a.s. 2015/2016)

articolazione: Enogastronomia opzione Prodotti dolciari e artigianali – pasticceria (dall'a.s. 2019/2020)

- L'Istituto Tecnico Tecnologico:

articolazione: Meccanica e mecatronica (dall'a.s.2021/2022)

articolazione: Elettronica (dall'a.s. 2021/2022)

articolazione: Informatica (dall'a.s.2021/2022)

articolazione: Chimica e materiali (dall'a.s. 2021/2022)

L'Istituto si trova a Pagani (SA) e opera su due sedi:

- sede operativa principale in via G. Matteotti 37 che accoglie: IPSEOA, AFM, TURISMO, LS, LSU, MECCANICA E MECCATRONICA, ELETTRONICA;
- sede legale/succursale in via Ferrante 2 che accoglie: INFORMATICA, CHIMICA E MATERIALI;

L'Istituto opera in un contesto sociale ed ambientale che incide sensibilmente sulla formazione degli allievi. Il territorio, fortemente urbanizzato, appare alquanto degradato dal punto di vista della vivibilità in quanto, per la carenza di una cultura alla legalità, la maggior parte dei cittadini non percepisce tutto ciò che è pubblico come importante ed insostituibile patrimonio da tutelare. Gli allievi appartengono a famiglie per la maggior parte di tipo medio, impegnate nel terziario o nelle libere attività professionali, e su cui spesso pesa la crisi del mondo del lavoro e lo spettro della disoccupazione. Essi vivono in un contesto familiare nel complesso stabile, in famiglie nucleari che, in genere, seguono i figli con una certa attenzione, anche se in molti casi è preminente l'utilitaristica concezione del "titolo di studio". Molto spesso la cultura del contesto sociale prevale sull'educazione familiare per cui notevole è lo sforzo per trasmettere i valori del vivere civile e dell'etica. Il luogo d'incontro, che per i giovani è spesso la strada, il pub o il bar, è visto solo come occasione di aggregazione, non di confronto e di crescita. I linguaggi espressivi sono spesso poveri di contenuti e di stile, e diffusa è la tendenza all'omologazione delle scelte. I fattori individuati determinano pertanto una forte richiesta da parte delle famiglie di una scuola che si ponga come modello di cultura, luogo d'incontro di lunga durata e di interesse, e che proponga i valori della legalità e dell'etica. Le sedi sono raggiungibili sia a piedi per l'utenza che proviene da zone limitrofe ai plessi stessi che con i mezzi ferroviari in quanto la stazione dista meno di 1 km.

POPOLAZIONE SCOLASTICA

Opportunità

L'eterogeneità della popolazione scolastica, vista la presenza sempre crescente di studenti stranieri, fornisce l'opportunità di maturare una sensibilità interculturale educando al rispetto delle diversità culturali, linguistiche, religiose e sociali.

Vincoli

L'elevato numero di scuole di provenienza, con le inevitabili differenze nell'impostazione didattica e nei livelli di preparazione di base, richiede grande impegno nell'organizzare il lavoro. Gli studenti pendolari incontrano qualche difficoltà nelle attività extrascolastiche. La stessa eterogeneità che costituiva una opportunità, di contro, talune volte, può costituire un vincolo, per la comunicazione e la progettualità

TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE

Opportunità

L'Istituto opera in sinergia con le risorse del territorio pianificando collaborazioni con enti, istituzioni, associazioni, strutture ricettive, imprese, aziende ed istituti bancari nell'ottica di realizzare percorsi

professionalizzanti attinenti alle attività di alternanza scuola-lavoro.

Vincoli

Essendo le attività di alternanza scuola-lavoro fondamentali per lo sviluppo delle future professioni degli studenti, risulta fondamentale calibrarle alle esigenze didattiche, prevenendo problemi logistici di spostamento degli studenti nelle sedi di destinazione delle stesse attività.

Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Disciplina	Firma del docente
*ESPOSITO LUIGI	Lingua e Letteratura Italiana	
	Storia	
*DRUSO DIANA	Matematica	
*AMBROSIO SILVIA	Lingua Inglese	
BOCCIA ANNA	Lingua Spagnola	
*NASTI CHIARA	Scienze e cultura degli alimenti	
*ROMANO ANNA	Diritto	
*ROMANO ANNA	Ed. Civica	
*GIOIA WALTER	Lab. Pasticceria	
*NASTI CHIARA	Analisi	
*NASTI CHIARA	T. Proc. Prod.	
SIANI YLENIA	Scienze motorie	
SATURNO PAOLO	Religione	

***Commissari interni**

Pagani,

IL COORDINATORE
DELLE AA. DD.

(Prof. Cosimato Rosario)

SOMMARIO

1. ELENCO STUDENTI	
2. EVOLUZIONE, PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO	
3. FINALITA' DEL CORSO DI STUDI	
4. OBIETTIVI COMUNI E/O TRASVERSALI	
5. NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI: PROGETTI, ESPERIENZE SVOLTE, METODOLOGIE ADOTTATE, STRUMENTI E TEMPI UTILIZZATI, DIDATTICA	
6. VERIFICHE E VALUTAZIONI: CRITERI ADOTTATI	
7. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	
8. I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	
9. SPECIFICHE D'ESAME	
10. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO	
11. SCHEDE DISCIPLINARI 11.1. Italiano 11.2. Storia 11.3. Matematica 11.4. Lingua Inglese 11.5. Lingua Spagnola 11.6. Scienze e cultura degli alimenti 11.7. Diritto 11.8. Lab. Pasticceria 11.9. Analisi 11.10. T. Proc. Prod. 11.11. Scienze motorie 11.12. Religione	
12. PIANO DI RECUPERO O POTENZIAMENTO	

1.ELENCO STUDENTI ELENCO CANDIDATI INTERNI

	COGNOME	NOME
1	APICELLA	MAURIZIO
2	BARONE	ALEX
3	BISOGNO	SHARON
4	COPPOLA	GIOVANNI
5	DI PIPPO	BRIGIDA
6	FELICETTA	LUIGI
7	GASTALDI	FRANCO
8	GIULIANO	AGATA
9	GIUSEPPETTI	FEDERICA
10	GRAZIANO	JOSEPH
11	KOBETS	NATALIYA
12	LOUDY	ABDELHAQ
13	MOTTOLA	ROSSELLA
14	PAGANO	ANNALISA
15	RENNA	LUIGI
16	ROSSETTI	MARIA ELENA
17	RUTIGLIANO	DENISE
18	SORVILLO	FRANCESCO
19	SORVILLO	BRIGIDA
20	STEFANELLI	FRANCESCO PIO

2.EVOLUZIONE, PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO

Presentazione della classe

La classe è composta da 20 allievi di cui 10 maschi e 10 femmine. Tranne pochissimi elementi, la classe si è formata a settembre con nuovi arrivati. Alcuni si sono aggiunti in seguito, e creare un gruppo omogeneo, all'inizio, non è stato semplice: la classe si compone di persone molto diverse tra loro per età, progressi scolastici, preparazione, obiettivi, interessi, cultura e provenienza geografica. La prima parte dell'anno scolastico si è incentrata, dunque, sul recupero delle lacune e nel motivare i discenti al fine di creare un buon rapporto tra di loro e con i docenti per poter lavorare con serenità ed entusiasmo. Gli allievi si sono mostrati molto disponibili sotto questo punto di vista. Il recupero delle lacune pregresse è stato molto difficile a causa della disomogeneità della platea, tuttavia, la collaborazione da parte degli studenti è stata notevole nonostante qualcuno di loro abbia impegni lavorativi e/o familiari. Tali impegni hanno provocato una notevole ripercussione sulla didattica a distanza: inizialmente è stato evidente un momento di smarrimento tra gli alunni a causa della Didattica

a distanza e per molti, soprattutto i meno giovani, è stato problematico adattarsi alle metodologie e disposizioni didattiche. Nonostante una buona percentuale abbia seguito le indicazioni dei docenti, molti hanno trovato difficoltà nel restituire gli elaborati entro le scadenze per disparati motivi. Il rapporto docente/discendente è stato mantenuto costantemente tramite e-mail, telefonate e videochiamate su diverse piattaforme. Tuttavia, la stragrande maggioranza si è adattata, col passare del tempo e grazie al continuo supporto da parte di tutta l'istituzione scolastica, e mostra nel complesso di aver raggiunto un buon livello di preparazione anche se, accanto ad un esiguo numero di alunni che ha evidenziato ottime capacità logico-espressive, propensione all'apprendimento e alla rielaborazione critica, c'è chi ha raggiunto un processo di maturazione più lento con risultati sufficienti, a causa di uno studio puramente scolastico, un interesse incostante e poca motivazione allo studio. I livelli medi di acquisizione di contenuti, capacità e competenze possono dirsi comunque soddisfacenti pur con una preparazione disomogenea e poco bilanciata tra area letteraria e scientifica e area tecnico pratica; Non sono stati rilevati casi di DSA o BES.

3. FINALITA' DEL CORSO DI STUDI

Il Diploma di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Art. Enogastronomia - Settore Pasticceria ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "Enogastronomia" opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", il diplomato è in grado: di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare. Inoltre il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: - riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti, culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; - cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; - essere sensibili alle differenze di cultura e atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; - svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; - contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; - applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; - intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta per l'esercizio del controllo di qualità.

Lingua straniera di Indirizzo: INGLESE

Seconda lingua: Spagnolo

4. OBIETTIVI COMUNI E/O TRASVERSALI

Alla conclusione del corso di studi e per effetto delle attività educativo-didattiche svolte nel corrente anno scolastico, nonostante la DID, la classe ha raggiunto, anche se in modo diversificato per singolo allievo gli obiettivi di seguito illustrati. Occorre infatti sottolineare che ciascun studente è pervenuto a livelli che variano a seconda della preparazione di base, dell'esercizio delle facoltà intellettive, della partecipazione alle lezioni, dell'impegno posto nello studio:

-rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente; accettazione degli altri; presa di coscienza delle regole della vita comunitaria; interesse nei confronti delle attività scolastiche; rispetto per la legalità; rispetto per la sicurezza; rispetto per il patrimonio ambientale; autonomia personale; capacità di scelta; sviluppo dell'auto-orientamento.

