

	<p>Documento del Consiglio di classe quinta</p>	<p>Mod.Do c V Vers. 13 Pag.</p>	 <p>I.I.S.S. "A. Mantegna"</p>
---	--	---	---

ESAMI DI STATO a. s. 2023-2024

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE

***Sezione: 5[^]DPEN
indirizzo: ENOGASTRONOMIA***

1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

Diploma di Istruzione Professionale, settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Enogastronomia Settore Cucina

Ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Il Mantegna, avvalendosi dell'autonomia, ha altresì approvato per venire incontro alle esigenze dell'utenza, che nella classe denominata "Enopasticceria" il laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, assuma una programmazione particolarmente rivolta all'approfondimento delle preparazioni di pasticceria.

COMPETENZE IN USCITA PREVISTE DALLA RIFORMA DEI PROFESSIONALI D.Lgs. 61 del 2017

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

2. PROFILO DELLA CLASSE

Continuità dei docenti sulla classe

MATERIA	DALLA 3 [^]	DALLA 4 [^]	DALLA 5 [^]
Italiano Storia	SERPICO	SERPICO	SERPICO
Inglese	MASTROCOLA	MASTROCOLA	MASTROCOLA
Il lingua straniera (spagnolo)	BARBALINARDO	BARBALINARDO	BARBALINARDO
Matematica	PADOVANI	PADOVANI	PADOVANI
Scienza e Cultura dell'alimentazione	MUSSO	MUSSO	MUSSO
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina		CIMADORO	CIMADORO
Diritto e tecniche amministrative	GHIZZONI	GHIZZONI	GHIZZONI
Scienze motorie	RAINERI	RAINERI	RAINERI
Sostegno Coppola Anna	COPPOLA	COPPOLA	COPPOLA
Sostegno Tropia Michele		TROPIA	TROPIA
Sostegno Natalino Marcello			NATALINO

Numero dei candidati esterni assegnati alla classe: *n.1 candidato esterno Taetti Davide e successivamente ritirato come da comunicazione del Vicario in data 5/03/2024.*

Risultato scrutinio finale classe quarta

MATERIE	Studenti promossi con 6	Studenti promossi con 7	Studenti promossi con 8	Studenti promossi con 9-10	Studenti con giudizio sospeso
Italiano	4				
Storia	4				
Inglese	2				

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina		1	6	4	
Matematica	4	3		4	
Spagnolo	3	2	3	3	
Alimentazione	3	1	3	4	
Diritto e tecniche amministrative	5		3	4	
Religione			1	7	
Scienze motorie e sportive		2	4	4	

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Con area professionalizzante s'intende l'insieme di tutte quelle esperienze di lavoro che permettono ai nostri allievi di acquisire, consolidare e sperimentare sul campo le proprie competenze nel settore professionale di riferimento. Lo strumento principale utilizzato dal nostro Istituto per fornire queste opportunità è l'attività di PCTO che collega i processi scolastici e formativi e il mondo delle imprese e prevede attività pratiche di lavoro in una situazione reale (azienda del settore di riferimento) in cui la responsabilità formativa è condivisa dalla scuola e dall'impresa. Le modalità di svolgimento del periodo cambiano a seconda del percorso scolastico scelto dallo studente.

La legge 107/2015 quantifica in almeno 400 ore complessive nel secondo biennio e nell'ultimo anno le attività di PCTO che l'istituto deve organizzare. Per alcuni studenti che ne fanno richiesta, in accordo con le famiglie e le aziende, il periodo di attività PCTO può essere superiore al numero previsto per potenziare e approfondire la suddetta attività. Tali attività impegneranno obbligatoriamente gli studenti delle classi terze per circa 6 settimane in un periodo compreso tra fine maggio ed il 30 giugno; le classi quarte per un periodo obbligatorio di circa 4 settimane a settembre. Le classi del Tecnico Turistico seguiranno la stessa organizzazione dell'esperienza di PCTO prevista per le classi IPSEOA.

L'esperienza di PCTO rappresenta un ulteriore elemento di valutazione nell'attribuzione dei voti dell'area professionale e può contribuire, come prima specificato, nell'attribuzione del credito scolastico oltre le ore obbligatorie previste, e nel voto di condotta.

Risultati PCTO classe quarta/quinta

N. studenti con valutazione 60/69	N. studenti con valutazione 70/79	N. studenti con valutazione 80/89	N. studenti con valutazione 90/100
	6	2	2

Il **Progetto d'Istituto** per i percorsi e per le competenze trasversali nonché per l'orientamento ha definito le seguenti finalità:

Ampliare il processo di insegnamento- apprendimento, offrendo un concreto sostegno all'orientamento ed alla scelta futura, attraverso l'utilizzo di metodologie attive e l'esperienza sul campo.

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

OBIETTIVI □ Formazione, attraverso l'esperienza della realtà lavorativa locale, di un operatore che sia in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici del territorio /panificazione e pasticceria, anche del territorio (per pasticceria).

- Capacità di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche/dell'arte bianca (per pasticceria).

OBIETTIVI TRASVERSALI:

- Sapersi integrare nel ruolo assegnato
- Rispettare gli orari assegnati
- Capire e sapersi rapportare con la realtà lavorativa
- Saper rispettare le direttive fornite
- Collaborare con le altre figure di settore

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Pianificazione delle fasi di lavoro
- Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro
- Sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari/Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazioni
- Predisposizione materie prime/Approvvigionamento e sistemazione di materie prime e semilavorati della panificazione della cucina e pasticceria
- Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati/Trasformazione, realizzazione e conservazione dei prodotti panari e dolciari
- Realizzare la preparazione di piatti semplici (solo per enogastronomia)

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

COMPITI PROFESSIONALI	CLASSE		
	III	IV	V
Rispettare il codice di etica professionale	x	x	x
Assumere comportamenti di base rispettando le norme di igiene e sicurezza	x	x	x
Organizzare in forma guidata semplici fasi di mise en place del reparto	x	x	x
Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti e attrezzature	x	x	x
Eseguire semplici lavorazioni alimentari con la supervisione del capo reparto	x	x	x
Riordinare in modo autonomo la postazione di lavoro	x	x	x

Eseguire una corretta pratica di sanificazione		X	X	X
Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni anche complesse solo se non rischiose			X	X
Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto			X	X
Riconoscere e applicare il metodo migliore di cottura in base alla preparazione da eseguire			X	X
Osservare le modalità di stoccaggio e la conservazione di prodotti finiti e confezionamento			X	X
Realizzare in forma guidata la preparazione di semplici prodotti dolciari			X	X

Presentazione della classe quinta

Situazione di partenza

*Il gruppo classe è composto da un numero di 10 studenti, di cui n.1 alunna femmina e n.9 alunni maschi di cui tre con PEI differenziato e due alunni con PDP. Inoltre il gruppo classe si presenta suddiviso in piccoli gruppi di lavoro che interagiscono fra di loro seppure con diseguale impegno. Infatti, nello **specifico** è da sottolineare che esiste un gruppo di lavoro che raggiunge ottimi risultati di profitto tanto sul piano teorico quanto quello pratico; su altro versante "profittuale" si colloca un altro modesto gruppo di lavoro.*

Circostanze che hanno inciso sul lavoro

La maggior parte del CDC conosce gli studenti dal terzo a.s. Pertanto la continuità didattica ha consentito di creare un rapporto di fiducia e di collaborazione con l'intero gruppo classe. Inoltre la continuità di alcuni docenti ha influito positivamente sugli alunni anche se all'interno degli stessi si evidenziano livelli e tempi di apprendimento diversi.

