



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Esami di Stato 2023/2024

**Classe V sez. A Professionale Servizi per
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Indirizzo: Enogastronomia**

Il Consiglio di Classe

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Solazzo Mirella	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Rella Francesca	Diritto e tec. amministrative	
D'Ambrosio Massimiliano	Religione	
Campanella Crescenziana	Lingua Inglese	
Lasaracina Giuseppe	Scienze motorie	
Lella Angela	Matematica	
Mele Rubens	Lab. Serv. Cucina	
Chisena Teresa	Italiano e Storia	
Savino Saverio	Lab. Serv. Sala e vendita	
Pavone Filomena	Lingua Francese	
Ligorio Cosimina	Lingua Tedesca	
Colabello Lucia	Lingua Spagnola	
Tenerelli Giuseppe	Sostegno	

Gli studenti

Giordano Vanessa

Gualberti Aurora

Il Dirigente Scolastico
Prof. Rocco Fazio

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 6
PROFILO INDIRIZZO	Pag. 8
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag. 10
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 13
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag. 25
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 28
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO	Pag. 31
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag. 32
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag. 33
SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE	Pag. 72
PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI	Pag. 78
GRIGLIE	Pag. 90

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Le origini del nostro Istituto risalgono agli anni Settanta, quando nasce come sezione staccata dell'Istituto professionale Femminile "Severina De Lilla" di Bari. Negli anni, la sezione staccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma. Nel 1991 è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato alla figura di Rosa Luxemburg. Nell'anno 1992, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "*Istituto professionale per i Servizi Sociali*". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a.s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. E' del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), *si sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro successo formativo.*

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno. Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca- emeroteca multimediale. In seguito alla nuova Riforma in vigore a partire dall'a.s. 2010-2011, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con due indirizzi, Grafico e Multimediale, che riconosce la professionalità e la forte connotazione, sia in ambito grafico che nel trattamento immagini, raggiunto dal nostro Istituto.

Con il DPR n.133 del 31 luglio 2017 sono state apportate integrazioni al DPR n.87/2010 riguardante il riordino degli Istituti Professionali. A partire dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati due nuovi indirizzi: *Servizi sanità e Assistenza Sociale* nel quale confluisce l'esperienza dei Servizi Socio- sanitari e i *Servizi per la Cultura e lo Spettacolo* che riconosce la professionalità e la forte connotazione in ambito grafico e in relazione al trattamento immagini che ha raggiunto il nostro Istituto.

Dal 2020 abbiamo acquisito l'indirizzo *Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica), sito a Casamassima.

Pertanto gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- Il Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- Il Professionale per Servizi socio-sanitari, e Servizi sanità e Assistenza Sociale
- Il Professionale per Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria (percorso a conclusione)
- Il Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo
- Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica)
- Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il PTOF ha definito la programmazione e le scelte didattiche e formative del nostro Istituto, nel quadro del sistema scolastico e nazionale, tenendo conto delle reali risorse della scuola e della realtà sociale del territorio, con il quale si è sempre cercato di raccordarsi.

Il percorso di insegnamento-apprendimento individuato è finalizzato a garantire agli alunni il conseguimento di una concreta formazione di base, soprattutto nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo, ed è volto all'acquisizione di competenze specifiche.

Alla piena attuazione di tali obiettivi convergono la programmazione didattico disciplinare per competenze, (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale) l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di PCTO, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

Come ha affermato il nostro D.S. nel Messaggio contenuto nel PTOF: *“La sfida educativa del nostro secolo parte dal riconoscimento che non è più possibile fare riferimento ad un complesso fisso e*

accettato di valori, di concetti, strutture culturali e nodi epistemologici condivisi. La caratteristica principale del nostro tempo è la presenza contemporanea di differenti approcci razionali che innescano punti di vista, epistemologie, organizzazioni culturali simultaneamente attivi. Così la nostra sfida educativa si è radicalmente trasformata: da “Come possiamo cambiare il comportamento dei nostri studenti per integrarli meglio nella nostra società” a “Come possiamo modificare la nostra organizzazione educativa e didattica per poter includere meglio i valori, le culture e i contenuti di cui i nostri alunni sono portatori”.

In questo passaggio dall’Integrazione all’Inclusione consisterà, a nostro avviso, l’opportunità cruciale del nostro lavoro di educatori: come rendere le nostre istituzioni scolastiche flessibili e inclusive a tal punto da costruire un’educazione il più possibile individuale, nella quale ciascuno possa trovare i giusti strumenti per accrescere le proprie competenze, come una parte significativa del nostro puzzle culturale e professionale. L’atteggiamento pedagogico fondamentale che noi del Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all’Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto <https://www.rosaluxemburg.edu.it/>.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 11 studenti, 9 femmine e 2 maschi tutti provenienti dalla provincia di Bari: Casamassima, Valenzano, Turi, Cassano e Gioia del Colle, Sammichele, Capurso, Cellamare. All'interno della classe si segnalano un'alunna DVA per la quale è stato predisposto il PEI con programmazione paritaria, un alunno con Bisogni Educativi Speciali e due alunne DSA per i quali sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e/o dispensativi previsti dalle norme vigenti (per tale aspetto si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati). Tutti gli alunni provengono dalla stessa classe quarta dello scorso anno, si conoscono da tempo e risultano abbastanza affiatati. Una alunna è ripetente e si è ben inserita nel contesto classe. Si distingue, tuttavia, un gruppo più coeso con personalità estroverse rispetto ad altri che preferiscono mantenere un profilo di riservatezza. L'ambiente sociale e culturale di provenienza risulta eterogeneo per quello che riguarda gli stimoli culturali; soltanto alcuni di loro hanno dimostrato particolari interessi che hanno cercato di sviluppare durante il percorso scolastico. La classe è articolata per lo studio della seconda lingua straniera in base alla quale cinque studenti frequentano il corso di spagnolo, quattro quello di francese e due il corso di tedesco. Per quanto attiene la frequenza scolastica alcuni studenti nel corso dell'anno hanno accumulato un alto numero di assenze, oltre a vari ingressi posticipati e altrettante uscite anticipate. Non sempre il regolamento scolastico è stato rispettato, in particolare in merito all'utilizzo del cellulare e alla partecipazione in classe. Per quanto concerne l'interesse per le attività didattiche, gli studenti sono stati talvolta selettivi nei confronti di alcune discipline, dimostrando maggiore entusiasmo e motivazione nei confronti delle attività laboratoriali di cucina piuttosto che nelle discipline teoriche. Tuttavia, grazie ad un clima di disponibilità e di fiducia reciproca, instaurato soprattutto alla fine dell'anno scolastico, è stato possibile pervenire ad una serena valutazione del conseguimento degli obiettivi stabiliti in merito ai processi di acquisizione delle conoscenze e delle competenze disciplinari, delle capacità espositive e delle integrazioni dei saperi, pur nel riconoscimento dei diversi livelli di partecipazione e di profitto. Sul piano del profitto, infatti, la classe presenta una situazione piuttosto variegata: alcuni studenti, dotati di buone capacità e grazie ad un impegno costante e responsabile, si sono distinti in tutte le materie; altri hanno acquisito un adeguato metodo di studio e lo hanno applicato con costanza raggiungendo risultati discreti; vi sono, infine, pochi casi di studenti che, con un comportamento più maturo e consapevole ed una applicazione allo studio meno incostante e superficiale, avrebbero potuto sfruttare meglio le proprie potenzialità. Lo svolgimento delle programmazioni