Il percorso del primo biennio è indirizzato verso:

-lo sviluppo delle capacità cognitive del soggetto a livello assimilativo, costruttivo, ricreativo, operativo; l'acquisizione di un metodo di studio privilegiando il lavoro deduttivo e logicorazionale; l'avvio alla socializzazione e al superamento dell'egocentrismo, promuovendo la formazione di una mentalità aperta e flessibile; la **COMPRESIONE**, intesa come capacità di intendere e produrre messaggi più o meno complessi; la **CONOSCENZA**, intesa come ricchezza e varietà dei dati informativi; l'**ABILITÀ OPERATIVA**, intesa come capacità di applicare quanto appreso e di apprendere mediante il "fare".

Il percorso del secondo biennio è indirizzato verso:

-la conoscenza delle proprie capacità attitudini ed esigenze; la consapevolezza delle motivazioni allo studio; la crescita della persona (intelletto, volontà, sentimenti, azioni); la capacità di leggere e interpretare la realtà attuale e di operare in essa; il consolidamento degli obiettivi cognitivi acquisiti nel primo biennio; l'**ANALISI**, intesa come capacità di chiarire gli aspetti significativi di un problema e di approfondire i contenuti; la **SINTESI**, intesa come rielaborazione in ambito disciplinare, in ambito interdisciplinare e storico, personale, critica e creativa, da far acquisire con padronanza sempre maggiore.

Il percorso dell'ultimo anno è indirizzato verso:

-l'acquisizione di uno spirito critico e di un'adeguata autonomia di pensiero e di lavoro; la capacità di leggere e interpretare la realtà attuale e di operare in essa con un progetto socialmente sostenibile; acquisizione di capacità, conoscenze e competenze specifiche all'indirizzo di studi; il consolidamento degli obiettivi cognitivi acquisiti nel secondo biennio;

la **VALUTAZIONE**, intesa come capacità di esprimere giudizi lucidi pertinenti.

Si rinvia al PTOF per il curriculum specifico delle discipline.

5. NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI: PROGETTI, ESPERIENZE SVOLTE, METODOLOGIE ADOTTATE, STRUMENTI E TEMPI UTILIZZATI. DIDATTICA A DISTANZA

Coerentemente con quanto approvato nel PTOF della Scuola, il Consiglio di classe, nell'ambito delle attività curriculari ed extracurriculari, ha guidato gli studenti nella trattazione di nodi concettuali interdisciplinari finalizzati al potenziamento del metodo di studio, alla crescita valoriale, al successo formativo e alla formazione e allo sviluppo del concetto di cittadinanza attiva.

In particolare nel corso del quinto anno sono state affrontate tematiche afferenti a macroaree interdisciplinari quali:

TITOLO
START-UP: LA SCUOLA PER DIVENTARE IMPRENDITORI
CONOSCERE LA BORSA
SALONE DELLO STUDENTE
SICUREZZA SUL LAVORO
ATTIVITA' DI PASTICCERIA

Il Consiglio di Classe, in sede di programmazione annuale delle attività, ha concordato alcune metodologie di lavoro comuni allo scopo di favorire il conseguimento degli obiettivi previsti, proponendosi di:

- Favorire il più possibile il dialogo e la partecipazione attiva alle lezioni, alternando alla tradizionale lezione frontale discussioni guidate, partecipazioni a conferenze, visioni di film;
- rafforzare negli alunni la capacità di contestualizzare i fenomeni;
- effettuare frequenti verifiche, sia a carattere sommativo che formativo;
- distribuire il lavoro in modo equilibrato tra le varie discipline.

L'attività di insegnamento dei docenti ha integrato e superato, se possibile, la tradizionale "lezione frontale" con altri metodi scelti in rapporto alla specificità di ciascuna disciplina e alle esigenze di approfondimento manifestate dagli allievi durante l'anno scolastico.

Ciascun docente ha tenuto conto delle caratteristiche degli alunni e della tipologia della propria disciplina, ha adottato le opportune metodologie per proporre i contenuti disciplinari, come meglio specificato nei programmi delle singole materie. I metodi utilizzati sono stati:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Cooperative learning
- brainstorming
- Positive problem solving
- Simulazione prove d'esame: si è scelto, a partire da maggio, di svolgere nel corso delle lezioni anche simulazioni d'esame seguendo le modalità previste dall'Ordinanza Ministeriale n. 65 (simulazione prova colloquio secondo l'Ordinanza Ministeriale, simulazione della prima prova di italiano, simulazione della seconda prova nella materia indirizzo, nel caso di specie Economia aziendale, somministrazione all'alunno di materiale quale immagine e citazioni, pcto e competenze ricomprese nel curriculum dello studente).

DIDATTICA CLIL

Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, non si è provveduto ad attuare tale metodologia per mancanza di competenze di docenti della disciplina di riferimento.

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Il Decreto n. 89 del 07-08-2020 recante “Adozione delle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, di cui al Decreto del Ministro dell’Istruzione 26 giugno 2020, n. 39”, all’allegato A, fornisce indicazioni alle scuole per la progettazione del Piano per la didattica digitale integrata (DDI) da adottare, nelle scuole secondarie di II grado, in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché da parte di tutte le istituzioni scolastiche di qualsiasi grado, qualora emergessero necessità di contenimento del contagio, nonché qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti. Tra le innovazioni vi è sicuramente la creazione e l’implementazione della piattaforma PFLlearning che oltre a consentire una efficiente ed efficace formazione on line consente di poter usufruire ogni giorno del cosiddetto apprendimento on line: gli studenti possono usufruire del materiale didattico che i docenti mettono a disposizione ogni giorno a supporto della programmazione didattica svolta e dunque approfondire piuttosto che recuperare lezioni senza vincoli di orario, da casa propria o dal posto di lavoro, attraverso un pc, un tablet ma anche uno smartphone. L’Istituto di I.S. paritario “San Giuseppe” Lo svolgimento delle lezioni è poi proseguito sfruttando il metodo dell’e-learning, tramite apposite piattaforme sulle quali si sono svolte le lezioni in tempo reale. Al di là della situazione, si può affermare senza dubbio che la formazione online ha presentato numerosi vantaggi sotto molteplici punti di vista. È un dato di fatto che i moderni e frenetici stili di vita consentono poca flessibilità circa l’organizzazione del proprio tempo. Ogni impegno che presuppone uno spostamento fisico, come nel caso di lezioni in loco, implica il dover tenere conto di una serie di variabili: traffico, problema parcheggio, mezzi pubblici non sempre efficienti, con notevole dispendio di energie fisiche e mentali. La didattica a distanza tramite ***corsi online***, invece, ha consentito il massimo della comodità e della libertà nell’organizzazione del proprio tempo, necessitando soltanto di un PC (tablet o Smartphone) e di una connessione internet per seguire corsi e lezioni. I contenuti, inoltre, sono stati posti sul registro elettronico Argo, per essere fruibili un numero illimitato di volte, con la conseguente sicurezza di non aver perso nessun concetto importante illustrato dal docente. Altro vantaggio indiscusso delle piattaforme di e-learning è poi il risparmio prettamente economico: niente più trasferte per i dipendenti né allontanamento da casa per gli studenti “fuori sede”.

Punti a favore della formazione a DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

- Contenuti condivisibili e abbattimento delle distanze.
- Massima gestione e ottimizzazione del proprio tempo.
- Materiale online riconsultabile in ogni momento.
- Risparmio economico e abbattimento dei costi legati alla formazione tradizionale.
- Verifiche online per monitorare il proprio apprendimento.

- Contenuti facilmente fruibili e costantemente aggiornati.

Punti a sfavore della formazione DIGITALE:

La didattica digitale integrata però si è dimostrata non sempre efficace e, essendo l'unico mezzo d'istruzione adattabile all'emergenza Covid-19, ha rappresentato un forte rischio per la complessiva formazione degli studenti frequentanti l'anno scolastico in corso. Lo si legge nel documento sottoscritto dall'Ufficio di Coordinamento Nazionale delle CPS – Questa nuova modalità ha dato per assodato che ogni famiglia abbia avuto accesso ai mezzi tecnologici necessari. Il possesso di tali mezzi non è stato universalmente garantito, e la difficoltà di accesso alle lezioni online è aumentata ulteriormente nel caso di famiglie numerose, con più figli frequentanti.

6. VERIFICHE E VALUTAZIONI: CRITERI ADOTTATI

È adottata la scansione dell'anno scolastico in trimestre e pentamestre.

La nostra Scuola prevede un organico sistema di valutazione, caratterizzato da prove trasversali su medesime discipline divise per anno di scuola superiore, scandite per livelli e con appropriate griglie di valutazione oggettiva, al fine di valutare i progressi formativi. Queste pratiche spingono altresì i docenti a utilizzare regolarmente strumenti comuni per la valutazione e a condividerne i risultati. La valutazione docimologica del voto indicato come numero intero deriva dall'accertamento del livello di competenza e conoscenza raggiunto dal singolo allievo. I criteri di valutazione delle prove scritte (e pratiche) rispondono alle diverse tipologie di testo affrontato. Esse riguardano nello specifico:

- prove strutturate;
- prove semistrutturate;
- quesiti a risposta aperta; - prove su traccia data.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO

Vedi allegato n. 1

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO

Vedi allegato n. 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Vedi allegato n. 3

7. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Con il Decreto ministeriale n. 65 del 14 marzo 2022 sono state emanate le Linee guida per l'insegnamento di Educazione Civica.

NUCLEI TEMATICI DELL'INSEGNAMENTO

Tre sono gli assi attorno cui ruota l'Educazione civica.