Situazione generale a conclusione dell'anno scolastico

Nella prima parte dell'a.s alcuni richiedevano un sollecito nell'attenzione e un maggiore e costante impegno nello studio.

Nell'ultima parte dell'a.s la situazione sopra descritta è decisamente migliorata.

Attività di recupero e potenziamento

Agli alunni che presentavano carenze disciplinari è stata data la possibilità di recuperare in itinere e/o mediante corso di recupero.

Tempi e modalità dello sviluppo delle programmazioni

I programmi delle diverse discipline sono stati sviluppati secondo quanto predisposto nei piani

di lavoro disciplinari. > **È presente agli atti riservati della scuola la documentazione relativa ad alcuni alunni della classe.**

Metodologie didattiche I.P.S.E.O.A.

	Italiano	Storia	Inglese	Spagnolo	Matematica	Alimentazione	Dir e Tec	Lab Enogastronomia	Sc. Mot.	IRC	Ed. civica
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x		X	x
Esercitazioni tradizionali			x	x	x		x	x			x
Lezione presentata dagli studenti	x	x	x	x				x			
Approfondimento di temi specifici	x	x	x	x	x	x	x	x		X	x
Lavori di gruppo	x	x	x	x	x	x	x	x			
Esercitazioni in laboratorio			x	x				x			
Attività interdisciplinari	x	x	x	x		x	x	x			x
Visione films e rappresentazioni teatrali											x
Interventi specialisti esterni	x	x		x		x		x			x
Visite guidate		x	km	x	x			x			x

Attività integrative Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte le seguenti attività integrative in orario curricolare ed extracurricolare

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Curric./Extracur.
Partecipazione Smart future Academy	10 ottobre	Orientamento	Curricolare
Cammino religioso	25 ottobre	Brescia e provincia	Curricolare
Partecipazione incontro "Scampia: dal disagio al riscatto.... "Storie di REAZIONE dal basso per i DIRITTI"	18 novembre	Orientamento- formazione civico sociale	Curricolare
Partecipazione iniziativa "Don Ciotti incontra gli studenti di Brescia"	20 gennaio	La legalità e l'importanza di essere cittadini liberi, attivi e consapevoli	Curricolare
Progetto Conad	24 gennaio	Convegno con attività pratica di laboratorio.	Curricolare

Seminario Progetto "SCARTI DI CIBO ZERO"	18 marzo	Progetto scarti di cibo nella ristorazione pari a zero.	Curricolare
Orientamento in entrata	18 novembre	Presentazione Istituto	Extracurricolare
Orientamento in entrata	3 dicembre	Presentazione Istituto	Extracurricolare
Seminario con Piadineria Bresciana	3 marzo	Orientamento - futuro sbocco lavorativo con la società.	Extracurricolare
1° step "Chef per una notte"	7 marzo	Concorso Enogastronomico	Extracurricolare
Viaggio di Istruzione a Valencia	dal 20 al 24 marzo	Accrescimento linguisticoculturale.	Extracurricolare
Incontro formativo in aula magna - con i Referenti IKEA- di Brescia	8 aprile	Orientamento - futuro sbocco lavorativo con IKEA-FOOD	Extracurricolare
Casa Reclusione di Verziano Brescia	13 aprile	Progetto "Farsi prossimi in carcere"	Extracurricolare
Uscita didattica	17 aprile	Presso il Grand Hotel e il Vittoriale di Gardone Riviera. Accrescimento culturale e Professionale.	Extracurricolare
2° step "Chef per una notte"	22 aprile	Concorso Enogastronomico	
Evento conviviale percorso cena UDA	24 aprile	Prodotto UDA	Extracurricolare
Incontro Trainer & Development Executive di MSC-Crociere	6 maggio	Conoscere il gruppo MCS - Crociere	Extracurricolare
Progetto "Conosco il diritto penale"	11 maggio	Modalità di svolgimento del processo penale e condizioni di vita negli istituti penitenziari.	Curricolare
Progetto "Gli Artigiani della mozzarella"	16 maggio	Incontro formativo in aula magna sulla produzione della mozzarella come prodotto Artigianale.	Curricolare

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'Ed.Civica (a.s. 2021/22 – 2022/23 - 2023/24) in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F.

Allegare eventualmente ulteriore materiale descrittivo

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Competenze	Studenti	Allegati
Lingua Inglese	Trimestre Pentamestre	AGENDA 2030	<p>2) <i>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</i></p> <p>3) <i>Prendere coscienza delle diverse situazioni di disagio presenti nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</i></p>	Tutta la classe	NO

Diritto tecniche amministrative	e	Trimestre e pentamestre	<p>La sostenibilità nel turismo e nel fare impresa. La Costituzione: struttura, caratteri e focalizzazione sui principi fondamentali. La cultura della legalità democratica e la giustizia sociale.</p> <p>La memoria delle vittime di mafie.</p> <p>Il contrasto al dominio mafioso del territorio.</p> <p>Dall'esame delle condizioni di vita in carcere alla riflessione sull'opportunità di misure e</p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Prendere coscienza delle diverse situazioni di disagio presenti nella società</p>	Tutta la classe	NO
			provvedimenti finalizzati a favorire una rieducazione/riabilitazione di chi ha subito una condanna	contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale		
Matematica		Trimestre	La matematica nella Costituzione			
Scienza Cultura dell'alimentazione	e	Trimestre	Cibo e religione	<p>Competenza n. 3 <i>Prendere coscienza delle diverse situazioni di disagio presenti nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</i></p>	Tutta la classe	NO
ITALIANO		Trimestre	Uguaglianza di genere- violenza contro le donne Panchina rossa			
E STORIA		Pentamestre	La fame e lo spreco durante le Guerre Mondiali			

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore cucina	Pentamestre	Educazione alimentare: utilizzo degli alimenti a Km 0	Competenze settoriali	Tutta la classe	SI
--	-------------	---	-----------------------	-----------------	----

Esperienze finalizzate al colloquio interdisciplinare

Si evidenziano inoltre di seguito gli argomenti interdisciplinari e i nodi concettuali più importanti caratterizzanti le diverse discipline sui quali si è concentrato il lavoro preparatorio del CdC.

Argomenti oggetto di trattazione interdisciplinari

(*sinteticamente: titolo, discipline coinvolte, metodi, strumenti e risultati raggiunti; per eventuali dettagli: si vedano i programmi allegati*).