disciplinari è stato portato avanti nei tempi previsti, nonostante le frequenti attività che hanno tenuti impegnati gli studenti, come il PCTO, l'orientamento e le uscite didattiche. In alcuni casi è stata necessaria una semplificazione rispetto a quanto previsto, per l'esigenza, emersa costantemente, di soffermarsi su alcuni nuclei disciplinari che necessitavano di rinforzo e consolidamento.

PROFILO INDIRIZZO

L'indirizzo *“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”* ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione **Enogastronomia** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali.

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECuP)

Con la riforma Fioroni del 2007, il Ministero della Istruzione, innalzando a dieci anni complessivi la durata del periodo di istruzione obbligatoria, ha introdotto il concetto di “competenze chiave” e la certificazione relativa, articolata su quattro assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale), in relazione al Primo biennio dell'Istruzione superiore. Una Direttiva del MIUR del 1Agosto 2012 ha individuato le Linee Guida che forniscono, a sostegno dell'autonomia delle Istituzioni scolastiche, orientamenti sui contenuti curricolari del secondo biennio e quinto anno dei percorsi opzionali. Le Linee Guida si articolano, per ciascun percorso opzionale, in schede disciplinari nelle quali sono individuati i risultati di apprendimento, declinati in conoscenze, abilità e competenze. Tali percorsi sono orientati all'acquisizione di competenze chiave, definite nel Trattato di Lisbona, che realizzano la base per consolidare e accrescere saperi e abilità in un processo di apprendimento permanente per preparare i giovani alla vita adulta: una combinazione di conoscenze, abilità e capacità, strumenti fondamentali ed

ineludibili per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione.

SETTORE “SERVIZI”

Gli studenti, a conclusione del percorso formativo di studio, sono in grado di:

- 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 di atteggiamento dei destinatari, per fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- operare in equipe e integrare le proprie competenze con le altre figure professionali per 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 e l'esercizio del controllo di qualità.

Sulla base di tali indicazioni i Dipartimenti di Asse hanno costruito un curriculum relativo al primo e secondo biennio nonché al quinto anno che delinea un percorso didattico che specifica il contesto formativo dell'Istituto. Il curriculum si differenzia in base ai vari settori e agli ambiti disciplinari di pertinenza. Il tutto ha portato ad una programmazione del Consiglio di Classe per competenze e che ha guidato le scelte di ogni singolo docente.

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

Assi culturali	classe di concorso	Insegnamenti	1 anno	2 anno
Asse dei linguaggi	A012	Lingua italiana	4	4
	AB24	Lingua inglese	3	3
Asse storico sociale	A012	Storia	1	1
	A021	Geografia	1	1
	A046	Scienze giuridico economiche	2	2
Asse Matematico	A026	Matematica	4	4
Scienze Motorie	A048	Scienze motorie	2	2
RC o attività altern.		IRC o attività alternative	1	1
		Totale ore Area generale	18	18

Assi culturali		Aree Disciplinari	1 anno	2 anno
Asse dei linguaggi	AA24/AC24/AD24	Seconda lingua straniera	2	2
Asse scientifico tecnologico e professionale	A031	Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2
	A050	Scienze Integrate della terra / biologia	2	1
	A034	Scienze e tecnologie chimiche	//	1
	B020	Lab. di Servizi enogastr. settore Cucina	4	4
	B021	Lab. di Servizi enogastr. settore Sala e V	4	4
	B019	Lab. di Servizi di Ricettività Alberghiera	2	2
	A041	Tecn. Inf. e della comunicazione (TIC)	2	2
		Totale ore Area d'indirizzo	14	14
		Totale ore	32	32

Compresenze	B012	2	//
	B019	2 con A041	2 con A041
	B020	11 con A031	1+1 con A031 -A034
	B021	11 con A031	1+1 con A031 -A050
	di cui in compresenza	6	6

Assi culturali	classe di concorso	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	A012	Lingua italiana	4	4	4
	AB24	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	A012	Storia	2	2	2
Asse matematico	A046	Matematica	3	3	3
Scienze Motorie	A048	Scienze motorie	2	2	2
RC o attività altern.		IRC o attività alternative	1	1	1
		Totale ore Area generale	14	14	14

Assi culturali		Aree Disciplinari	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	AA24/AC24/AD24	Seconda lingua straniera	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	A031	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	3
	B020	Laboratorio di Servizi enogastr. settore Cucina	6	4	4
	B021	Laboratorio di Servizi enogastr. settore Sala e Vendita	//	2	2
	AB24	Inglese Tecnico	1	1	1
	A045	Diritto e tecniche amministrative	4	4	5
	AB24	Totale ore Area d'indirizzo	18	18	18
		Totale ore	32	32	32

Compresenze		B021	2	1	1
-------------	--	-------------	----------	----------	----------

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

CLASSE: V **SEZ.:** A **INDIRIZZO:** Enogastronomia

Docente Coordinatrice: Prof.ssa Chisena Teresa

In linea con le direttive ministeriali viene individuato **un percorso pluridisciplinare di integrazione tra gli Assi Culturali (di cui vengono indicate le competenze intermedie degli insegnamenti sia di area generale che di indirizzo), afferente al curriculum di Educazione Civica**, che sarà sviluppato nel corso dell'anno.