- Lo studio della Costituzione
- Lo sviluppo sostenibile
- La cittadinanza digitale

ORE: h33

Traguardi per lo sviluppo delle competenze	Obiettivi di apprendimento
L'alunna/o: <ul style="list-style-type: none">• Acquisisce consapevolezza dell'incidenza della Costituzione nella storia della Repubblica<ol style="list-style-type: none">1. Conosce i principi costituzionali fondamentali della carta costituzionale e la relazione con la vita sociale e politica del nostro paese3. Riconosce nella realtà	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere e comprendere il valore dell'ONU: Organismi e agenzie internazionali<ol style="list-style-type: none">1. Conoscere in modo sistematico la Costituzione della Repubblica Italiana, i principi fondamentali, i diritti e i doveri.2. Il lavoro: diritto e dovere del cittadino.3. Rapporto tra

<p>sociale e politica le declinazioni dei concetti di Democrazia, Repubblica e il legame con gli Organi Costituzionali della Repubblica.</p> <p>2. Comprende il ruolo delle organizzazioni internazionali e dei principali organismi di cooperazione internazionale.</p> <p>3. Conosce e fa proprie le norme di comportamenti consapevolmente corretti e responsabili di cittadinanza attiva</p> <p>4. Adotta nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali Promuove azioni per l'integrazione e la tutela dei diritti umani.</p> <p>5. È consapevole che la convivenza civile si fonda su un sistema di diritti e doveri.</p> <p>6. Sa distinguere l'identità digitale da un'identità reale e sa applicare le regole sulla privacy tutelando se stesso e il bene collettivo.</p> <p>7. Ha consapevolezza dell'identità digitale come valore individuale e collettivo da preservare.</p> <p>8. È in grado di argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione.</p> <p>9. È consapevole dei rischi della rete e come riuscire a individuarli.</p>	<p>totalitarismi e democrazia.</p> <p>4. Comprendere i processi da cui ha avuto origine la Costituzione come sistema di valori condivisi.</p> <p>5. Trasmettere una cultura di contrasto alle mafie.</p> <p>6. Acquisire il senso della legalità e lo sviluppo di un'etica della responsabilità, al fine di promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita.</p> <p>7. Prendere coscienza di concetti come lo Sviluppo Sostenibile, la tutela della Biodiversità e del Turismo sostenibile.</p> <p>8. Educare alla salute, con particolare riferimento alla tematica Sars-Covid.</p> <p>9. Conoscere le questioni relative all'inquinamento ambientale.</p> <p>10. Paesaggio e beni culturali nella Costituzione, nella legislazione italiana e regionale e nei trattati internazionali ed europei.</p> <p>11. Agenda 2030- Obiettivo10: promozione di politiche economiche e sociali non discriminatorie- Ridurre le disuguaglianze.</p> <p>12. Obiettivi 12 e 13: Educazione ambientale-Consumo e produzione responsabili; Obiettivi 3 e 14: lotta contro il cambiamento climatico.</p>
---	--

8. I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Relazione finale- Percorso 2021/2022

L'**Alternanza scuola-lavoro**, la cui denominazione a seguito dell'Art.57, comma 18 della Legge di BILANCIO 2019 è stata rinominata **P.C.T.O.**, è una modalità didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e, in futuro di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. I PTCO, per la classe quinta a.s. 2020/2021, sono sviluppati come segue:

- **A.S.2021/2022**

In relazione a quanto sopra tutti gli studenti hanno conseguito soddisfacenti risultati in termini di competenze trasversali, unitamente a talune competenze di base, attinenti al profilo professionale, acquisite attraverso i percorsi predisposti.

Le ore di PCTO, complessivamente 150, sono state effettuate con regolarità e sono state così ripartite:

- **60 ore online** in cui gli studenti hanno seguito i seguenti project work:
 - SALONE DELLO STUDENTE;
 - SICUREZZA SUL LAVORO;
 - START-UP: LA SCUOLA PER DIVENTARE IMPRENDITORI;
 - CONOSCERE LA BORSA;
- **150 ore in presenza** presso un'azienda, CIN-CIN BAR PASTICCERIA, in cui gli studenti hanno svolto mansioni pratiche afferenti al loro percorso di studi.

(VEDI ALLEGATO N. 4)

9. SPECIFICHE D'ESAME

Come sancito dall'ordinanza n. 65/2022 all'art. 19, la prima prova, **di durata pari a 6 ore**, accerterà la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consisterà nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova potrà essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico- argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

La seconda prova, ai sensi dell'art. 20 della predetta ordinanza, si svolgerà in forma scritta, grafica o scritto-grafica, per oggetto la disciplina di Scienze e cultura dell'alimentazione, caratterizzante il corso di studio di IPSEO-PASTICCERIA e sarà intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente di questo specifico indirizzo. **La durata della prova sarà di 8 ore.**

Come disciplinato dall'articolo 22, comma 3 della stessa ordinanza precedentemente citata, il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale sarà costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema e sarà predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

Sempre l'articolo 22, comma 5, stabilisce che la sottocommissione provvederà alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale sarà finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione terrà conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

10. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Prova scritta di italiano:

TIPOLOGIA A: Analisi del testo letterario

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità

Simulazione prima prova nazionale (VEDI ALLEGATO N.5):

DATA 11.05.2022

Simulazione seconda prova di indirizzo (Economia aziendale, VEDI ALLEGATO N. 6)

DATA 12.05.2022

Per quanto concerne il colloquio, il consiglio di classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal decreto MIUR 65/2022 e ha svolto una simulazione specifica in data 13.05.2022. Nello svolgimento del colloquio inoltre, il consiglio di classe ha stabilito la modalità “del menù”, la quale è stata utilizzata anche nel corso delle lezioni per consentire ai discenti di avere familiarità con questa metodologia.

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d’esame, il consiglio di classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento.

10. SCHEDE DISCIPLINARI

11.1 ITALIANO

Docente: LUIGI ESPOSITO

Conoscenze	Competenze	Attività formative
------------	------------	--------------------

<p>conoscenza adeguata della morfosintassi e del lessico della lingua italiana</p> <p>Elementi della funzione della lingua</p> <p>Contesto, scopo e destinatario della comunicazione</p> <p>Codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale</p> <p>Principi di organizzazione del discorso argomentativo- espositivo ed interpretativo.</p> <p>Conoscenza adeguata del lessico specialistico.</p> <p>Conoscere il sistema letterario ed il contesto storico nell'ambito dei quali si situano i testi.</p> <p>Conoscere le caratteristiche formali del genere, figura dei personaggi e qualità che li caratterizzano, temi rilevanti, contesto storico nel quale si colloca l'opera di Dante Alighieri, <i>La Divina Commedia</i>, in modo particolare la cantica del <i>Paradiso</i>.</p> <p>Conoscere le strutture morfosintattiche, il lessico specifico, la punteggiatura, l'ortografia.</p> <p>Conoscere i connettivi logici e i parametri che</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale</p> <p>Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati</p> <p>Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale</p> <p>Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista</p> <p>Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali</p> <p>Decodificare i testi letterari proposti individuandone i nuclei concettuali e le caratteristiche retoriche e narratologiche di base e il loro valore semantico.</p> <p>Decodificare gli aspetti drammaturgici del testo, riconoscere il lessico specifico delle diverse opere degli autori.</p> <p>Saper collocare autori ed opere sia nell'ambito del contesto storico-letterario in cui si situano sia in rapporto ai percorsi o tematici o per generi proposti.</p> <p>Saper correlare i testi letti al sistema letterario e al contesto storico.</p>	<p>Modulo 1:</p> <p>L'età del Romanticismo: storia, società, cultura e idee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali del Romanticismo europeo • L' Italia: strutture politiche, economiche e sociali dell'età risorgimentale • Le ideologie • Le istituzioni culturali • Gli intellettuali: fisionomia e ruolo sociale • Il pubblico • Lingua letteraria e lingua dell'uso comune <p>- La poesia nell'età romantica</p> <ul style="list-style-type: none"> • La lirica in Europa • La lirica in Italia <p>- Il romanzo nell'età romantica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il romanzo in Europa • Il romanzo in Italia <p>- Alessandro Manzoni</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e l'incontro con le opere • Ideologia e poetica • Gli inni sacri • La lirica patriottica e civile • Le tragedie • Il <i>Fermo e Lucia</i> e <i>I Promessi Sposi</i> <p>Testi chiave:</p> <p>dagli <i>Inni Sacri: La Pentecoste</i> dalla <i>Lirica patriottica e civile: Il cinque maggio</i></p> <p>Dal <i>Fermo e Lucia</i>, tomo II, cap. V. «Libertinaggio e sacrilegio: la seduzione di Geltrude»</p> <p>- Giacomo Leopardi.</p>
---	--	--

<p>caratterizzano le tipologie testuali in oggetto.</p> <p>Conoscere i contenuti specifici Conoscere le figure retoriche e stilistiche.</p> <p>Conoscere i registri idonei alle destinazioni editoriali.</p>	<p>Istituire confronti tra i testi proposti.</p> <p>Mettere in relazione, opportunamente guidato, i testi letti con i documenti critici proposti.</p> <p>Istituire un confronto fra le diverse parti di un'opera, cogliendone analogie e differenze (temi, personaggi, caratteristiche formali e funzione).</p> <p>Comprendere e analizzare un testo nei nuclei tematici essenziali</p> <p>Argomentare in modo chiaro e coerente con le richieste</p> <p>Elaborare le proprie argomentazioni in linea con il pensiero degli autori, avvalendosi di una corretta contestualizzazione.</p> <p>Confrontare in modo logico- dialettico le proprie argomentazioni con quelle fornite dalle documentazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e l'incontro con le opere • Il pensiero e la poetica • Leopardi e il Romanticismo • I <i>Canti</i> • Gli <i>Idilli</i> • I <i>Grandi Idilli</i> • <i>Le Operette Morali e lo Zibaldone.</i> <p>Testi chiave: Lecture dallo Zibaldone sulla teoria del piacere, sulla poetica del vago e dell'indefinito, sui temi della ricordanza e della noia;</p> <p>Da i <i>Canti</i>: <i>L'Infinito</i> <i>La sera del dì di festa</i> <i>A Silvia</i> <i>La quiete dopo la tempesta</i> <i>Il sabato del villaggio</i> <i>Il passero solitario</i> <i>A se stesso</i> <i>La ginestra o il fiore del deserto</i></p> <p>Dalle <i>Operette Morali</i>: <i>Dialogo della Natura e di un Islandese</i>;</p>
--	--	--