- **Sicurezza alimentare, prevenzione delle tossinfezioni alimentari a tutela dei consumatori**

Sc.c. alimentazione: il sistema HACCP, i principali batteri responsabili di MTA.

Laboratorio di cucina: La Tracciabilità di Filiera - Sicurezza Alimentare.

Diritto e tec. Amministrativa: le frodi alimentari

Spagnolo: le cinque chiavi per la sicurezza dei cibi.

Inglese: le cinque chiavi per la sicurezza dei cibi, HACCP-

- **Prescrizioni alimentari e religioni**

Sc. c. alimentazione: Religioni e regole alimentari.

Laboratorio di cucina: Le scelte alimentari in funzione delle religioni.

Spagnolo: le origini della cultura gastronomica spagnola: influenza romana, araba ed ebraica nella cucina contemporanea.

Inglese: cibo e religioni, descrizione dell'esperienza "Cammino interreligioso".

- **Marketing**

Sc. c. alimentazione: Nuovi prodotti alimentari, certificazioni di qualità.

Laboratorio di cucina: Il Marketing e le tipologie di clientela.

Diritto e tec. amministrativa: marketing strategico e operativo

Inglese: certificazioni di qualità.

- **Sostenibilità**

Sc. c. alimentazione: La dieta sostenibile, la dieta mediterranea.

Laboratorio di cucina: La stagionalità degli alimenti.

Diritto e tec. amministrativa: le nuove tendenze del turismo

Risoluzione problemi					x			x	x	
----------------------	--	--	--	--	---	--	--	---	---	--

Simulazione prove in preparazione all'Esame di Stato

I^ prova	II^ prova	Colloquio
Data 12 aprile dalle ore 8:00 alle ore 14:00	Data 29 scritto e 30 Aprile attività pratica dalle ore 8:00 alle ore 12:00	Data 17 Aprile dalle ore 9:00 alle ore 11:00 > N.3 alunni individuati dal CDC.
Alunni tipologia A > n. 1	Alunni tipologia A > n.	
Alunni tipologia B > n.3	Alunni tipologia B nessuna scelta	
Alunni tipologia C > n.2	<u>Alunni tipologia C</u> > n.alunni Estratta busta n. 2 Tipologia C Nucleo tematico n. 6 Francesco Vitale rappresentante di istituto classe 5 ^ B PEN.	

Segue la simulazione della seconda prova



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"

SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

BSIS031005@istruzione.it

www.istitutomantegna.edu.it



II PROVA DI SIMULAZIONE ESAME DI STATO 2023/24

Nucleo tematico N.6

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

CANDIDATO..... CLASSE..... DATA.....

TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Documento n.1

Riferimenti ai libri di testo: GG/Plus pp. 32,40,216

Il termine inglese catering deriva da "to cater" e significa "provvedere al rifornimento di cibi e bevande". Il catering nasce all'inizio del Novecento per indicare la fornitura di alimenti e di bevande sulle navi.

Attualmente con questo termine si intende principalmente un tipo di ristorazione gestito da grandi aziende con sistemi imprenditoriali, che rivolge il suo servizio a gruppi omogenei di persone, come lavoratori (ristorazione aziendale), studenti (ristorazione scolastica), ospedali (ristorazione sanitaria), viaggiatori (ristorazione viaggiante).

Altri fattori caratterizzanti sono la sistematicità di frequenza (perché in genere l'utenza usufruisce in modo continuativo del servizio) e il fatto che il committente del servizio è un ente o un'azienda e non un privato cittadino.

Però, stando alla definizione iniziale – provvedere al rifornimento di cibi e bevande – possiamo individuare un'altra forma di catering: è quella che fornisce pasti, alimenti e bevande direttamente a domicilio del cliente.

Documento n.2

Riferimenti ai libri di testo: Smart Chef pp. 255, 353

Le imprese di catering, generalmente, somministrano i pasti in un luogo diverso rispetto a quello di produzione. Per operare possono adottare diversi e nuovi sistemi organizzativi, adottando per esempio i sistemi di cucina di assemblaggio, costituiti da cucine di produzione centralizzate, in cui si preparano i pasti, e cucine di finitura decentrate, in cui i pasti sono rigenerati, assemblati e guarniti per essere serviti.

Un altro modo di gestire un'azienda ristorativa contemporanea riguarda il sistema di produzione attraverso la cottura, il mantenimento e la distribuzione.

Il/La candidato/a utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi presenti i sistemi di servizio impiegati nella ristorazione collettiva.

A seguire, ipotizzi di essere titolare di un ristorante che svolge un servizio di catering a domicilio e sulla base delle competenze tecnico - professionali conseguite, supponga di dover realizzare un buffet presso la Villa Torre del Moro, per l'apertura di una nuova filiale della ditta "GreenMakeUp", che commercializza cosmetici naturali.

All'evento sono previsti 100 ospiti di cui quattro soggetti intolleranti al lattosio. Il giorno fissato per la realizzazione del servizio è il 10 luglio 2024.

Sulla base di queste informazioni elabori una proposta gastronomica adatta alla circostanza. Nello specifico presenti:

- Un menu (costituito da 4 preparazioni adeguato all'occasione, giustificando le scelte effettuate, tenendo conto della stagionalità e indicando gli allergeni contenuti in ciascuna preparazione.

- Fornisca un'alternativa adeguata per gli ospiti con esigenze dietetiche particolari.
- Compili la lista delle attrezzature necessarie per effettuare il menu sopra citato.

La salute si conquista innanzitutto a tavola, imparando sin da bambini le buone abitudini alimentari. Il candidato:

- Illustri alcuni consigli pratici per una sana alimentazione in età adulta e indichi la distribuzione dei macronutrienti nella giornata alimentare.
- Tenuto conto delle carenze nutrizionali e degli errori alimentari a cui possono andare incontro gli adolescenti, il candidato indichi gli alimenti da preferire per soddisfare le esigenze nutrizionali in questa fascia di età.-
- Nell'Islam la moderazione del cibarsi viene prescritta dal Corano che inoltre vieta il consumo di cibi Haram. Tra le sue preparazioni selezioni e spieghi quelli che possono essere destinati e/o offerti agli ospiti di fede musulmana

Durata massima della prova: 4 ore. È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