Denominazione	<p>“Metamorfosi” (F. Kafka)</p> <p>UDA: “Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale/Cittadini del mondo” – AGENDA 2030</p> <p>Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si fa riferimento al curriculum di Educazione Civica di Istituto, riportato in calce.</p>
----------------------	---

Consegna al termine del percorso	<p>Ogni docente verificherà l'acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa.</p> <p>Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull'argomento di maggiore interesse per l'alunno (ad esempio, realizzazione di un menu, di un powerpoint, di un video).</p>
Destinatari	Alunni della VB Enogastronomia
Bisogni	Educativi e formativi

Tempi	33 ore totali	
Competenze di Educazione Civica	Asse	Discipline coinvolte

	<p>Asse dei linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). · 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. 	Italiano
	<p>Asse storico-sociale:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. · Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità 	Storia Religione

	<p>enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	
	<p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. • 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. 	<p>Matematica</p>

	<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. · Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> 	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Diritto e Tecnica Amministrativa</p>
--	--	---

	<p>e</p> <p>Partecipazione a eventi, attività iniziative relative a: educazione alla legalità, educazione ambientale e sostenibilità, parità di genere, orientamento ecc.</p>	<p><i>Esperienze extra curriculari</i></p>
--	---	--

<p>Competenze chiave di cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare, partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, acquisire ed interpretare l'informazione. (DM 139/2007) · Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. (Racc. UE 22/05/2018) 	
<p>Piano di lavoro</p>	<p>EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)</p>	<p>DISCIPLINE COINVOLTE</p>
	<p>L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La dichiarazione universale dei diritti umani. Le organizzazioni internazionali. L'identità digitale. L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini. Le piattaforme digitali della PA</p>	<p>Italiano</p>
	<p>Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito. Istituzione e norme dell'Unione europea. La funzione dell'Unesco.</p>	<p>Storia</p>
	<p>Il Parlamento. Il Presidente della Repubblica. Il Governo. Magistratura e garanzie costituzionali. Pubblica amministrazione e organi locali.</p>	<p>Diritto e Tecnica Amministrativa</p>
	<p>Beni culturali, beni comuni. La sostenibilità ambientale</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>

	Dalla prevenzione all'assistenza sanitaria	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
	La web democracy. Lo smart working	Matematica
	La nascita dell'Unione europea	Inglese

FASE 1	Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro)	Tutte
FASE 2	Osservazione guidata sul campo	Tutte
FASE 3	Raccolta di documentazione	Tutte
FASE 4	Selezione e organizzazione del materiale raccolto	Tutte
FASE 5	Rielaborazione e produzione	Tutte
Metodologia	Problem solving; learning by doing; cooperative learning.	
Valutazione	<p>La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza) ✓ Valutazione prodotto finale di gruppo/ individuale 	

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA – QUINTO ANNO

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA' (da programmazione d'Asse/Fioroni)	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
-----------	---	---	------------	-------------------------

COSTITUZIONE Istituzioni dello Stato italiano Statuti regionali Unione europea Gli organismi internazionali	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona famiglia società-Stato. Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati	Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo Magistratura e garanzie costituzionali Pubblica amministrazione e organi locali La nascita dell'Unione europea Istituzioni e norme dell'Unione europea	Italiano 8 Storia 4 Dtar 8 Scienza e cultura dell'alimentazione 2 Lab. Ser. En. Cuc. Sala e Vendita 2 Religione 2 Matematica 2 Inglese 2 Esperienze extra curriculari 3 Compresenza Diritto 10
--	--	--	--	---

	<p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p>	<p>Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</p>	<p>L'Organizzazione delle Nazioni Unite</p> <p>La dichiarazione universale dei diritti umani</p> <p>Le organizzazioni internazionali</p>	
--	--	--	--	--

<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso</p>	<p>Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>	<p>La funzione dell'Unesco</p> <p>Beni culturali, beni comuni</p> <p>La sostenibilità ambientale</p> <p>Dalla prevenzione all'assistenza sanitaria</p> <p>Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito</p>	
---	---	---	--	--

	l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.			
CITTADINANZA DIGITALE Partecipazione a temi di pubblico dibattito ESPERIENZE EXTRA SCOLASTICHE	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	Ideare e/o realizzare interventi e progetti coerenti col profilo professionale di riferimento finalizzati a contribuire attivamente a scelte di vita sostenibili.	La web democracy Lo smart working L'identità digitale Le piattaforme digitali della PA Intelligenza artificiale nella vita dei cittadini	

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

Ciascun docente elaborerà il proprio Piano di lavoro annuale nel quale verranno indicate competenze e abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune sarà comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione che presta al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti orienteranno inoltre il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale, e si darà spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva;
- lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;

- scoperta guidata;
- *problem solving*;
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

Il Consiglio di classe adotterà le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- informazione chiara in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali gli alunni risultano carenti;
- revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni dimostrano problemi di assimilazione;
- predisposizione di esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- segnalazione per la frequenza a sportelli didattici o corsi integrativi, eventualmente organizzati dalla scuola, degli alunni con lacune gravi e diffuse, e che, quindi, necessitano di un maggior sostegno

COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VERIFICA

I docenti del Consiglio di classe ritengono opportuno adottare omogeneità nei comportamenti, negli interventi educativi e nei criteri di valutazione. A tal proposito essi concorderanno preventivamente i tempi delle prove scritte in modo da evitarne l'accumulo nell'arco della medesima settimana. Per quanto riguarda le verifiche scritte da effettuare si stabilisce di realizzarne, ove possibile, minimo due per quadrimestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne ravvisi la necessità, in schede, questionari, prove grafiche, prove di abilità fisica. Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse, ove possibile, saranno minimo due verifiche per quadrimestre e la valutazione potrà consistere anche (ma mai esclusivamente) in questionari, test, prove strutturate, funzionali all'elaborazione di un giudizio il più possibile ad ampio spettro sul grado di conoscenze e

competenze acquisite nelle singole discipline.