		<p>Modulo 2</p> <p>L'età postunitaria: storia, società, cultura e idee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le strutture politiche, economiche e sociali • Le ideologie • Le istituzioni culturali • Gli intellettuali • La lingua <p>- La contestazione ideologica e stilistica degli scapigliati</p> <p>- Il romanzo dal Naturalismo francese al Verismo italiano</p> <p>- Giovanni Verga</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e l'incontro con le opere • La prima narrativa verghiana • La svolta verista • Poetica e tecnica narrativa • <i>Vita dei Campi</i> • <i>Il ciclo dei vinti</i> • <i>I Malavoglia</i> • <i>Le Novelle rusticane, Per le vie, Cavalleria rusticana</i> • <i>Il Mastro-don Gesualdo</i> <p>Testi chiave: da <i>Vita dei Campi</i>: <i>Rosso Malpelo</i> da <i>I Malavoglia</i>, cap. IV: <i>I Malavoglia e la comunità del villaggio: valori ideali e interesse economico</i> Da <i>Mastro-don Gesualdo</i>. IV, cap. V: <i>La morte di Mastro don-Gesualdo.</i></p> <p>Modulo 3:</p> <p>Il Decadentismo: cultura e idee</p> <ul style="list-style-type: none"> • La visione del mondo decadente • La poetica del
--	--	--

		<p>Decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temi e miti della cultura decadente <p>- La poesia simbolista</p> <p>- Il romanzo decadente</p> <p>- Gabriele D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e l'incontro con le opere • Il pensiero e la poetica • L'estetismo e la sua crisi • Primo periodo: la poesia • Secondo periodo poetico • La prosa e i romanzi • Il teatro dannunziano • Il <i>Piacere</i> • Il trionfo della morte • Il fuoco • <i>Laudi</i> • <i>Carta del Carnaro</i> • <i>Notturmo</i> <p>Testi chiave: da <i>Il Piacere</i>, libro III, cap. II <i>Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli e Elena Muti.</i> da <i>Alyone: La pioggia nel pineto</i></p> <p>- Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e l'incontro con le opere • La visione del mondo • La poetica • L'ideologia politica • I temi della poesia pascoliana • <i>Myricae</i> • <i>I Poemetti</i> • <i>I Canti di Castelvecchio</i> • <i>I Poemi conviviali, i Carmina, le ultima raccolte, i saggi</i> <p>Testi chiave: da <i>Myricae</i>: <i>X Agosto</i> <i>Novembre</i></p>
--	--	---

		<p><i>Lavandare</i></p> <p>Da <i>I Canti di Castelvecchio</i>: <i>Il Gelsomino notturno</i></p> <p>Modulo 4: Il primo Novecento: storia, società, cultura e idee</p> <ul style="list-style-type: none"> • la situazione storica e sociale in Italia • L'ideologia • Le istituzioni culturali <p>- La stagione delle avanguardie</p> <ul style="list-style-type: none"> • I futuristi: Filippo Tommaso Marinetti <p>- La lirica del primo Novecento in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> • I Crepuscolari: Guido Gozzano <p>- Italo Svevo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la vita e incontro con le opere • la cultura di Svevo • il primo romanzo: <i>Una vita</i> • <i>Senilità</i> • <i>La coscienza di Zeno</i> <p>Testi chiave: da <i>La coscienza di Zeno</i>: <i>La coscienza di Zeno, cap. IV:</i> <i>"La morte del padre"</i></p> <p>- Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e incontro con le opere • La visione del mondo • La poetica • Le poesie e le novelle • I romanzi • <i>Il fu Mattia Pascal</i> • <i>I Quaderni di Serafino Gubbio operatore</i> • <i>Uno, nessuno e centomila</i> • Gli esordi teatrali e il periodo grottesco
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Il giuoco delle parti</i> • Il teatro nel teatro <p>Testi chiave: dalle <i>Novelle per un anno</i>: <i>Il treno ha fischiato</i>; da <i>Il fu Mattia Pascal</i>, capp. VII e IX: <i>La costruzione della nuova identità e la sua crisi</i></p> <p>Modulo 5: Tra le due guerre: storia, società, cultura e idee</p> <ul style="list-style-type: none"> • La realtà politico-sociale in Italia • La cultura <p>- L'Ermetismo - Salvatore Quasimodo</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e l'incontro con le opere • Il periodo ermetico • L'evoluzione stilistica e tematica del dopoguerra <p>Testi chiave: da <i>Acque e terre</i>: <i>Ed è subito sera</i>; da <i>Giorno dopo giorno</i>: <i>Alle fronde dei salici</i></p> <p>- Umberto Saba</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita e l'incontro con le opere • <i>Il Canzoniere</i> <p>Testi chiave: da <i>Il Canzoniere</i>: <i>A mia moglie</i>; <i>Trieste</i>; <i>Ulisse</i></p>
--	--	--

- **Giuseppe Ungaretti**

- La vita e l'incontro con le opere
- *L'allegria*
- *Il Sentimento del tempo*
- *Il dolore* e le ultime raccolte

Testi chiave:

da *L' allegria*:

Il porto sepolto;

Veglia;

San Martino sul Carso;

Fratelli;

Soldati

		<p>- Eugenio Montale</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita • Incontro con le opere • <i>Ossi di Seppia</i> • Il “secondo” Montale: <i>Le occasioni</i> • Il “terzo” Montale: <i>La bufera e l'altro</i> • L'ultimo Montale <p>Testi chiave: da <i>Ossi di seppia</i>: <i>Merigiare pallido e assorto</i>; <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i></p> <p>da <i>Satura, Xenia II</i>: <i>Ho sceso dandoti il braccio</i></p> <p>Modulo 8: La Divina Commedia di Dante Alighieri- Il Paradiso. Caratteristiche principali della struttura, della lingua e della metrica del <i>Paradiso</i> di Dante Tematiche dell'ultima cantica della Commedia dantesca. struttura della Cantica</p> <p>Testi chiave: lettura, parafrasi e comprensione dei seguenti Canti: I, II, III.</p>
--	--	--

11.2 STORIA

Docente: ESPOSITO LUIGI

Conoscenze	Competenze	Attività formative
<p>Rilevare le tensioni che attraversano il primo decennio del '900</p> <p>Collocare nel contesto storico di inizio del '900 la situazione dell'Italia</p> <p>Analizzare le cause della Prima guerra mondiale</p> <p>Ricostruire la complessa situazione politica scaturita dal conflitto mondiale</p> <p>Comprendere il significato dei "Quattordici punti" di Wilson e saper definire da un punto di vista geo-politico l'Europa dopo i trattati di pace</p> <p>Ricostruire a grandi linee le dinamiche fondamentali del processo rivoluzionario russo</p> <p>Individuare le ragioni della nascita dell'URSS</p> <p>Comprendere le motivazioni che porteranno nel dopoguerra ad una fase di profonda crisi economica; riconoscere le origini dell'ascesa del fascismo; individuare i fondamentali periodi nella storia del fascismo italiano;</p> <p>Comprendere le ragioni dell'ascesa di Hitler e le ragioni che hanno determinato il fallimento della repubblica di Weimar; caratteristiche e particolarità dei regimi totalitari;</p> <p>Riconoscere la logica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare gli eventi in successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento; • mettere in relazione, in modo guidato, le principali cause e competenze dei fatti; • selezionare, confrontare informazioni fondanti e accessorie; • individuare i principali fattori costitutivi (economici, politici, sociali) di un fatto storico e, in modo guidato, porli in relazione; • potenziare le capacità critiche per maturare un'apertura costruttiva verso la realtà circostante; • esporre in modo chiaro e corretto i contenuti acquisiti; • usare una terminologia semplice, ma appropriata. 	<p>Modulo 1: Dalla Belle Époque al periodo giolittiano</p> <p>Modulo 2: La seconda rivoluzione industriale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nuove invenzioni e nuove fonti di energia • La nascita del cinematografo • Lo sviluppo dei trasporti • La trasformazione delle città • Il commercio e le pubblicità • La nuova organizzazione del lavoro e i sindacati <p>Modulo 3: Il XX secolo e le prime guerre</p> <ul style="list-style-type: none"> • La guerra ispano-americana • La guerra russo-giapponese • La rivoluzione russa del 1905 • Imperialismo e nazionalismo • Le guerre balcaniche <p>Modulo 4: La Grande Guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione bolscevica • La crisi economica e politica del 1923 <p>Modulo 5: Il fascismo al potere</p> <ul style="list-style-type: none"> • La politica estera fino al 1933 e la demografia • L'antifascismo fino al 1934 • Antonio Gramsci, Lettera dal carcere <p>Modulo 6: La dittatura Sovietica e le grandi democrazie Europee: Francia e Gran Bretagna</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione di Stalin nel 1936 • L'anticomunismo <p>Modulo 7: Gli anni Venti del Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • La crisi del 1929 e gli anni Trenta • Il crollo di Wall Street

<p>dell'aggressività della politica hitleriana e gli antefatti politici che porteranno alla seconda guerra mondiale;</p> <p>Delineare il processo politico-ideologico che porterà allo sterminio degli Ebrei;</p> <p>Ricostruire le dinamiche fondamentali e i caratteri specifici del conflitto; analizzare la complessità del fenomeno della resistenza</p> <p>Comprendere quali fossero i rapporti internazionali nel secondo dopoguerra capire come si è evoluta la politica all'interno dei due "blocchi" est-ovest capire le origini e il percorso che produrrà la decolonizzazione dei paesi dell'Africa comprendere le trasformazioni storica che ha vissuto l'Italia dal dopoguerra ad oggi e quali problemi rimangono ancora irrisolti</p>		<p>Modulo 8: La Germania di Hitler e il nazionalsocialismo</p> <p>Modulo 9: La Seconda guerra mondiale</p> <p>Modulo 10: Il secondo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> • I paesi vincitori • I paesi sconfitti <p>Modulo 11: La guerra fredda</p> <ul style="list-style-type: none"> • La nascita dell'ONU • La frattura tra l'ovest e l'est • La NATO e il patto di Varsavia • La guerra di Corea <p>Modulo 12: Dopo la guerra fredda</p> <ul style="list-style-type: none"> • La destalinizzazione • Gli USA negli anni Cinquanta e Sessanta • Nazionalismo e socialismo in Asia e Africa <p>Modulo 13: Il Sessantotto e la fine dell'imperialismo</p> <p>Modulo 14: La fine del Comunismo nell'Europa orientale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il confronto finale tra ovest ed est <p>Modulo 15: Le altre grandi potenze: Cina e Giappone</p> <p>Modulo 16: Dal Sessantotto alla crisi della Repubblica</p>
--	--	---

11.3 MATEMATICA

Docente: CRAUSO DIANA

STUDIO DI FUNZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Ripasso di studio di funzioni • Saper risolvere uno studio di relazionali intere, fratte, funzione. • irrazionali, esponenziali, • logaritmiche, goniometriche 	- Saper risolvere uno studio di funzione.
INTEGRALI	<ul style="list-style-type: none"> • Integrale indefinito: concetto di • Risoluzione esercizi primitiva di una funzione, calcolo • integrali. • di primitive di funzioni elementari • e composte, metodi di • integrazione per sostituzione, per • parti, di funzioni razionali fratte. • Integrale definito: dal metodo di • esaurimento al concetto di integrale • definito, calcolo di aree di • superfici piane, calcolo di volumi, • integrali impropri. 	-Risoluzione esercizi integrali
CALCOLO DELLE PROBABILITA'	<p>Probabilità classica, condizionata,</p> <p>Saper calcolare le PROBABILITA' degli eventi unione e intersezione.</p> <p>probabilità.</p> <p>Probabilità totale e teorema di Bayes.</p> <p>Problemi di calcolo di probabilità.</p> <p>Concetti di variabile</p>	- Saper calcolare le probabilità.