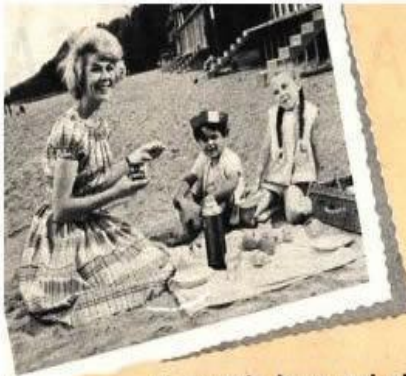
33

I QUADERNI DELLA
CALCIOCIANAMIDE



Dott. S. GADDINI

PER L'AUTARCHIA ALIMENTARE
DEL NOSTRO PAESE



Caro marito,
...noi tutti bene, tu come stai? Ti pensiamo spesso... come te la cavi da solo in casa? Chissà...! Comunque su un punto sono tranquilla: sul mangiare, perché so che con te c'è Manzotin. È il tuo piatto forte e hai ragione: è carne appetitosa, nutriente, è quel che ci vuole in questa stagione. Io e i bambini la mangiamo sempre e ne siamo entusiasti... e sì, si mangia bene nei giorni di Manzotin, lo dicono tutti anche qui!
(Ti mando una foto del nostro picnic sulla spiaggia).

si mangia bene nei giorni di **MANZOTIN**



è carne alla casalinga

è una vera specialità

GRIGLIA DI OSSERVAZIONE AREA TECNICO PROFESSIONALE SIMULAZIONE II PROVA ESAME DI STATO 2023/2024			
CANDIDATO/A _____			
Indicatori e criteri	Livelli di valore	Punteggio corrispondente	Punteggio attribuito
Rispetto delle norme igieniche personali, degli spazi di lavoro e adeguata mise en place.	Nulla	0	
	Accettabile	1	
	Corretto	2	
Utilizzo appropriato degli strumenti, delle attrezzature e degli spazi di lavoro.	Nulla	0	
	Accettabile	1	
	Corretto	2	
Corretta esecuzione della preparazione assegnata.	Non corretta	0	
	Accettabile	1	
	Corretta	2	
Presentazione del prodotto realizzato.	Lacunosa	0	
	Accettabile	1	
	Completa e chiara	2	
			Tot. Punteggio

GRIGLIA PRIMA PROVA

GRIGLIA SECONDA PROVA

GRIGLIA COLLOQUIO

Criteria di predisposizione e valutazione delle prove **Alunni disabili con PEI semplificati**

“Per gli alunni che si avvalgono di una programmazione semplificata, in applicazione dell’art.16 comma 3 della legge 104/92, l’istituto somministra prove equipollenti e utilizza tutti gli strumenti previsti dalle norme. In un’apposita relazione, il C.d.C. fornisce alla commissione indicazioni concrete sia per l’assistenza alla persona e alle prove d’esame, sia sulle modalità di svolgimento di prove equipollenti, sulla base dell’esperienza condotta a scuola durante il percorso formativo (O.M. n. 11/2015).”

 Alunni disabili con PEI differenziati

“Per gli alunni che si avvalgono di una programmazione differenziata, il C.d.C. predisporre una relazione per fornire alla Commissione indicazioni sul percorso individualizzato, le competenze* valutate, le prove somministrate in preparazione all’esame di Stato e per indicare la necessità di avvalersi del personale esperto che ha seguito l’alunno durante l’anno scolastico.”

* generiche tratte dal PEI

3. CRITERI DI VALUTAZIONE**CONDOTTA**

VOTO	Frequenza e puntualità	Partecipazione alle lezioni e alla vita scolastica in genere	Rispetto del Regolamento di Istituto e delle norme comportamentali	Collaborazione con docenti e con compagni.	Rispetto degli impegni scolastici assunti.	PCTO al termine dell’anno scolastico
10	Frequenza assidua	Attenzione e interesse continui e partecipazione attiva	Pieno rispetto	Ruolo propositivo nel gruppo classe	Adempimento regolare delle consegne scolastiche	ECCELLENTE Valutazione percorso da 90 a 100
9	Puntualità costante	Attenzione e interesse continui		Ruolo positivo nel gruppo classe		ADEGUATO Valutazione percorso da 80 a 89
8	Frequenza alterna. Saltuari ritardi	Attenzione e interesse non costanti	Lievi infrazioni ma comportamento sostanzialmente corretto	Partecipazione marginale alla vita della classe	Adempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche	
			Infrazioni.			

7	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse saltuari	Disturbo del lavoro scolastico		Adempimento saltuario	ACCETTABILE
			Rapporti interpersonali talvolta scorretti		delle consegne scolastiche	Valutazione percorso da 60 a 79
6*	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse pressoché assenti		Ruolo negativo nel gruppo classe		
5	Normativa di riferimento					INADEGUATO Valutazione percorso fino a 59

* viene attribuito in presenza di almeno un provvedimento disciplinare formalizzato concluso.

Chiave di lettura e applicazione della griglia:

Il voto viene assegnato in presenza di tutti i descrittori corrispondenti al voto; nel caso vi sia anche un solo descrittore nella fascia relativa ad un voto inferiore, il consiglio di classe può decidere di attribuire la valutazione più bassa.

PROFITTO

CONOSCENZA	COMPrensIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Voto	GIUDIZIO
Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	1	Assolutamente negativo
Nulla	Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici; non sa eseguire nessun compito, neanche elementare.	Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici; non sa orientarsi, neanche guidato.	Non identifica i concetti principali, non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli neanche banali	Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi	2	Negativo
Scarsa	Riesce a seguire molto poco e con difficoltà, commette errori molto gravi anche in compiti molto semplici.	Commette errori frequenti e gravissimi anche in problemi semplici; neanche la guida dell'insegnante gli dà una sufficiente capacità di orientamento.	Non analizza in nessun modo le tecniche più comuni, non separa gli effetti del fenomeno osservato.	Non sa costruire piani, creare progetti e seguire metodi, neanche con l'aiuto del docente.	3	Scarso
Superficiale e molto lacunosa	Riesce a seguire poco; commette errori gravi in compiti poco più che elementari.	Commette gravi errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi.	Identifica leggi e teorie in modo superficiale, ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi.	Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni, ma, se guidato, riesce in parte a correggersi.	4	Gravemente insufficiente

Superficiale con qualche lacuna	Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze, talvolta commette errori anche gravi, in	Sa applicare in modo autonomo le conoscenze, pur se talvolta commette errori e incorre in	Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le	Riesce, anche se in modo scarno, a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti	5	Insufficiente
	compiti di media difficoltà.	frequenti imprecisioni.	particolarità del discorso.			