Per quanto riguarda le verifiche laboratoriali professionalizzanti saranno valutate: le competenze progettuali, di *problem solving* di realizzazione di materiale didattico e relazionali. Si cercherà infine di distribuire in maniera omogenea, tra le varie materie, il carico dei compiti che gli alunni dovranno svolgere individualmente a casa, programmando, dunque, non più di un compito in classe (valido per lo scritto) nell'arco della singola giornata scolastica e non più di tre compiti (validi per lo scritto) alla settimana.

CRITERI PER LA CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ— CAPACITÀ

Il giudizio globale su ciascun alunno sarà ricavato in relazione all'applicazione, all'impegno, all'attenzione, al metodo di lavoro, e sarà dato da una valutazione formativa e sommativa che si baserà sulla rubrica di valutazione riportata nel PTOF.

I descrittori dei livelli di competenza utilizzati dal Consiglio di classe sono:

- Lo/a studente/ssa svolge compiti semplici e applica le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari (livello INIZIALE)
- Lo/a studente/ssa svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali (Livello BASE)
- Lo/a studente/ssa svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite (Livello INTERMEDIO)
- Lo/a studente/ssa svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli (Livello AVANZATO) Per la valutazione di Educazione civica, ciascun docente delle discipline coinvolte nell'U.D.A. comunicherà la propria valutazione al Coordinatore di Educazione Civica, il quale sarà il responsabile finale della valutazione assegnata allo studente.

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei criteri approvati dal Collegio Docenti.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

(Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti)

La valutazione ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuna alunno, ai processi di autovalutazione delle alunni medesime, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

Nel corso del quinquennio, il Consiglio di classe, in linea con una politica di prevenzione dell'insuccesso ha cercato strategie e interventi atti a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti, attraverso tutte le possibili azioni per un approccio positivo allo studio. Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

- **Valutazione diagnostica**, tesa ad individuare livelli e abilità di base al fine di impostare le strategie didattiche successive, effettuata mediante osservazioni sistematiche per rilevare conoscenze, abilità e competenze relative ai livelli di partenza;
- **valutazione formativa**, a verifica dell'efficacia dell'azione didattica con momenti valutativi di osservazione, feedback continuo sui percorsi formativi, prove periodiche svolte anche durante l'attuazione della didattica a distanza;
- **valutazione sommativa**, relativa ai livelli di abilità e competenze degli allievi raggiunti al termine del percorso scolastico.

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento. Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola, hanno promosso nelle alunne lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere nel corso dell'attività didattica e sommative a conclusione di ogni percorso didattico. Esse sono consistite in:

- **prove scritte:** attività di ricerca individuali o in forma collaborativa a gruppi, test on line (anche temporizzati), riassunti e relazioni, testi argomentativi, schematizzazioni e mappe concettuali, relazioni brevi, esercizi di varia tipologia, soluzioni di problemi, questionari e test...
- **prove orali:** colloqui, interventi, discussioni su argomenti di studio, esposizione di attività svolte, presentazioni...

Criteria per l'attribuzione del voto sommativo finale con aspetti formativi

- Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)
- Relativamente al Credito Scolastico, rispondente ad una valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'art.11 dell'O.M. relativa agli Esami di Stato.

Il Collegio dei Docenti in data 04/09/23 ha deliberato l'assegnazione del massimo della banda di oscillazione come segue:

A) Condizione necessaria per l'attribuzione del massimo punteggio della fascia di oscillazione individuata dalla media dei voti è **non aver superato un numero di assenze di 30 giorni nel corso dell'anno scolastico**; si potrà derogare al vincolo di questo criterio solo su proposta del docente Coordinatore di Classe e solo ed esclusivamente previa presentazione di certificazione ospedaliera attestante un ricovero di almeno.

unitamente ad almeno 1 (un) criterio fra quelli sotto elencati:

- il voto di comportamento eccellente (9 o 10 decimi);
- la partecipazione positiva alle attività di PCTO;
- la valutazione di livello ottimo/eccellente nell'IRC o nelle eventuali attività alternative; in caso di esonero dall'IRC senza opzione per attività alternative l'indicatore non sarà preso in considerazione;
- eventuali competenze acquisite all'interno e all'esterno della scuola riconosciute congruenti con il PECUP e con il PTOF dal Consiglio di classe (ad esempio attività di volontariato, attività sportiva agonistica presso società riconosciute dal CONI, certificazioni linguistiche e informatiche, attività lavorativa documentata);
- la partecipazione positiva (ovvero il superamento della prova finale di profitto) a progetti di ampliamento dell'offerta formativa per un numero di ore stabilito dal medesimo progetto (di norma il 75% delle ore).

In merito all'esito dell'esame di Stato e in particolare all'attribuzione della lode, il D. Lgs. 62/2017 al comma 6 dell'art. 18 dispone:

- “La commissione all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire della predetta integrazione del punteggio”, a condizione che:
 - abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
 - abbiano conseguito il punteggio massimo previsto per ogni prova d'esame.

Il che, come si deduce, impone ai Consigli di classe di esplicitare se l'attribuzione del credito sia stata deliberata **a maggioranza o all'unanimità**.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

L'Esame di Stato è articolato in due prove scritte ed un colloquio. La prima prova accerta sia la padronanza della lingua italiana (o della diversa lingua nella quale avviene l'insegnamento) sia le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti.

I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse: il Ministero mette a disposizione per tutti gli indirizzi di studio sette tracce che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale. Gli studenti possono scegliere, tra le sette tracce, quella che pensano sia più adatta alla loro preparazione e ai loro interessi.