	<p>aleatoria discreta o continua e di distribuzione di probabilità discreta o continua (es: Binomiale e Normale).</p>	
<p>EQUAZIONI DIFFERENZIALI</p>	<p>Equazioni differenziali del primo ordine: cos'è un'equazione differenziale e problema di Cauchy, equazioni differenziali elementari, a variabili separabili, omogenee, lineari: metodi risolutivi.</p>	<p>Saper risolvere le equazioni</p>

11.4. Inglese

Docente: AMBROSIO SILVIA

Conoscenze	Competenze	obiettivi
<p>Aspetti socio linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici. Strategie di esposizione orale ed integrazione in contesti di studio e di lavoro anche formali o strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socioculturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socioculturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento alle produzioni enogastronomiche di settore.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard anche stesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro.</p> <p>Comprendere globalmente messaggi radiotelevisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punti di vista in testi scritti anche complessi riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro.</p> <p>Produrre testi scritti o orali coerenti e coesi anche tecnico professionali riguardanti esperienze e situazioni e processi relativi al settore delle produzioni enogastronomiche.</p> <p>Utilizzare il lessico e la nomenclatura internazionale codifica del settore delle produzioni enogastronomiche.</p>	<p>MODULO 0 Revision Grammar review Food ingredients Cooking techniques Recipes and dialogues Civilization: the UK and traditional British dishes</p> <p>MODULO 1: FOOD STORES AND SUPPLIES Food stores and supplies Sourcing supplies and identify the various ones Storing food Searching for supplies Making and checking orders Making complaints</p> <p>MODULO 2: DIET AND NUTRITION Nutrition and healthy food Various selected diets</p> <p>MODULO 3: SAFETY PROCEDURES Food safety and food quality HCCCP system and its principles Food contamination, risk, prevention and preservation Safety on the workplace</p> <p>MODULO 4: CAREER PATHS Writing a CV Writing a personal profile Job search and job opportunity</p> <p>MODULO 5: DIET AND NUTRITION Nutrition and nutrients The health food pyramid The Mediterranean diet</p> <p>MODULO 6: BASIC INGREDIENTS</p>

		<p>Flour Sweeteners Leavening agents Cocoa and chocolate Milk and cream</p> <p>MODULO 7: BASIC TECHNIQUE</p> <p>Pastry Cake Biscuits Custards and creams Icecream</p> <p>MODULO 8: SWEET RECIPES</p> <p>Italian Dessets International Desserts</p>
--	--	--

11.5 Spagnolo

Docente: BOCCIA ANNA

Conoscenze	Competenze	Obiettivi
<p>Il docente di “Seconda lingua straniera” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>1 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p>	<p>Modulo 1 Contenuti: Las entradas, el menú equilibrado, la dieta mediterránea, la pirámide alimentaria, los envases, la fruta. los platos de un menú, las comidas del día Grammatica • Repaso del presente de indicativo y del pretérito perfecto. • El imperfecto de indicativo. • Cultura: Consevación de los alimentos; designaciones de productos de calidad; orígenes del café;</p> <p>Modulo 2 Contenuti: distintos tipos de jamón: el jamón ibérico y el jamón de bellota, el corte de jamón y los embutidos, como preparar tapas con el jamón: higos con jamón, pan con tomate y jamón, ensalada de jamón y aguacate, alcachofas con jamón. El jamón de Parma. Receta: el gateau de patatas a la napolitana. Cuchillos y cortes. Grammatica: El imperativo (tú y vosotros) Cultura: la celiaquia; las bacterias; la dieta mediterranea;</p> <p>Modulo 3 Contenuti: El queso; los quesos españoles, los postres de Navidad, la charcutería. Servicio y cortes de los quesos. Grammatica: gli aggettivi e pronomi indefiniti; pretérito imperfecto verbos regulares e irregulares</p> <p>Modulo 4 Contenuti: Los legumbres y los cereales, las variedades de legumbres españolas. Las paellas: la valenciana, la de marisco y la mixta, los tipos de pasta, los espaguetis a la carbonara, los tortelínis, como se prepara la “pasta fresca”; las tapas y los pinchos; Grammatica: El pretérito indefinido. Contraste entre pretérito perfecto e indefinido.</p> <p>Modulo 5</p>

Contenuti: Las cervezas en España; el trabajo del receptionista; Autocandidarse; el cv vitae; tipos de vinos; los menus; las bebidas tradicionales;

Grammatica: pretérito pluscuamperfecto, morfología y uso de los tiempos del pasado de indicativo

(pretérito perfecto, pretérito indefinido, imperfecto y pluscuamperfecto)

Modulo 6

Contenuti: El turismo en España; el mercado turístico en España; la hostelería en España; la comida

rápida;

Elementos de cultura

Las costumbres alimentarias de España;

11.6 Scienze e cultura degli alimenti
Docente: NASTI CHIARA

Conoscenza	Competenze	Attività formative
<ul style="list-style-type: none"> • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Criteri di qualità e di tracciabilità di un prodotto (sicurezza alimentare e sistema HACCP). • Principali tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti. • Consuetudini alimentari nelle religioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento • Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. 	<p>MODULO 1</p> <p>1.1 CIBO E RELIGIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. Le regole alimentari nella religione ebraica. Le regole alimentari nel Cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam. Induismo e Buddismo e norme alimentari <p>1.2 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. I prodotti per un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti OGM.I superfoods. <p>MODULO 2</p> <p>2.1 LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sana e corretta alimentazione. La dieta nell'età evolutiva. La dieta del neonato e del lattante. L'alimentazione complementare. La dieta del bambino. La piramide alimentare transculturale. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. La piramide alimentare. La

		<p>dieta in gravidanza. La dieta della nutrice. La dieta nella terza età</p> <p>2.2 DIETE E STILI ALIMENTARI</p> <p>•Dieta e benessere. Stili alimentari. La dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta macrobiotica. La dieta eubiotica. La dieta nordica. La dieta sostenibile. La dieta e lo sport. La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale</p> <p>2.3 L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA</p> <p>•La ristorazione. La ristorazione di servizio. La mensa scolastica. La mensa aziendale.</p> <p>MODULO 3</p> <p>3.1 LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <p>•Le malattie cardiovascolari</p> <p>L'ipertensione arteriosa. L'iperlipidemie e l'aterosclerosi</p> <p>3.2 LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE</p> <p>• Le malattie del metabolismo. Il diabete mellito. L'obesità. L'iperuricemia e gotta. L'osteoporosi</p>
--	--	---

		<p>3.3 LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> •I disturbi gastrointestinali. Le malattie epatiche <p>3.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> •Le reazioni avverse al cibo. Reazioni tossiche. Le allergie alimentari. L'asma dei panettieri e dei pasticciieri. Le intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio. Il favismo. La celiachia. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze. <p>MODULO 4</p> <p>4.1 CONTAMINAZIONE FISICOCHEMICA DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> •La contaminazione degli alimenti. Le micotossine. Gli agrofarmaci. Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. I metalli pesanti. <p>4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le malattie trasmesse dagli alimenti. I virus. I batteri. I fattori ambientali e la crescita microbica .Le tossinfezioni alimentari. I parassiti intestinali. Le principali malattie trasmesse dagli alimenti. <p>4.3 ADDITIVI</p>
--	--	--

		<p>ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli additivi alimentari. I conservanti antimicrobici. Gli antiossidanti. Gli additivi ad azione fisica. Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali. Gli enzimi alimentari. I coadiuvanti tecnologici. <p>4.4 SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene degli alimenti. La salute del personale nel comparto dell'arte bianca. I manuali di Buona Prassi Igienica. sistema HACCP. Il controllo ufficiale degli alimenti. Le frodi alimentari. Le certificazioni di qualità. Piano di autocontrollo HACCP. Come redigere un piano di autocontrollo HACCP. Composizione chimica e valore energetico degli alimenti. Contenuto in colesterolo.
--	--	---

11.7 Diritto

Docente: ROMANO ANNA

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
<p>Il fenomeno turistico: che cos'è il turismo e qual è stata la sua evoluzione; quali sono gli aspetti sociali ed economici del turismo.</p>	<p>Riconoscere, nell'evoluzione del fenomeno turistico, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Forme di turismo; - il turismo sostenibile e responsabile; - gli effetti del turismo sull'economia.
<p>Le politiche di vendita nella ristorazione: l'evoluzione del concetto di marketing; cos'è il marketing territoriale; la differenza tra marketing strategico e marketing operativo; le fasi di un piano di marketing; gli obiettivi di marketing e le diverse strategie.</p>	<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione del concetto di marketing; - il marketing turistico territoriale; - il piano di marketing; - il controllo e la valutazione dei risultati.
<p>La programmazione aziendale: cosa sono la pianificazione strategica e la pianificazione d'esercizio; cos'è il budget e qual è il suo scopo; qual è lo scopo del business plan e quali sono le sue fasi.</p>	<p>Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - I tempi della programmazione; - il budget; - il business plan; - le fasi del business plan; - la valutazione dei dati
<p>La legislazione turistica: i requisiti e gli obblighi dell'imprenditore; la capacità all'esercizio dell'impresa; cosa sono le procedure concorsuali; le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e antincendio; le norme nella sicurezza alimentare.</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli obblighi dell'imprenditore e i requisiti per l'avvio dell'impresa; - la sicurezza e salute sul luogo di lavoro: - le norme sulla sicurezza alimentare; - il piano di autocontrollo HACCP; - la tracciabilità, la rintracciabilità e l'etichettatura;

	lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.	- il codice del consumo; - il contratto ristorativo: catering e banqueting. - il sistema di qualità; - i marchi.
--	---	---