CONOSCENZA	COMPRESIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Vot o	GIUDIZIO
Sufficientemente completa	Riesce a seguire; svolge i compiti semplici e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.	Sa svolgere i compiti semplici, ma talvolta fa errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.	Individua le caratteristiche, analizza le funzioni, ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.	Riesce a creare lavori non particolareggiati ma corretti, progetta semplici procedimenti.	6	Sufficiente
Sufficientemente completa e abbastanza approfondita.	Riesce a seguire con disinvoltura; svolge anche compiti di media difficoltà con qualche imprecisione.	Pur con delle imprecisioni, riesce a svolgere problemi di difficoltà medio-alta.	Deduce modelli e identifica le pertinenze, discrimina le ipotesi.	Formula correttamente criteri, elabora tecniche e scrive lavori in modo esauriente.	7	Discreto
Completa e approfondita.	Segue attivamente ed esegue con sicurezza qualsiasi compito, anche complesso.	Commette delle imprecisioni, ma non errori in qualunque problema, anche di buona difficoltà.	Con disinvoltura analizza causa ed effetti, identifica le relazioni, scopre gli errori.	Produce relazioni, schemi, combina, pianifica progetti.	8	Buono
Completa, ordinata e ampliata.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.	Sa applicare con proprietà tutte le procedure apprese.	Analizza gli elementi, le relazioni, organizza la sua analisi dando un apporto personale alla soluzione finale.	Produce schemi, modelli e relazioni efficaci	9	Ottimo
Rigorosa ed ampliata con autonomia.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro ed originale,	Applica in modo rigoroso, autonomo ed originale	Analizza in modo critico, personale e con spunti innovativi.	Produce schemi, modelli e relazioni di assoluto rigore.	10	Eccellente

CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di giugno secondo la relativa tabella ministeriale, a partire dalla media dei voti ottenuti. Nell'attribuzione del Credito scolastico vengono considerati i seguenti descrittori:

Credito scolastico	Media dei voti	Attività complementari ed integrative	Credito formativo	Punteggio credito
X	X	X	X	X

Media dei voti: determina la banda di oscillazione

Attività complementari ed integrative:

- Attività extracurricolari e attività svolte in orario curricolare ma che prevedano una preparazione aggiuntiva in orario extracurricolare promosse dalla scuola (almeno 25 ore)
- Banchettistica in orario extracurricolare (almeno 25 ore e 15 ore per a.s.2020/21 e 2021/22)
- Progetti Erasmus e Stage Linguistici (almeno 25 ore)
- Ore supplementari non obbligatorie di alternanza scuola lavoro (almeno 50 ore) con valutazione adeguata o eccellente

Credito formativo (almeno 25 ore):

- il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato;
- tali esperienze sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport (competizioni di livello almeno regionale);
- la documentazione relativa alle esperienze che danno luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l'esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa;
- le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo;
- le certificazioni dei crediti formativi acquisiti all'estero sono convalidate dall'autorità diplomatica o consolare.

Si assegna il Credito scolastico con punteggio di banda alta a chi:

- ha la spunta su **Attività complementari ed integrative**;
- ha la spunta su **Credito formativo** se la media dei voti è superiore allo 0,50 della banda. Fasce di credito ai sensi Allegato A D.Lgs 62/107

Media dei voti	Credito scolastico		
	III anno	IV anno	V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14

$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15
-----------------	-------	-------	-------

4. ALLEGATI

- A) programmazione dei macro argomenti previsti per l'anno scolastico in corso (il programma dettagliato, firmato dai rappresentanti degli studenti, verrà consegnato a fine anno scolastico)
- B) testi simulazioni prove d'esame (prima, seconda) e materiali per le simulazioni del colloquio
- C) griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	FIRMA
Italiano Storia - Serpico Giuseppina	
Inglese - Mastrocola Martina	
Il lingua straniera (spagnolo) Barbalinardo Fiorella	
Matematica Padovani Paola	
Scienza e Cultura dell'alimentazione - Musso Antonino	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina - Cimadoro Massimo	
Diritto e tecniche amministrative - Ghizzoni Paola	
Sostegno - Natalino Marcello	
Sostegno - Tropia Michele	
Sostegno - Coppola Anna	
Scienze motorie e sportive - Ranieri Flavia	
Religione- Girardi Marco	

Brescia, 8 maggio 2024

Il Dirigente scolastico
Giovanni Rosa

Approvato da: Direzione I.I.S.	Elaborazione: 18/02/2020

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

Scapigliatura: linee generali; Ugo Igino Tarchetti

Naturalismo e Realismo: linee generali

Verismo: linee generali

Verga-biografia- poetica- Rosso Malpelo; i Vinti e “la fiumana del progresso”; I Malavoglia; Novelle Rusticane, La roba; Vita dei campi, La lupa; Mastro don Gesualdo, la “morte di Mastro don Gesualdo”

Decadentismo : linee generali; poeta veggente

Poesia simbolista. Baudelaire: l’Albatros”; Rimbaud: “Vocali”

Estetismo : linee generali ; O. Wilde: “Il ritratto di Dorian Grey” D ‘Annunzio-biografia- poetica;” Il Piacere”, sintesi; “Andrea Sperelli ed Elena Muti”: lettura e analisi; il “superuomo”; il panismo, “ Alcyone”: “La pioggia nel pineto”: sintesi; il Poeta e i “piaceri” culinari; il vate e il “marketing”.

Pascoli- biografia- poetica; “ il poeta fanciullino”; “Myricae”, “X Agosto”, “Temporale”, “Novembre”, “Il lampo”; “Primi poemetti”, “L’ulivo benedetto”; i “Canti di Castelvecchio”, “Il gelsomino notturno”; il “risotto” del Poeta.

Futuristi: linee generali- il “Manifesto della cucina futurista”, il “Manifesto tecnico della letteratura futurista”; Marinetti

Pirandello- biografia- poetica; vita-forma;” Novelle per un anno”:sintesi, “Ciaula”, “La patente”, “La carriola”; “Il fu Mattia Pascal”, lettura integrale; “Uno, nessuno, centomila”, sintesi; “I quaderni di Serafino Gubbio operatore”, sintesi; il metateatro, “Sei personaggi in cerca d’autore”, sintesi; l’Umorismo”: analisi.

Ungaretti –”L’allegria”, “Fratelli”, “Veglia”, “Mattina”, “Soldati”, “I fiumi”, sintesi; “Sentimento del tempo”, sintesi

Svevo- Biografia-”Una Vita”, sintesi, “Senilità”, sintesi- “La coscienza di Zeno”, sintesi – “Il fumo”: analisi- Svevo e la Psicanalisi-Svevo e il “Ricettario di casa Svevo”

DA SVOLGERE

L’Ermetismo- Le tre corone poetiche: Ungaretti-Montale-

Quasimodo Le riviste del Primo Novecento

PROGRAMMA DI STORIA

-CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

Cap. 1 Gli scenari economici e politici all'inizio del '900

Sviluppo industriale e società di massa-Le potenze europee tra Otto e Novecento-L'età giolittiana in Italia-Lo scenario dell'area balcanica

Cap. 2 La prima Guerra Mondiale

L'Europa verso la catastrofe-Le cause della guerra-La lunga guerra di trincea-L'Italia dalla neutralità all'intervento-La svolta del 1917 e la fine della guerra-L'eredità della guerra-I trattati di pace e la situazione politica del dopoguerra

Cap.3 Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

La Russia prima della guerra-Dalla guerra alla rivoluzione-I bolscevichi al potere e la guerra civileL'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche-La dittatura di Stalin e l'industrializzazione

-LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA

Cap. 4 Il regime fascista

La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso"-Il fascismo al potere-Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura-Un regime italiano-La politica economica ed estera