L'ordinanza n. 45 del 9 marzo 2023 stabilisce che con l'Esame di stato 2022-2023 entra a regime il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta:

la seconda prova non è centrata sulle discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

Il colloquio si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica. Si tratta di un colloquio in chiave multi e interdisciplinare: in poche parole, la commissione valuta sia la capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

Prenderà il via da uno spunto iniziale (un'immagine, un breve testo, un breve video) scelto dalla Commissione. È la fase dell'Esame in cui valorizzare il percorso formativo e di crescita, le competenze, i talenti, la capacità dello studente di elaborare, in una prospettiva pluridisciplinare, i temi più significativi di ciascuna disciplina. Questi ultimi saranno indicati nel documento del Consiglio di Classe di ciascuno studente.

Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) svolta nel percorso degli studi.

Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo **40 punti** per il credito scolastico

- massimo **20 punti** per il primo scritto
- massimo **20 punti** per il secondo scritto
- massimo **20 punti** per il colloquio.

La commissione può assegnare fino a 5 punti di “bonus” per chi ne ha diritto. Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell’Esame.

Per le quinte classi dell’articolazione **Enogastronomia** sono stati individuati gli argomenti delle Macro-aree che saranno sviluppate in prospettiva del colloquio degli Esami di Stato e che vedranno il coinvolgimento di tutte le discipline:

- **Qualità alimentare;**
- **Igiene e sicurezza alimentare;**
- **Dieta e stili alimentari;**
- **Alimentazione e salute.**

Le **competenze** interdisciplinari legate alle macro-aree individuate sono le seguenti:

- **Utilizzare il patrimonio lessicale** ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali);
- **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.
- **Saper valutare fatti e orientare** i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- **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.

- **Utilizzare le reti e gli strumenti informatici** in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- **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.
- **Valutare soluzioni ecosostenibili** nelle attività professionali di settore dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- **Progettare**, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO (PCTO)

Le attività di PCTO si sono espletate, sulla base del progetto triennale “**Le eccellenze del territorio e il Km 0**”.

Il progetto nasce dalla volontà di guidare gli studenti alla riscoperta delle opportunità lavorative presenti nella propria comunità locale, sfruttando il ricco patrimonio enogastronomico. Durante il percorso, gli studenti hanno avuto l’opportunità di seguire moduli teorici afferenti al percorso di studi, di svolgere esperienze di stage presso le aziende locali, di partecipare ad iniziative relative ai percorsi di orientamento e di partecipare a eventi volti alla valorizzazione dei prodotti locali.

Tutte attività svolte sono state programmate per tutta la classe, salvo le partecipazioni di singoli alunni a iniziative promosse dal territorio, che richiedevano l’intervento di poche unità.

Durante l’anno scolastico 2021/2022, in funzione dell’emergenza COVID, si è valutato di non far partecipare gli studenti ad attività di stage aziendali, si è pertanto provveduto ad implementare le competenze curriculari attraverso attività mirate.

Anno scolastico 2021/2022

- o Corso Sulla sicurezza ambienti di lavoro (4 ore)
- o Corso HACCP (8 ore)
- o Modulo teorico: “IL CASARO” (12 ore)

Anno scolastico 2022/2023

- o Modulo teorico: “IL PIZZAIOLO” (10 ore)

Anno scolastico 2023/2024

- o Modulo teorico/pratico ETJCA ORIENTA (10 ore)
- o Modulo Teorico “I DISTILLATI” (10 ore)
- o Attività in collaborazione con il Comune di Casamassima:
 - Valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche (6 ore)
 - Punti Cardinali (vari laboratori da 12 ore ciascuno)
 - Expo Lavoro centro commerciale Casamassima (4 ore)
- o Workshop: TUTTI I SEGRETI DELLA FOCACCIA BARESE (3 ore)
- o Stage presso le aziende del territorio (56 ore)
- o Attività di orientamento (14 ore)

ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali, e di orientamento proposte dall'Istituto. Di seguito sono elencate, seguite dal periodo di svolgimento e da una breve descrizione, le attività svolte dall'intera classe o soltanto da alcuni alunni:

ATTIVITÀ	PERIODO	DESCRIZIONE
Visita guidata a Matera	Dicembre 2023	Visita della città dei Sassi e mostra sul Futurismo meridionale presso il Palazzo Lanfranchi
Viaggio d'istruzione in Sicilia	Aprile 2024	Capaci giardino della memoria, visita della città di Palermo, cattedrale di Monreale e saline di Trapani
Incontro 7 maggio per elezioni europee - "Le grandi sfide dell'Europa al voto".	Maggio 2024	Videoconferenza organizzata dall' ISPI (Istituto di Studi Politici Internazionali) con seminario tenuto dai proff. Taveri e Lamanna
Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne	Marzo 2024	Lecture ad alta voce di un brano significativo di una scrittrice a loro scelta, seguite da un dibattito
Giornata della memoria	Gennaio 2024	Collegamento con gli studenti e le studentesse in visita presso il campo di concentramento di Auschwitz, nell'ambito del Viaggio della Memoria.
Incontro associazione "Fratres"	Febbraio 2024	Incontro di sensibilizzare con gli alunni maggiorenni sul tema della donazione del sangue.

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: CHISENA TERESA

Libro di testo utilizzato: Paolo Di Sacco, La scoperta della letteratura-Dal secondo Ottocento ad oggi-con Percorsi di alimentazione e ospitalità, Pearson-Mondadori

METODOLOGIA DIDATTICA

Brain storming, linea del tempo, schematizzazioni e mappe concettuali, lettura guidata e partecipata, lezione frontale, didattica laboratoriale, visione di film e filmati, ricerche in rete.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Collocare nel tempo e nello spazio
- Orientarsi tra testi e autori
- Stabilire collegamenti e confronti
- Individuare prospettive interculturali
- Comprendere e interpretare un testo
- Produrre varie tipologie di testi
- Argomentare il proprio punto di vista

CONTENUTI

UDA1: IL CONTESTO STORICO-LETTERARIO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

La nuova filosofia: Comte, Darwin e il Positivismo. Il Naturalismo e il metodo scientifico.
Emile Zola: Il ciclo dei Rougon-Macquart. *Germinale*. Lettura e analisi dei testi *La miniera*, *La strenua lotta di Bataille*.