11.8. Laboratorio pasticceria

Docente: Walter Gioia

MODULI	Conoscenze	Abilità/Capacità	Competenze
MODULO 1 IL SISTEMA HACCP	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'igiene professionale in cucina ✓ Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature ✓ La sicurezza degli alimenti e l'HACCP ✓ L'applicazione dell'HACCP ✓ La stesura del piano di autocontrollo 	Sapere individuare il sistema di controllo relativamente alla produzione degli alimenti.	L'alunno conosce l'insieme delle procedure che monitorano e controllano ogni fase del ciclo produttivo.
MODULO 2 LA PASTICCERIA: Gerarchia, mansioni e pratica delle lavorazioni di base	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il valore culturale del cibo ✓ Il rapporto tra gastronomia e società. ✓ Le combinazioni alimentari. ✓ Le allergie e intolleranze ✓ Le preparazioni principali classiche di base. 	Sapere individuare le componenti culturali della pasticceria. Individuare le principali e le generali differenze tra pasticceria artigianale ed industriale.	L'alunno conosce le varie figure della brigata legate alle varie mansioni. E' in grado di distinguere il giusto rapporto tra pasticceria e società per garantire una alimentazione sana ed equilibrata. L'alunno conosce il valore culturale dei prodotti utilizzati.
MODULO 3 LA PASTICCERIA DEL TERRITORIO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le caratteristiche principali della pasticceria nazionale. ✓ Le ricette della pasticceria nazionali più rappresentative 	Saper distinguere i prodotti della tradizione gastronomica nazionale. Saper applicare le tecniche di preparazione e cottura. Saper elaborare alcune ricette della tradizione nazionale.	L'alunno conosce alcune ricette regionali e utilizza il giusto ingrediente e procedimento per la preparazione di dolci regionali e nazionali.
MODULO 4 GLI IMPASTI BASE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ I sistemi di tutela e la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. ✓ Il significato di "prodotto biologico". 	Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. Saper valorizzare i prodotti tipici. Saper "leggere" un'etichetta. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.	L'alunno conosce le caratteristiche degli ingredienti utilizzati in pasticceria e li utilizza nella preparazione degli impasti più conosciuti di base.
MODULO 5 LA PASTICCERIA DA FORNO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le materie prime utili all'assemblaggio di ricette varie sia nazionali che internazionali. 	Saper realizzare le principali preparazioni da forno con l'utilizzo degli alimenti necessari.	L'alunno conosce le principali preparazioni da forno.
MODULO 6 GLI IMPASTI LIEVITATI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le funzioni del lievito fresco, secco e chimico. ✓ La differenza tra farina debole e farina forte. ✓ La struttura del glutine. ✓ I diversi tipi d'impasti, diretti e indiretti. 	Riconoscere il ruolo centrale dei lieviti nella preparazione di impasti usati sia in pasticceria che in panificazione.	L'alunno conosce le regole di utilizzo delle varie tipologie dei lieviti, delle farine e dei vari ingredienti utilizzati per la preparazione dei vari impasti.
MODULO 7 LA PICCOLA PASTICCERIA ED IL CIOCCOLATO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le principali preparazioni mignon. ✓ I principali criteri per la realizzazione della piccola pasticceria. 	Saper eseguire le principali e basilari decorazioni con glasse in abbinamento alle preparazioni realizzate.	L'alunno conosce le principali preparazioni ottenute dagli impasti di base.
MODULO 8 I COSTI DELLA PRODUZIONE ED IL MANAGEMENT DELLA PROFESSIONE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le principali voci di costo nella produzione ✓ I principali criteri che portano a definire il prezzo di vendita. ✓ Il food cost massimo ammesso, attuale, potenziale, standard, e a confronto 	Costruire il costo-piatto e della ricetta. Saper individuare i costi di produzione del settore pasticceria. Saper utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food cost).	L'alunno conosce le principali voci di costo nella produzione e le applica per definire il costo – piatto. L'alunno conosce i principali sistemi di calcolo e li applica per definire il costo di produzione.

11.9. Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

Docente: NASTI CHIARA

ATTIVITA' FORMATIVA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
<p>Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:</p> <p>lezioni frontali con domande ed eventuale discussione;</p> <p>produzione di schemi e ricerca di parole chiave per l'apprendimento veloce;</p> <p>lavori individuali con esercizi/verifica immediati da svolgere in classe o a casa;</p> <p>lavori di riassunto, analisi e commento del testo e di produzione autonoma dei testi presi in esame.</p> <p>Tali attività sono state supportate dai seguenti strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Testi in adozione - Schede didattiche e di supporto; - Quotidiani; - Supporti multimediali; - Attività di comprensione, produzione e recupero disciplinare; - Uscite didattiche; - Proiezioni cinematografiche dei testi presi in esame. 	<p>MODULO 1. Ripasso dei macronutrienti e metodi ottici</p> <p>-Conoscere e classificare i principali grassi, glucidi e proteine.</p> <p>Comprendere gli aspetti teorici ed il funzionamento della strumentazione delle analisi chimiche con metodi ottici.</p> <p>MODULO 2. Gli oli e i grassi</p> <p>Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche dei grassi</p> <p>MODULO 3. Le sostanze zuccherine</p> <p>Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche dei glucidi.</p> <p>MODULO 4. Il latte</p> <p>Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche delle proteine.</p> <p>MODULO 5. Le farine</p> <p>Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche delle farine alimentari.</p> <p>MODULO 6. Le acque come ingredienti nell'ambito delle produzioni da forno</p> <p>Riconoscere e descrivere i metodi analitici chimico- fisici delle acque più appropriati per le produzioni dolciarie e da forno.</p>

--	--

11.10 Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

Docente: NASTI CHIARA

COMPETENZE	PROGRAMMA
-------------------	------------------

<p>Individuare e descrivere i principali circuiti elettrici</p> <p>Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisti e costi delle materie prime</p> <p>Definire i piani di produzione</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute</p>	<p>MODULO 1. Elettrotecnica Principi di elettrotecnica, funzionamento e caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici.</p> <p>.</p> <p>MODULO 2. Grafici per la gestione dei processi produttivi Organigrammi Distinta base, diagrammi di flusso</p> <p>MODULO 3. Il magazzino Gestione del magazzino e delle scorte</p> <p>MODULO 4. Certificazione aziendali Certificazioni aziendali relativi al sistema qualità, ambiente e sicurezza.</p>
---	---

11.11. Scienze motorie
Docente: SIANI YLENIA

<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le potenzialità del movimento del proprio 		<ul style="list-style-type: none"> • MODULO 1: IL MOVIMENTO
---	--	---

<p>corpo e le funzioni fisiologiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo. • Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati e il loro aspetto educativo e sociale. • Conoscere le norme in caso d'infortunio. Conoscere i principi per un corretto stile di vita alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere tempi e ritmi dell'attività motoria, riconoscendo i propri limiti e potenzialità. • Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti diversi. • Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (proprioceptive ed esteroceptive) anche in contesti complessi, per migliorare l'efficacia dell'azione motoria. • Conoscere gli elementi fondamentali della Storia dello sport. Conoscere e utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale. • Conoscere le norme di sicurezza e gli interventi in caso d'infortunio. • Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita 	<ul style="list-style-type: none"> • UNITA 1.1: La motricità • La terminologia • Assi e piani del corpo • Regioni e zone del corpo • Le posizioni del corpo • I movimenti fondamentali • Gli schemi motori di base • Abilità e capacità • Il linguaggio corporeo • MODULO 2: La salute dinamica • Unità 2.1: L'allenamento • • Il progetto di allenamento • Unità 2.2: Postura e paramorfismi • Il mal di schiena
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • La sedentarietà • La postura • I principali paramorfismi. • Unità 2.3: CIBO, CORPO E SALUTE • Alimentarsi: un bisogno primario • I principi alimentari • I principali gruppi di alimenti • Calorie e dispendio energetico • Composizione e peso corporeo • Le piramidi alimentari • • I principi fondamentali di una dieta equilibrata • Tante diete, tanti stili di vita • I disturbi alimentari • Alimentazione e attività fisica • MODULO 3: Lo sport • Unità 3.1: La pallavolo • Le regole del gioco • I fondamentali individuali • I ruoli principali • Gli schemi di gioco • Unità 3.2: La pallacanestro - Le
--	--	---

		<p>tecniche di danza</p> <ul style="list-style-type: none"> • • Le regole del gioco • Le infrazioni • I falli personali • L'arbitraggio • I fondamentali del gioco senza palla • I fondamentali individuali • I ruoli • Gli schemi di gioco • <p>Unità 3.3: Il calcio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole del gioco • I ruoli principali Gli schemi di gioco • • Il calcio a cinque <p>Unità 3.4: Il nuoto</p> <ul style="list-style-type: none"> • La piscina Tre regole per nuotare • Le gare <ul style="list-style-type: none"> • Gli stili
--	--	--

11.12. Religione
Docente: SATURNO PAOLO

PROGRAMMA	
<p>BIOETICA</p> <p>La vita</p> <p>Le questioni del relativismo</p> <p>La necessità di una nuova riflessione sul bene</p> <p>La vita come valore</p> <p>La questione morale dell'aborto procurato</p> <p>L'eutanasia</p> <p>La clonazione</p> <p>La procreazione assistita</p> <p>La questione morale dei trapianti</p> <p>Le manipolazioni genetiche</p> <p>MATRIMONIO E FAMIGLIA</p> <p>L'idea cristiana di amore e famiglia</p> <p>Il matrimonio come vocazione</p> <p>Il sacramento del matrimonio</p> <p>RAPPORTO TRA SCIENZA E FEDE</p> <p>Il caso Galileo e la nascita del sapere scientifico</p> <p>Le caratteristiche del sapere scientifico</p> <p>La fede come struttura antropologica fondamentale</p> <p>Il sapere della fede</p> <p>La complementarietà fra sapere scientifico e sapere della fede</p>	