Cap. 5 La crisi del '29 e il NEW DEAL

Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni venti-La crisi economica del '29-La risposta del New Deal

Cap.6 Il regime nazista

La Germania dalla sconfitta alla crisi-La Germania al potere- Il totalitarismo nazista-La politica economica ed estera-

CAP. 7 La seconda Guerra mondiale

Le premesse della guerra-La guerra dall'Europa all'Oriente-La guerra si estende-L'Europa dominata da Hitler e la Shoah-La sconfitta dell'nazifascismo e la fine della guerra-1943: l'Italia divisa-La Resistenza e la liberazione

DOCUMENTI: Le due guerre mondiali: l'ultima fame europea-La fame e lo spreco-Razionalità e tecnologia in cucina

DA SVOLGERE

-IL MONDO DIVISO

Cap.8 La guerra fredda

L'eredità della guerra-Le origini della Guerra fredda-Il mondo bipolare-Usa e Urss dall'equilibrio del terrore al disgelo-L'idea di un'Europa unita

Parità di genere

Violenza contro le donne

La legalità e l'importanza di essere cittadini liberi, attivi e consapevoli

La fame e lo spreco durante le Guerre Mondiali

MACROARGOMENTI

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Testo in adozione: A. Machado "Scienza e cultura dell'Alimentazione" - ed.

Poseidonia Scuola

Sezione 1: La filiera alimentare

Sezione 2: Il sistema HACCP

Sezione 3: Contaminazione biologica degli alimenti

Sezione 4: Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Sezione 5: La conservazione degli alimenti

Sezione 6: Effetti della cottura sugli alimenti

Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura

I composti tossici da pratiche di cottura

Sezione 7: I nuovi prodotti alimentari

Sezione 8 : L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Sezione 9: Diete e stili alimentari

Sezione 10 (ed. civica): Cibo e religione

Sezione 12: La dieta nelle malattie cardiovascolari

Sezione 13: La diete nelle malattie metaboliche

Sezione 14: La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Sezione 15: Allergie e intolleranze alimentari

Sezione 16: Alimentazione e tumori

Testi in adozione: Olga Cibelli, Daniela D'Avino "CookBook Club in" CLITT
Grammar and Vocabulary for the real world, OXFORD

Macro argomenti:

Contenuti lessicali: HACCP, food safety, food contamination e poisoning, food preservation, enogastronomy, fast food e slow food, food & religion, quality certifications, allergies and intolerances.

Contenuti grammaticali: uso dei principali tempi verbali del passato, presente e futuro; il passivo e i periodi ipotetici.

Contenuti comunicativi: descrivere le fasi del metodo HACCP e le norme di sicurezza ed igiene negli ambienti di lavoro; descrivere i pericoli della contaminazione e avvelenamenti in cucina, descrivere il processo di conservazione dei cibi; saper parlare dell'enogastronomia in generale e della cucina italiana, conoscere i marchi di qualità in Italia e nel mondo, saper riconoscere i "fake Italian foods";

Contenuti culturali ed educazione civica: sostenibilità, globalizzazione, cibo e religione, Agenda 2030, i war poets.

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina **MACROARGOMENTI**

Testo in adozione - Professionisti in cucina - HOEPLI

- Gli stili gastronomici (cucina classica, tipica e rivisitata)
- La ristorazione contemporanea (commerciale, collettiva)
- Il catering
- Il banqueting
- Le nuove figure professionali (Banqueting manager)
- Le cinque gamme alimentari
- Le etichette nutrizionali
- Gli OGM
- La qualità alimentare (variabili personali e collettive)
- Gli additivi alimentari
- La qualità certificata per la ristorazione ISO 9000
- ISO 22005 (sistema di tracciabilità e rintracciabilità filiera di produzione e vendita)
- ISO 22000 (sicurezza alimentare)
- UNI 10854 (sistema H.A.C.C.P)
- ISO 9001 (requisiti di carattere generale)
- ISO 14001 (requisiti di gestione ambientale)
- Alimenti e prodotti a marchio di qualità (DOP, IGP, STG)
- Consorzio di tutela

- Il marketing e le tipologie di clientela
- Il menù
- Le intolleranze e le allergie alimentari

> ***Attività pratica di laboratorio inerente alla cucina italiana ed europea***

Pianificazione attività pratica di laboratorio a.s. 2023/2024

ottobre – pesce

1° menù

La patata viola, il gambero rosso e il Franciacorta

Gnocchi alle seppie con porcini e noci

Ombrina con melanzane

Baccalà in tempura con salsa pil pil

ottobre e novembre – carne

2° menù

Tartare di manzo

Risotto con robiola e coniglio

Carrè di agnello marinato al Grana Padano con patate al cartoccio

Petto di faraona farcito con la sua carne, cicoria e salsa ai porcini

Cinghiale ai frutti di bosco

novembre – primi piatti

3° menù

Garganelli con sugo di coniglio

Tagliatelle carciofi e scampi

Fazzoletti con branzino, vellutata di piselli, culatello (pancetta) croccante

Spaghetti con succo di cavolo rosso, pioppini e grana padano DOP

Gnocchi di barbabietola e spuma di patate

novembre e dicembre – cucina etica e dietetica – menù vegetariano

4° menù

Flan zucchine e amaretti con fonduta di Bitto/Asiago

Pappardelle croccanti

Ragù di funghi con uova di quaglia affogate

Cheesecake da forno

Panini alle noci

dicembre – menù

vegano 5° menù

Macco di fave con crostini di pane all'aglio e prezzemolo

Quinoa in brodo al cocco

Ravioli cinesi alle verdure

Bourguignon di barbabietola con polenta

Stufato di cavolo nero e zucca

Meringata

Pane all'aglio e prezzemolo

dicembre menù libero

Dal 9 al 21 gennaio– intolleranti al glutine

6°menù

Uova al forno con yogurt e peperoncino

Risotto viola con tartare di manzo, granella di nocciola, aneto e salsa al lardo

Petto d'anatra cipolla e noci con chips sedano rapa

Caprese con crema allo zabaione

gennaio al 4 febbraio – menu intolleranti al lattosio e allergie al latte

7° menù

Zuppa di ceci, pomodori e pane

Tagliolini all'uovo al ragù d'anatra e profumo di menta (no formaggi)

Agnello in crosta di olive infornate, patate novelle, bruschetta di melanzane e peperoni confit

Meringata con panna vegetale

Pane gallette carlofortine ai semi di finocchio selvatico

febbraio – street food

8° menù febbraio

marzo– finger

9° menù marzo – piatti

cucina gourmet

10° menù

Seppie, piselli e limone

Crema di asparagi con tuorlo in camicia e liquirizia

Costoletta di vitello farcita con pomodori appassiti e scalogno al sale

Dolcezza di panna

Panini profumati al basilico

Dal 20 al 25 marzo - viaggio d'istruzione – menu liberi

Aprile – prove e menù cene didattiche/UDA – menu liberi

aprile – cioccolato e gelato

11° menù

Risotto al Franciacorta, pomodori confit e gelato al basilico

Tagliatelle al cacao con crema di parmigiano, zafferano e scampi

Filetto di manzo con salsa al cioccolato e ribes

Gelato al cioccolato e fiordilatte con ricetta brioche

Panini al cacao da usare anche per l'aperitivo abbinato al salmone affumicato e caprino

maggio - menù ecosostenibili e economicamente sostenibili – food cost

12° menù

Pappa al pomodoro

Fagioli in diverse versioni (zuppa di fagioli, passata di fagioli, pasta e fagioli)