UDA 2: IL VERISMO

Giovanni Verga: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. *Vita dei campi*, *I Malavoglia*. Lettura e analisi dei testi *Nedda* e *Janu*, *La famiglia Toscano*.

UDA 3: SIMBOLISMO E DECADENTISMO

Baudelaire: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. *I fiori del male*. Lettura e analisi dei testi *Corrispondenze*, *L'albatro*

Giovanni Pascoli: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. *Myrica*. Lettura e analisi dei testi *Novembre*, *Lavandare*, *Il lampo*, *X Agosto*.

Gabriele D'Annunzio: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. *Il piacere*, *Alcyone*. Lettura e analisi dei testi *Il Conte Andrea Sperelli*, *La pioggia nel pineto*.

UDA 4: LA GRANDE STAGIONE DEL ROMANZO

Luigi Pirandello: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. Novelle per un anno. Il fu Mattia Pascal. Lettura e analisi dei testi Il treno ha fischiato, Io mi chiamo Mattia Pascal, L'amara conclusione: io sono Il fu Mattia Pascal.

Italo Svevo: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. La coscienza di Zeno. Lettura e analisi dei testi L'ultima sigaretta, Il potere psicoanalitico del vino.

UDA 5: IL PROGETTO DELLE AVANGUARDIE E LA LIRICA NOVECENTESCA

Marinetti: Il manifesto del Futurismo. Aldo Palazzeschi, lettura e analisi del testo E lasciatemi divertire.

Giuseppe Ungaretti: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. L' allegria. Lettura e analisi del testo I fiumi.

Eugenio Montale: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. Ossi di seppia. Lettura e analisi dei testi I limoni, Non chiederci la parola che squadri da ogni lato.

UDA 6: IL ROMANZO DEL NEOREALISMO

Italo Calvino: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera.

Il sentiero dei nidi di ragno. Lettura e analisi dei testi La pistola di Pin.

PERCORSI DI ALIMENTAZIONE:

“L'avventura del vino dal grappolo al calice

- Usi e abusi del vino Lettura e analisi dei testi Pascoli, I tre grappoli; Svevo, Il potere psicoanalitico del vino

“Siamo ciò che mangiamo: tra gusto e benessere”

- Il cibo come elemento identitario. Lettura e analisi del testo: Calvino, Mostrami la tua cucina e ti dirò chi sei.
- Il contraddittorio rapporto nelle società consumistiche Lettura e analisi del testo: Calvino, Il museo dei formaggi

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:

- La Costituzione
- I diritti umani

-Visione dei film C'è ancora domani, Green book, Io capitano.

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA:

STORIA

DOCENTE: **CHISENA TERESA**

Libro di testo: Vittoria Calvani, La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi, Mondadori scuola.

METODOLOGIA DIDATTICA:

Brain storming, linea del tempo, schematizzazioni e mappe concettuali, lettura guidata e partecipata, lezione frontale, didattica laboratoriale, visione di film e filmati, ricerche in rete.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Acquisire i concetti generali relativi alla situazione politica italiana e internazionale nell'arco cronologico compreso tra la seconda rivoluzione industriale e il boom economico.
- Individuare elementi di persistenza e discontinuità nei sistemi economici e politici riconoscendone la varietà ed evidenziando i nessi tra il contesto nazionale e quello internazionale
- Saper riflettere sul contributo apportato dalla ricerca scientifica e dalla tecnologia al miglioramento delle condizioni di vita, di lavoro, di salute, valutando anche i risvolti della vita.
- Comprendere le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, delle pari opportunità per tutti.

CONTENUTI

UDA 1 COLONIALISMO E IMPERIALISMO

Colonie e Imperi. La seconda rivoluzione industriale. La Belle Époque e la società di massa. Taylorismo e fordismo.

UDA 2 L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

L'Italia industrializzata e imperialista: l'età giolittiana. L'Europa verso la guerra. La prima guerra mondiale. Una pace instabile.

UDA. 3 L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin. Mussolini, inventore del fascismo. 1929: la prima crisi globale. Il nazismo.

UDA.4 IL CROLLO DELL'EUROPA

La seconda guerra mondiale. La guerra parallela dell'Italia. Il quadro internazionale del dopoguerra. L'Italia repubblicana e il boom economico.

-Visione del film Comandante

MATERIA:
MATEMATICA

DOCENTE: Angela Lella

Libro di testo utilizzato: “MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO” - Bergamini, Barozzi, Trifone - Zanichelli

METODOLOGIA DIDATTICA:

Lezioni frontali, esercitazioni guidate alla lavagna e cooperative learning

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- Saper individuare l'insieme delle soluzioni di equazioni e disequazione a una incognita di primo e secondo grado intere e fratte
- Saper stabilire se un grafico rappresentato su un piano cartesiano è una funzione
- Saper classificare una funzione (algebriche e trascendenti)
- Saper determinare l'insieme dominio di una funzione (razionali intere e fratte)
- Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Determinare il segno del grafico di una funzione
- Risolvere semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte
- Saper individuare eventuali asintoti orizzontali e verticali di funzioni fratte (graficamente e con calcolo matematico)
- Saper individuare, attraverso l'osservazione del grafico di una funzione, crescita /decrescenza, punti di massimo e di minimo
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione nel piano cartesiano

CONTENUTI:

RECUPERO PREREQUISITI:

- Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Disequazioni di primo grado e secondo grado intere e fratte

FUNZIONI

- Definizione di funzione
- Funzioni numeriche e classificazione
- Dominio, punti di intersezione con gli assi, segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta
- Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi

LIMITI E CONTINUITA' DELLE FUNZIONI

- Calcolo dei limiti per lo studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio
- Regola per risolvere l'indeterminazione $\frac{\infty}{\infty}$ di una funzione algebrica razionale fratta
- Ricerca degli asintoti verticali e orizzontali