11. PIANO DI RECUPERO O POTENZIAMENTO

Consiglio della Classe V A ITE/AFM

DISCIPLINE CHE NON HANNO NECESSITATO DI ULTERIORE APPROFONDIMENTO

Italiano, storia, matematica, lingua inglese, lingua francese, economia aziendale, diritto, economia politica, scienze motorie, religione

DISCIPLINE CHE HANNO NECESSITATO DI ULTERIORE APPROFONDIMENTO MATEMATICA

Disciplina:	<p>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI O CONSOLIDATI: Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie che sono alla base della descrizione matematica della realtà</p> <p>STRATEGIE SPECIFICHE PER L'INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI: Costruzione di mappe, lezioni dialogata, esercitazioni</p> <p>CONTENUTI: <i>Saper definire una domanda;</i> <i>Saper definire una offerta;</i> <i>Saper definire un costo;</i> <i>Saper definire un ricavo</i></p> <p>METODOLOGIE E STRATEGIE Metodi:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Piattaforma utilizzata in DaD: ZOOM <p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Libri di testo○ Strumenti didattici diversi dal libro di testo○ Supporti multimediali alla didattica <p>Recupero e potenziamento Strategie progettate per facilitare l'apprendimento di tutti gli alunni che mostreranno delle problematiche o vorranno potenziare il percorso strategico delle competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Semplificazioni didattiche/pedagogiche/metodologiche <p>Valutazione</p> <ul style="list-style-type: none">○ Valutazione formativa <p>Strumenti di verifica Verifiche scritte</p>
--------------------	---

	Verifiche orali Discussioni
--	--------------------------------

Firma dei docenti del Consiglio di classe

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	FIRMA
*ESPOSITO LUIGI	Lingua e Letteratura Italiana	
	Storia	
*DRUSO DIANA	Matematica	
*AMBROSIO SILVIA	Lingua Inglese	
BOCCIA ANNA	Lingua Spagnola	
*NASTI CHIARA	Scienze e cultura degli alimenti	
*ROMANO ANNA	Diritto	
*ROMANO ANNA	Ed. Civica	
*GIOIA WALTER	Lab. Pasticceria	
	Analisi	
	T. Proc. Prod.	
SIANI YLENIA	Scienze motorie	
SATURNO PAOLO	Religione	

Pagani _____

ALLEGATO N.1:

Parametri	Indicatori	Punteggio
1. Aderenza alla richiesta	Capacità di inquadrare le problematiche proposte dalla traccia	
	1. Parziale	1
	2. Adeguata	2
	3. Completa	3
2. Conoscenza dei contenuti e loro applicazione	Capacità di richiamare alla memoria concetti e nozioni studiate, e di utilizzare concreta mente regole, leggi, teorie.	
	1. Superficiale e frammentaria	1
	2. Completa	2
	3. Approfondita	3
3. Modalità d'espressione	Capacità di formulare un argomento utilizzando strutture grammaticali, morfosintattiche, ortografiche corrette e lessicali	
	1. Poco corretta	1
	2. Chiara e precisa	2
	3. Articolata	3
4. Coerenza logica ed articolazione dei contenuti	Capacità di esporre le idee in modo logico e organico	
	1. Superficiale	1
	2. Essenziale e coerente	2
	3. Articolata ed efficace	3
5. Capacità di approfondimento	Capacità di formulare un argomento in modo esaustivo.	
	1. Approfondisce parzialmente	1
	2. Approfondisce con precisione e chiarezza	2
	3. Approfondisce in modo ricco ed organico	3
Totale		

INDICATORI		PUNTEGGIO ASSEGNATO	LA COMMISSIONE	IL PRESIDENTE
UNANIMITA'	MAGGIORANZA			

ALLEGATO N.2

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

ALLEGATO 3:**Griglia di valutazione della prova orale**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	

partire dalla riflessione sulle esperienze personali	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Firmato digitalmente da		Punteggio totale della prova		

ALLEGATO N.4: PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

1. TITOLO DEL PROGETTO

Start-up: La scuola per diventare imprenditori

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: ____ Paritario San Giuseppe _____
Codice Mecc.: SARHGL500M
Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA)
Tel.: 0815157378 fax _____
e-mail info@istitutosangiuseppesrl.it
Dirigente Scolastico Cosimato Rosario

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Diventare un imprenditore (o diventare imprenditrice) e avviare una nuova attività è certamente la soluzione ideale per ottenere l'indipendenza economica e la libertà finanziaria.

“Be your own boss” come lo chiamano gli americani, è il sogno di tantissimi lavoratori e giovani aspiranti imprenditori, che invece di rassegnarsi alla routine del lavoro subordinato, hanno il sogno di realizzare qualcosa di personale, essere liberi ed indipendenti, e perchè no... guadagnare anche di più!

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Classi V

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

PSEOA

c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI

Elabora il progetto. Coordina le attività previste nella classe di propria pertinenza.
Analizza con tutor esterno i risultati conseguiti dall'alunna/o; Relaziona al consiglio di classe sull'andamento delle attività di alternanza; Raccoglie ed analizza i risultati che emergono dagli strumenti di monitoraggio e di valutazione finale; Compila un resoconto sull'attività
Collabora alla compilazione delle schede valutative in itinere e finale.

TUTOR ESTERNI

Coordina le attività previste nell'ambiente laboratoriale di propria pertinenza;
Collabora alla compilazione del "diario di bordo" tenuto dai docenti accompagnatori e delle schede valutative in itinere. Segue gli alunni durante lo stage. Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Il progetto si svolge in su due fasi: progettazione della fase iniziale con l'aiuto dei docenti e vigilanza degli stessi sul percorso in itinere e finale.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

v' Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.
s Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.
v' Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.
. Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.
In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere", cioè relazionarsi: comunicare, entrare in sintonia, interpretare: percepire e decifrare il contesto, affrontare: creatività, autonomia e decisione.

Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel contatto sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita. Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo.

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Lo svolgimento del PCTo si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2021/22 online.

1. TITOLO DEL PROGETTO

Conoscere la Borsa

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: ____ Paritario San Giuseppe _____
Codice Mecc.: SARHGL500M
Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA)
Tel.: 0815157378 fax _____
e-mail info@istitutosangiuseppesrl.it
Dirigente Scolastico Cosimato Rosario

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Conoscere la borsa è un'iniziativa europea di educazione finanziaria rivolta agli studenti delle scuole secondarie di secondo grado. Si tratta di un gioco per avvicinare i giovani al tema dell'educazione finanziaria, attraverso operazioni di investimenti in titoli, che vengono eseguite seguendo le quotazioni delle piazze borsistiche reali investendo la dotazione iniziale. La borsa valori è un mercato finanziario regolamentato dove vengono scambiati valori mobiliari e valute estere.

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Classi V

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

.P.S.E.O.A

c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI

Elabora il progetto. Coordina le attività previste nella classe di propria pertinenza.
Analizza con tutor esterno i risultati conseguiti dall'alunna/o; Relaziona al consiglio di classe sull'andamento delle attività di alternanza; Raccoglie ed analizza i risultati che emergono dagli strumenti di monitoraggio e di valutazione finale; Compila un resoconto sull'attività
Collabora alla compilazione delle schede valutative in itinere e finale.

TUTOR ESTERNI

Coordina le attività previste nell'ambiente laboratoriale di propria pertinenza;
Collabora alla compilazione del "diario di bordo" tenuto dai docenti accompagnatori e delle schede valutative in itinere . Segue gli alunni durante lo stage. Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Il progetto si svolge in su due fasi: progettazione della fase iniziale con l'aiuto dei docenti e vigilanza degli stessi sul percorso in itinere e finale.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

v' Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.
s Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.
v' Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.
. Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.
In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere", cioè relazionarsi: comunicare, entrare in sintonia, interpretare: percepire e decifrare il contesto, affrontare: creatività, autonomia e decisione.

Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel contatto sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita. Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo.

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Lo svolgimento del PCTO si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2021/22 online

1. TITOLO DEL PROGETTO

Sicurezza sul Lavoro

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: Paritario San Giuseppe
Codice Mecc.: SAPM3S500H
Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA)
Tel.: 0815157378 fax _____
e-mail info@istitutosangiuseppesrl.it
Dirigente Scolastico Cosimato Rosario

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Lo svolgimento del lavoro di alternanza parte da una realtà dinamica che offre una valida proposta formativa realizzata attraverso percorsi, anche su misura, e prospettive occupazionali altrettanto valide.

Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente le principali nozioni che riguardano la sicurezza sul lavoro.

Sono stati trattati i seguenti punti:

- Concetto di rischio, danno, protezione e prevenzione, organizzazione della prevenzione aziendale
- Diritti e doveri dei vari soggetti aziendali
- Organi di vigilanza, controllo, assistenza
- Approfondimenti giuridico- normativi

- lavoratori	Aggiornamenti tecnici sui rischi ai quali sono esposti i
- in azienda	Aggiornamenti su organizzazione e gestione della sicurezza

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Classi V

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

.P.S.E.O.A

c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI
Elabora il progetto. Coordina le attività previste nella classe di propria pertinenza. Analizza con tutor esterno i risultati conseguiti dall'alunna/o; Relaziona al consiglio di classe sull'andamento delle attività di alternanza; Raccoglie ed analizza i risultati che emergono dagli strumenti di monitoraggio e di valutazione finale; Compila un resoconto sull'attività Collabora alla compilazione delle schede valutative in itinere e finale.
TUTOR ESTERNI
Coordina le attività previste nell'ambiente laboratoriale di propria pertinenza; Collabora alla compilazione del "diario di bordo" tenuto dai docenti accompagnatori e delle schede valutative in itinere . Segue gli alunni durante lo stage. Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Il progetto si svolge in su due fasi: progettazione della fase iniziale con l'aiuto dei docenti e vigilanza degli stessi sul percorso in itinere e finale.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

-r Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.
V Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.
s Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.
v Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.
In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere", cioè relazionarsi: comunicare, entrare in sintonia, interpretare: percepire e decifrare il contesto, affrontare: creatività, autonomia e decisione.
Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel contatto sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita.
Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Lo svolgimento del PCTO si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2021/2 on line.