Uovo in camicia con polenta

Mousse all'acqua con frutta di stagione

Pane arabo

Dal 15 al 27 maggio - cotture a bassa temperatura/preparazioni al forno, vaso-cottura, olio-cottura 13° menù

Pan brioche in vaso-cottura al tartufo terrina di coniglio e purea di carote

Pollo in vaso-cottura, frittelle di mortadella e grana padano, salsa di yogurt

Baccalà in olio di cottura, patate allo zenzero e cipollotti grigliati su salsa al Grana Padano

Petto di pollo a bassa temperatura con caponata

Merluzzo cotto a bassa temperatura con crumble di capperi, pappa al pomodoro, polvere di olive e salsa di mandorle

Prof. Cimadoro Massimo

Scienze motorie e sportive

Testo in adozione Più movimento- Scienze motorie per la scuola secondaria di secondo grado - Autori Fiorini, Bocchi, Coretti e Chiesa - Edizione Marietti Scuola

Moduli	Conoscenze	Competenze
1. Condizionamento organico (capacità condizionali e coordinative)	1. conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport praticati;	1. utilizzare le qualità motorie e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici;

2. Giochi di squadra (volley, badminton)	2.conoscere i comportamenti efficaci ed adeguati da adottare in caso di infortuni.	2. applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica;
3. Atletica leggera (corsa veloce, tecnica valica mento degli ostacoli, salto in lungo, salto in alto)	3. conoscere il percorso effettuato per conseguire il miglioramento delle varie capacità.	3. mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni.
4 Teoria e metodologia dei seguenti sport: pallavolo, calcio, rugby, atletica leggera, basket		

Disciplina: SPAGNOLO

Testi in adozione:

1. S. Orozco González, G. Riccobono, *¡Nuevo en su punto!*
El español en cocina, restaurantes y bares,
Milano, Hoepli, 2013.
2. L. Pierozzi
Una vuelta por la cultura hispana, TERZA EDIZIONE,
Bologna, Zanichelli, 2022.

MACROARGOMENTI

1. Bevande alcoliche e non nel mondo ispanico: *cocktails*, aperitivi, distillati, liquori, birre; gestirsi in un bar: ordinare qualcosa da bere / prendere nota di un ordine.
2. L'America Latina in relazione a: territorio, multiculturalismo, civiltà precolombiane (cenni); gastronomie tipiche: cibi, bevande e ricette messicani, argentini e andini.
3. Le origini della cultura gastronomica spagnola: influenza romana, araba ed ebraica nella cucina contemporanea.
4. La Spagna nel XX secolo dal punto di vista storico-culturale: prima, durante e dopo la Guerra Civile; la Guernica di Pablo Picasso; Franchismo; epoca di transizione verso la democrazia e Costituzione del 1978.5. HACCP: norme di sicurezza e igiene negli ambienti di lavoro; le cinque chiavi per la sicurezza dei cibi.

Programma IRC per macroargomenti

a.s 2023-24

Prof. Girardi Marco

classi quinte

LIBERTA' *dimensione storico-sociale

(le lotte per la libertà)

*dimensione personale-spirituale

(la scelta)

*concetto di responsabilità

NONVIOLENZA *l'amore come azione

e la sua traduzione: il perdono

*l'amore/cura per il Creato

AMORE UMANO dal sentimento all'amore

dal dono di sé all'apertura al

mondo

amore come scelta e stile di vita

DISCIPLINA Diritto e Tecniche amministrative

DOCENTE Prof.ssa Paola Ghizzoni

ANNO SCOLASTICO 2023/24

Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive up- Enogastronomia-sala e vendita
VOL. 3" – TRAMONTANA – Rascioni,

Ferriello

IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne, la Costituzione, la gerarchia delle
fonti Le nuove tendenze del turismo

IL MARKETING

Il marketing aspetti generali

Il marketing strategico e il marketing operativo.

Le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo ed in funzione del CVP, il web marketing, il marketing plan.

LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E IL CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione aziendale

Il budget, relative tecniche di redazione, struttura, costi standard, fasi di definizione del budget, controllo budgetario, vantaggi e limiti del budget.

Il business plan, la sua struttura, con tutte le parti componenti.

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali e la normativa sulla privacy.

I contratti delle imprese ristorative

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

I marchi di qualità nel settore agroalimentare e i prodotti a km zero.

EDUCAZIONE CIVICA

Le fonti normative internazionali

La gerarchia delle fonti italiane

La Costituzione: percorso di formazione, caratteri, struttura.

I principi fondamentali della Costituzione.

PROGRAMMA DI MATEMATICA PER MACROARGOMENTI

CLASSE 5 ^DPEN

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: prof.ssa PADOVANI PAOLA

CLASSE: 5^Dpen

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024

Libro di testo:

“Colori della Matematica edizione bianca per gli istituti alberghieri - Volume A” - Petrini Editore

LE FUNZIONI

- *Definizione di funzione*
- *Determinazione del dominio*
- *Funzioni pari e dispari*
- *Intersezioni con gli assi cartesiani*
- *Segno della funzione*

LIMITI E CONTINUITA'

- *Concetto intuitivo ed interpretazione grafica di limite finito ed infinito di una funzione in un punto*
- *Funzioni continue in un punto e in un intervallo*
- *Calcolo dei limiti forme determinate*
- *Risoluzione di limiti forme indeterminate*

- *Determinazione degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di una funzione* ●
Punti di discontinuità e loro classificazione

DERIVATA DI UNA FUNZIONE E STUDIO DI UNA FUNZIONE

- *Derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico*
- *Derivate delle funzioni elementari e regole di derivazione*
- *Determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione*
- *Determinazione dei punti di massimo e minimo relativi di una funzione*
- *Costruzione del grafico di una funzione razionale intera o fratta*
- *Lettura del grafico di una funzione*

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“ANDREA MANTEGNA”

SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125

BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

BSIS031005@istruzione.it www.istitutomantegna.gov.it

A.S. 2023/2024

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

12 aprile 2024

COGNOME:

NOME:

CLASSE:

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.