DERIVATA DI FUNZIONI

- Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi dal punto di vista grafico
- Legame tra derivata prima e crescita/decrescenza di una funzione

LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONE

MATERIA:
Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof.ssa Solazzo Mirella

LIBRO DI TESTO: Rodato S., Alimentazione oggi, Ed. Clitt

1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- INNOVAZIONI DI FILIERA
- Filiera agroalimentare
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare
- La doppia piramide alimentare e ambientale
- La “qualità totale dell'alimento” e le certificazioni di qualità
- La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa delle frodi

- I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
- Alimenti arricchiti
- Alimenti alleggeriti
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novel food
- Gli alimenti geneticamente modificati

2. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI
- Le principali micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- La contaminazione da metalli pesanti
- La contaminazione da radionuclidi

- CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
- Malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- Infezione da virus
- I batteri: riproduzione, spore, tossine
- I fattori che influenzano la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari
- Parassitosi

- IL SISTEMA HACCP
- Igiene degli alimenti
- Autocontrollo e HACCP

3. LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

- DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE
- Dieta nell'età evolutiva
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta della terza età

DIETA E STILI ALIMENTARI

- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta e lo sport

- L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
- La ristorazione e la ristorazione di servizio
- Fast food e slow food
- Il catering e il banqueting

4. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE (da terminare entro giugno)

- LE PRINCIPALI PATOLOGIE
- Obesità
- Le diete nelle malattie cardiovascolari
- Diabete

- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie e le intolleranze alimentari
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

- ALIMENTAZIONE E TUMORI
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti

- DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa

Cultura ed educazione:

- Cittadini del mondo e globalizzazione
- Sviluppo demografico ed ecosostenibilità

MATERIA: LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente: Prof.ssa Campanella Crescenziana

Libro di testo utilizzato: C.E. Morris, "*Mastering. Cooking & Service*", Ed. Eli

Ulteriore materiale didattico fornito dal docente

METODOLOGIA DIDATTICA

Approccio nozionale-funzionale e comunicativo

Lezione frontale e/o dialogata

Brainstorming

Cooperative learning/Peer tutoring

Flipped classroom

Mind mapping

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

CONTENUTI

Health and safety:

HACCP

HACCP principles

Food safety and Food poisoning

Workplace safety

Diet and nutrition:

The Eatwell plate

Organic food and GMOs

The Mediterranean diet

Special diets for food allergies and intolerances

Eating disorders

Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan

Slow food vs fast food

Street food

Culinary geography:

Food in the UK

Gastronomic tour of Wales

George Orwell: "In defence of English cooking" from Evening Standard (1945)

4. Culture and civic education

The European Union: a brief history of the EU

The British political system: the Constitutional Monarchy and the Parliamentary Democracy

MATERIA: INGLESE TECNICO

Docente: Prof.ssa Campanella Crescenziana

Libro di testo utilizzato: C.E. Morris, "*Mastering. Cooking & Service*", Ed. Eli

Ulteriore materiale didattico fornito dal docente

METODOLOGIA DIDATTICA

Approccio nozionale-funzionale e comunicativo

Lezione frontale e/o dialogata

Brainstorming

Cooperative learning/Peer tutoring

Flipped classroom

Web quest

Mind mapping

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

CONTENUTI

Safety procedures:

Talking about rules and procedures

Diet and nutrition:

Healthy recipes: Baked figs & goat's cheese with radicchio

Getting to know food intolerances

Talking about special diets

Planning and designing a Mediterranean lunchtime menu

Culinary geography:

Presenting a Welsh recipe: Bara Brith
Cloutie Dumpling: the traditional Scottish dessert
Cornish pasties: a specialty of Cornwall

MATERIA

Laboratorio di Enogastronomia – settore *Cucina*

DOCENTE

prof. Rubens Mele

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO

Chef and Pastry Chef – Triennio – edizioni Alma Plan

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali attività in laboratorio
Prove di realtà in contesti lavorativi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Valorizzare e promuovere la cucina nazionale e internazionale individuando le nuove tendenze di filiera.

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

CONTENUTI

U.D.A.1: LA RISTORAZIONE IN EUROPA E NEL MONDO

- Preparare ricette tradizionali utilizzando prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)
- Realizzare piatti internazionali.
- Applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.
- Rintracciare la provenienza dei singoli prodotti che lo compongono
- Progettare menù per la ristorazione tradizionale e internazionale

U.D.A.2: LA RISTORAZIONE NELLE SUE DIVERSE FORME

- Il contratto di catering
- Il catering nelle sue diverse forme: Catering Scolastico, sanitario, aziendale, viaggiante, ospedaliero.
- Il banqueting (realizzazione di un banqueting, le difficoltà organizzative e i prezzi di vendita del prodotto finito) • Il servizio a buffet
- Preparare piatti innovativi avvalendosi delle recenti tecniche di cottura, (cottura a bassa temperatura, sotto vuoto, microonde etc)

U.D.A. 3: LA FILIERA ALIMENTARE

- Conoscere i prodotti della regione e valorizzarli
- Rielaborare ricette della tradizione locale e italiana utilizzando prodotti di nicchia.(SLOW FOOD) • Distinguere le diverse gamme di alimenti (I-II-III-IV-V gamma)

- Le differenti certificazioni di qualità (DOP-IGP-STG)
- Preparare in modo autonomo piatti della cucina del territorio, utilizzando ingredienti (vegetali, carni e pesci che lo caratterizzano)

U.D.A. 4: RISTORAZIONE, SALUTE E SICUREZZA

- Applicare la corretta prassi igienica degli addetti alla manipolazione pasti nel corso delle lavorazioni (igiene personale, del vestiario e delle materie prime)
- Individuare i punti critici da controllare in ogni fase di lavorazione di una ricetta, dal momento di arrivo delle merci a quello della distribuzione del piatto finito.
- Rintracciare la provenienza dei singoli prodotti che la compongono.
- Identificare le possibili fonti di pericolo.
- Elaborare menù, ricette utilizzando prodotti con marchi di qualità del territorio in cui si opera
- Distinguere e riconoscere le differenti gamme di alimenti.