1. TITOLO DEL PROGETTO

Il Salone dello Studente

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: ____ Paritario San Giuseppe _____
Codice Mecc.: SARHGL500M

Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA)
Tel.: 0815157378 fax _____
e-mail info@istitutosangiuseppesrl.it
Dirigente Scolastico Cosimato Rosario

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Il salone dello studente nasce dall'idea di Paolo Panerai come evento di orientamento formativo e professionale. Il salone dello studente ha l'obiettivo di fornire agli studenti gli strumenti e le informazioni per compiere una scelta consapevole valutando l'offerta formativa disponibile in Italia o all'estero.

Gli studenti possono consolidare le competenze linguistiche. Acquisire logiche di comunicazione efficace in un contesto professionale, per poter tenere presentazioni, relazionarsi con efficacia con i colleghi, utilizzare in modo appropriato tutti gli strumenti di comunicazione sincrona e asincrona di un'azienda.

Sono stati trattati i seguenti project work:

- NETWORKING
- SKILLS PER IL FUTURO
- PROFESSIONI DEL FUTURO
- IL MESTIERE DEL RAGIONIERE
- L'ESPERTO CONTABILE NEL 2021
- POLITICHE ATTIVE PER I GIOVANI
- INCONTRO CON GOOGLE
- FORMAZIONE E LAVORO
- MESE DELLA LEGALITA
- LUXOTTICA
- IDENTITA' DIGITALE
- INCONTRO CON GOOGLE

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Classi V

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

IPSEOA

c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI

Elabora il progetto. Coordina le attività previste nella classe di propria pertinenza.
Analizza con tutor esterno i risultati conseguiti dall'alunna/o; Relaziona al consiglio di classe sull'andamento delle attività di alternanza; Raccoglie ed analizza i risultati che emergono dagli strumenti di monitoraggio e di valutazione finale; Compila un resoconto sull'attività
Collabora alla compilazione delle schede valutative in itinere e finale.

TUTOR ESTERNI

Coordina le attività previste nell'ambiente laboratoriale di propria pertinenza;
Collabora alla compilazione del "diario di bordo" tenuto dai docenti accompagnatori e delle schede valutative in itinere . Segue gli alunni durante lo stage. Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Il progetto si svolge in su due fasi: progettazione della fase iniziale con l'aiuto dei docenti e vigilanza degli stessi sul percorso in itinere e finale.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

v' Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.
s Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.
v' Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.
. Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.
In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere", cioè relazionarsi: comunicare, entrare in sintonia, interpretare: percepire e decifrare il contesto, affrontare: creatività, autonomia e decisione.
Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel

contatto
sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita.
Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo.

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Lo svolgimento del PCTo si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2021/22 online

ALLEGATO N.5:

INSERIRE PROVE SIMULATE VERIFICANDO NUMERO DEGLI ALLEGATI

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE Paritario “San Giuseppe” Pagani (SA)

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammannire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorran temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che

collegi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Analizza l'aspetto formale e stilistico del testo.
3. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità?
4. In cosa consiste la differenza tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE Paritario “San Giuseppe” Pagani (SA)

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA OPZIONE
PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI e LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA
Tipologia B

Documento 1

Per assicurare la sicurezza e qualità degli alimenti in tutta la filiera agro-alimentare sono necessarie procedure operative in grado di garantire la salubrità dei cibi e i sistemi di monitoraggio per verificare che le operazioni vengano effettuate correttamente. Allo scopo di prevenire le contaminazioni alimentari e di conseguenza le relative patologie sono state istituite a livello europeo e mondiale delle regole da seguire per garantire la corretta esecuzione delle fasi di trasformazione e di conseguenze la sicurezza degli alimenti. Il “pacchetto igiene” riorganizza e stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, rimarcando alcuni principi fondamentali:

- la sicurezza alimentare deve essere garantita lungo tutta la catena alimentare;
- la catena del freddo deve sempre essere rispettata per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, soprattutto per quelli congelati;
- i manuali di corretta prassi igienica rappresentano uno strumento per osservare le norme igieniche a tutti i livelli della catena alimentare e nell’applicazione dei principi del sistema HACCP

La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti spetta all’operatore del settore alimentare.

Documento 2

La legislazione italiana ha recepito per la prima volta le direttive europee 93/43/CEE e 98/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari con il Decreto legislativo n.155 del 26 Maggio 1997. In base a tale normativa tutte le tipologie di aziende di produzione, vendita e commercializzazione di sostanze alimentari sono obbligate ad avvalersi di procedure di autocontrollo basate sul principio dell'HACCP. Il D.L. 155/97 è stato successivamente sostituito e integrato dal Reg. CE 852 del 2004 che in sostanza obbliga ciascuna azienda che ha a che fare con gli alimenti di dotarsi di un piano di autocontrollo sulla sicurezza alimentare e di applicarlo in modo corretto.

(Fonte: Libro "Conoscere gli alimenti")

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato, attenendosi alle seguenti indicazioni:

a) Con riferimento ai documenti riportati, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- nel Documento 1 si parla di "sicurezza alimentare che deve essere mantenuta lungo tutta la filiera alimentare", spiega che cosa si intende;
- due concetti sono strettamente correlati alla sicurezza alimentare, la tracciabilità e rintracciabilità, spiega che cosa indicano;
- perché è importante il mantenimento della catena del freddo?
- nel documento 2 viene citato un piano di autocontrollo per la sicurezza alimentare o meglio l'HACCP, dai una definizione.

b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato immagini di dover spiegare in maniera sintetica agli operatori di un Laboratorio di Pasticceria:

- che cos'è il sistema HACCP;
- quali sono gli obiettivi e le azioni;
- quali e quanti sono i principi del sistema dell'HACCP

c) Il candidato supponga di essere un OSA (Operatore Settore Alimentare) e di trovarsi in un laboratorio di pasticceria in cui è responsabile e deve garantire la sicurezza alimentare, l'igiene dei luoghi e delle attrezzature, spiega quali sono le azioni che intendi attuare prima di iniziare ad operare.

Durata massima della prova: 8 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

1. TITOLO DEL PROGETTO

Attività di pasticceria

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: ___ Paritario San Giuseppe _____
Codice Mecc.: SARHGL500M
Indirizzo: Via Matteotti, 39 Pagani (SA)
Tel.: 0815157378 fax _____
e-mail info@istitutosangiuseppesrl.it
Dirigente Scolastico Cosimato Rosario

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Le esperienze in cucina permettono di soddisfare una grande varietà di bisogni naturali e interessi reali del bambino. Da un approccio spontaneo a queste attività si può giungere alla loro rielaborazione offrendo all'alunno la possibilità di esercitare abilità percettive, motorie (manipolare, sbattere, impastare) ed intellettive, cognitive, scientifiche (problemi di pesi e misure, tempi di cottura, trasformazione delle sostanze per effetto del calore). Favorisce l'acquisizione di termini nuovi, sollecita e guida l'alunno alla socializzazione ed educa gli alunni ad un corretto rapporto con il cibo.

Il laboratorio di pasticceria rappresenta un'importante attività formativa per offrire agli alunni l'opportunità di acquisire autonomia attraverso una serie di piccoli incarichi da svolgere- riconoscere gli ingredienti e semplici utensili da cucina, mescolare, impastare, modellare- è inoltre occasione per esprimere sentimenti, pensieri, capacità e aspirazioni che spesso rimangono imprigionati da problemi fisici o altri disagi.

Le esperienze in cucina permettono di soddisfare una grande varietà di bisogni naturali e interessi reali del bambino. Da un approccio spontaneo a queste attività si può giungere alla loro rielaborazione offrendo all'alunno la possibilità di esercitare abilità percettive, motorie (manipolare, sbattere, impastare) ed intellettive, cognitive, scientifiche (problemi di pesi e misure, tempi di cottura, trasformazione delle sostanze per effetto del calore). Favorisce l'acquisizione di termini nuovi, sollecita e guida l'alunno alla socializzazione ed educa gli alunni ad un corretto rapporto con il cibo.

Il laboratorio di pasticceria rappresenta un'importante attività formativa per offrire agli alunni l'opportunità di acquisire autonomia attraverso una serie di piccoli incarichi da svolgere- riconoscere gli ingredienti e semplici utensili da cucina, mescolare, impastare, modellare- è inoltre occasione per esprimere sentimenti, pensieri, capacità e aspirazioni che spesso rimangono imprigionati da problemi fisici o altri disagi.

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Classi V

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

PSEOA

c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI

Elabora il progetto. Coordina le attività previste nella classe di propria pertinenza. Analizza con tutor esterno i risultati conseguiti dall'alunna/o; Relaziona al consiglio di classe sull'andamento delle attività di alternanza; Raccoglie ed analizza i risultati che emergono dagli strumenti di monitoraggio e di valutazione finale; Compila un resoconto sull'attività Collabora alla compilazione delle schede valutative in itinere e finale.

TUTOR ESTERNI

Coordina le attività previste nell'ambiente laboratoriale di propria pertinenza; Collabora alla compilazione del "diario di bordo" tenuto dai docenti accompagnatori e delle schede valutative in itinere. Segue gli alunni durante lo stage. Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Le strutture ospitanti forniscono pareri sulle modalità di svolgimento delle attività e offrono le migliori condizioni tecnico-organizzative per la realizzazione degli interventi da svolgere sia nel contesto aziendale, sia presso l'istituzione scolastica.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

v' Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.
s Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali e dei talenti delle studentesse e degli studenti valorizzandoli.
v' Realizzare un organico collegamento tra istituzioni scolastiche, mondo del lavoro, società civile.
. Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.
In sintesi, si tratta di interpretare il "sapere" che interagendo col "saper fare" fornirà il "saper essere", cioè relazionarsi: comunicare, entrare in sintonia, interpretare: percepire e decifrare il contesto, affrontare: creatività, autonomia e decisione.
Si tratta quindi di analizzare i seguenti aspetti: saper essere nel sistema organizzazione; saper essere nel contatto sociale; saper essere nella professionalità (problem finding e problem solving); saper essere nell'esperienza acquisita.
Si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo.

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Lo svolgimento del PCTO si è tenuto nel corso del corrente anno scolastico 2021/22 in presenza.