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

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"

SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

TIPOLOGIA A: Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegnato
Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	11 Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	12 - 14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20

Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	1 - 6 Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e	7 - 10 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o	11 Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	15 - 16 Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	17 - 18 Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	19 -20 Lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente; efficace la punteggiatura	.../20

	gravi errori di punteggiatura	di punteggiatura						
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	7 - 10 Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17 - 18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19- 20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA A - Rispetto dei vincoli posti nella consegna - Capacità di comprendere il testo nel suo senso	1 - 3 Non rispetta alcun vincolo	4 Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	5 Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	6-7 Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	8 Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	9 Rispetta in modo completo ed esaustivo tutti i vincoli richiesti	10 Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti	.../10

complessivo e nei suoi snodi tematici e sintetici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1 - 6 Comprensione e analisi assenti o con gravissimi fraintendimenti	7 - 10 Comprensione e analisi confuse e lacunose	11 - 12 Comprensione e analisi parziali e non sempre corrette	13 - 14 Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	15 - 16 Comprensione e analisi corrette e complete	17 - 18 Comprensione e analisi precise, articolate ed esaurienti	19 - 20 Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite	.../20
	1 - 3 Interpretazione del tutto immotivata	4 Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	5 Interpretazione schematica e/o parziale	6 - 7 Interpretazione sostanzialmente motivata, anche se non sempre approfondita	8 Interpretazione motivata, sicura e approfondita	9 Interpretazione precisa, approfondita e articolata	10 Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità	.../10

Valutazione: Punteggio/100 **Punteggio/20**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"

SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA TEL.

030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it



www.istitutomantegna.edu.it



SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____ Classe __ Data _____

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI	DESCRITTORI	Punt. assegnato
------------	-------------	-----------------

Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	11 Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	12 - 14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20
---	---	---	---	---	---	--	---	--------

Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	1 - 6 Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintatti co con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7 - 10 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	11 Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfosintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	15 - 16 Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	17 - 18 Lessico appropriato Forma corretta sul piano morfo- sintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	19 - 20 Lessico vario e articolato Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanz a sintattica; pienament e; efficace la punteggiat ura	.../20
--	--	---	--	---	--	--	---	--------

Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazion e critica inesistente	7 - 10 Carente e con fraintendiment i; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16 Complessivamen te completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17 - 18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19 - 20 Completa, esaurente e organizzat a; rielaborazi one critica personale e originale	.../20
---	--	---	--	--	---	--	---	--------

TIPOLOGIA A - Rispetto dei vincoli posti nella consegna - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e sintetici - Puntualità	1 - 3 Non rispetta alcun vincolo	4 Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	5 Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	6-7 Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	8 Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	9 Rispetta in modo completo ed esaustivo tutti i vincoli richiesti	10 Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti	.../10
--	---	---	---	---	---	--	---	--------

nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica Interpretazione corretta e articolata del testo	1 - 6 Comprensione e e analisi assenti o con gravissimi fraintendime nti	7 - 10 Comprensione e analisi confuse e lacunose	11 - 12 Comprensione e analisi parziali e non sempre corrette	13 - 14 Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	15 - 16 Comprensione e analisi corrette e complete	17 - 18 Comprensione e analisi precise, articolate ed esaurienti	19 - 20 Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite	.../20
	1 - 3 Interpretazione del tutto immotivata	4 Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	5 Interpretazione schematica e/o parziale	6 - 7 Interpretazione sostanzialmente motivata, anche se non sempre approfondita	8 Interpretazione motivata, sicura e approfondita	9 Interpretazione precisa, approfondita e articolata	10 Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità	.../10
Valutazione: Punteggio/100 Punteggio/20								

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"

SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

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

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegnato
Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	11 Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	12 - 14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	1 - 6 Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7 - 10 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	11 Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfosintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	15 - 16 Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	17 - 18 Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfosintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	19 - 20 Lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente efficace la punteggiatura	.../20
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	7 - 10 Parziale e/o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17 - 18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19 - 20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20

TIPOLOGIA C - Pertinenza del testo rispetto alla traccia - Coerenza nella formulazione dell'eventuale titolo e dell'eventuale parafrasi (* se richiesti dalla traccia)	1 - 3 Testo del tutto non pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi assenti o del tutto inadeguati*	4 Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi assenti	5 Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi assenti o non del tutto adeguati*	6 - 7 Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi adeguati o non pienamente adeguati*	8 Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi appropriati*	9 Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e parafrasi appropriati ed efficaci*	10 Testo esauriente, puntuale e completo rispetto alla traccia; titolo e parafrasi e efficaci ed originali*	.../10
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione		non adeguati*						
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	11 - 12 Elaborato schematico e non sempre lineare	13 - 14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente ed organico	19 - 20 Elaborato sviluppato in modo pienamente coerente e organico; equilibrato, chiaro ed efficace	.../20
	1 - 3 Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	4 Parziale e/o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari	5 Essenziale; riferimenti culturali generici o assenti	6 - 7 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	8 Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	9 Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	10 Completa e documentata; ottimi i riferimenti culturali	.../10
Valutazione: Punteggio/100 Punteggio/20								



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA



	Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)		Punteggio attribuito
•	COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposta o dei dati del contesto operativo.	3	3- Comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e le consegne operative/3
			2- Comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e le consegne operative	
			1- Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e le consegne operative	
•	PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	6	6- Conosce e padroneggia i nuclei fondamentali di riferimento Che utilizza con coerenza e buona argomentazione/6
			5- Conosce in modo completo i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con adeguata argomentazione.	
			4- Conosce in modo parziale i nuclei fondamentali di riferimento ed argomenta in modo non completo, ma accettabile	
			3- Conosce in modo superficiale i nuclei fondamentali di riferimento e riesce ad argomentare in modo parziale	

		2- Conosce in modo piuttosto approssimativo i nuclei fondamentali di riferimento e la capacità di	
--	--	---	--

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

bsis031005@istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it bsis031005@pec.istruzione.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SIMULAZIONE DI 2^ PROVA

			argomentazione confusa	risulta	
--	--	--	---------------------------	---------	--

			1-Le conoscenze relative ai nuclei fondamentali e la capacità argomentativa sono minime.	
<ul style="list-style-type: none"> PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi. 		8	8 Padronanza delle competenze professionali pienamente adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta e completa/8
			7- Padronanza delle competenze professionale più che adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta	
			6- Padronanza delle competenze professionali adeguata e elaborazione delle soluzioni non del tutto corretta	
			5- Padronanza delle competenze professionali ed elaborazione delle soluzioni accettabili	
			4- Padronanza delle competenze professionali incompleta, con qualche lacuna ed elaborazione parziale delle soluzioni	
			3 Padronanza delle competenze professionali modesta e con qualche lacuna e minima elaborazione delle soluzioni	
			2 Padronanza delle competenze professionali confusa ed errata elaborazione delle soluzioni	
			1 Padronanza delle competenze professionali minima ed errata elaborazione delle soluzioni	
<ul style="list-style-type: none"> CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. 		3	3- Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico/3
			2- Adeguata capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con appropriato utilizzo del linguaggio specifico	

			1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le	
--	--	--	---	--

			informazioni con minimo utilizzo del linguaggio specifico	
	VALUTAZIONE COMPLESSIVA		/20

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	

	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio	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	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				