PROGRAMMA DI FRANCESE CLASSE V A ENO

Docente: Pavone Filomena

Testo in uso: Duvallier, *Sublime*, ELI

Metodologie: interdisciplinarietà, role playing, cooperative learning, didattica laboratoriale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale e sociale, di studio e lavoro.
- Comprendere messaggi orali e multimediali di relativa lunghezza e complessità su argomenti di interesse personale o inerenti al settore di indirizzo.
- Identificare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali anche a carattere professionale scritte e multimediali. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua straniera.
- Produrre testi scritti, brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.

CONTENUTI

RECUPERO PREREQUISITI

Funzioni comunicative relative a situazioni concrete nel settore dei servizi enogastronomici.

Strutture linguistiche funzionali al contesto comunicativo.

- **Slow Food: le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité**
- **Les fêtes françaises et leurs traditions gastronomiques**
- **Le monde de la pâtisserie (introduction)**

Histoire de la pâtisserie, le personnel, le matériel, les équipements et les ustensiles.

Christelle Brua: la meilleure pâtissière au monde

- **En salle**

Le personnel et la tenue, le matériel de table et de restaurant, la mise en place, les types de service, les buffets

- **Cartes et menus**

- **Les vins**

Histoire, classification, phases de la vinification, vins et mets, la dégustation, le champagne

- **Le bar et les boissons**

Les types de bars, le matériel du barman, les bières, le cidre, les eaux-de-vie, les liqueurs, les apéritifs français

- **Au travail:** Un secteur attractif, stages et apprentissage, les offres d'emploi

MATERIA:

Lab. Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

Docente: Prof. Savino Saverio

Libro di testo: SALA E VENDITA per CUCINA ALMA PLAN

- Ripasso generale dei fondamenti di sala/bar
- La vite e il ciclo riproduttivo
- Le tipologie di vinificazione
- Il vino riposa: la cantina
- Le denominazioni del vino
- Le tecniche di spumantizzazione
- Il servizio del vino e presentazione
- DEGUSTAZIONE
- Temperature di servizio del vino
- Le diverse tipologie di menu e struttura
- Le tipologie dei buffet
- Il servizio del catering e banqueting-catering.

Libro di testo utilizzato

Alma-Sala E Vendita Per Cucina-Plan Edizioni

METODOLOGIA DIDATTICA

Il programma è stato realizzato mediante lezioni frontali, che hanno compreso l'approfondimento teorico degli argomenti e l'esecuzione di ricerche.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- ✓ Acquisizione di conoscenze sulle principali attrezzature del bar e della sala.
- ✓ Capacità di distinguere le caratteristiche principali del vino e di applicare le relative tecniche di servizio.
- ✓ Padronanza della tecnica di degustazione del vino e del servizio corretto della bottiglia

CONTENUTI

Le attrezzature, il vino e i vini spumanti. La tecnica di degustazione, analisi organolettica del vino.

MATERIA I.R.C.

DOCENTE D'AMBROSIO MASSIMILIANO

Libro di testo (consigliato): Itinerari 2.0 M. Contadini

METODOLOGIA DIDATTICA

Relativamente all'insegnamento della religione, durante l'anno e durante l'unica ora prevista dal quadro orario settimanale ministeriale, sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche e materiali:

Metodi

<input type="checkbox"/> <u>lezione frontale</u>	<input type="checkbox"/> <u>discussione guidata</u>	<input type="checkbox"/> <u>problem solving</u>	<input type="checkbox"/> <u>e-learning</u>
<input type="checkbox"/> <u>ricerca / azione</u>	<input type="checkbox"/> <u>brain storming</u>		

Materiali

<input type="checkbox"/> <u>dispense</u>	<input type="checkbox"/> <u>smartphone</u>	<input type="checkbox"/> <u>power point</u>	<input type="checkbox"/> <u>PC</u>
<input type="checkbox"/> <u>smartphone</u>	<input type="checkbox"/> <u>Quizziz</u> (software didattico)		

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Si è cercato nel corso dell'anno di concorrere insieme alle altre discipline a promuovere il pieno sviluppo della personalità degli alunni e di contribuire ad un più alto livello di conoscenze e capacità critiche. Solo pochi alunni sono riusciti a cogliere e a individuare la visione cristiana in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. La classe ha dimostrato un maggiore interesse nel riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento allo sviluppo scientifico e tecnologico in campo biomedico in relazione con l'etica cristiana.

CONTENUTI

Ruolo della religione nella società contemporanea. Aspetti etico, religiosi e antropologici legati alla alimentazione nelle varie religioni:

- Induismo
- Buddhismo
- Ebraismo
- Islam
- Cristianesimo

Il valore della vita nel contesto sociale e nel Magistero della Chiesa. Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica:

- Aborto
- Eutanasia,
- Procreazione Assistita (inseminazione artificiale/fecondazione artificiale)
- Clonazione

MATERIA:
Scienze motorie

DOCENTE: Prof. Lasaracina Giuseppe

LIBRO DI TESTO: LOVECCHIO N / FIORINI G CHIESA E / CORETTI S BOCCHI S - EDUCARE AL MOVIMENTO VOLUME ALLENAMENTO SALUTE E BENESSERE + EBOOK - MARIETTI SCUOLA

METODOLOGIA DIDATTICA

Le attività proposte hanno privilegiato il metodo misto (globale-analitico-globale), lezione frontale partecipata, cooperative learning, role-playing. Le lezioni sono state trattate in maniera organica passando dalla teoria alla pratica e tornando alla teoria al fine di acquisire maggiori competenze disciplinari.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

- Essere in grado di utilizzare le proprie capacità motorie per elaborare risposte adeguate in situazioni complesse, in sicurezza anche in presenza di carichi, nei diversi ambienti anche naturali.
- Essere consapevole dell'aspetto educativo e sociale dello sport interpretando la cultura sportiva in modo responsabile ed autonomo.
- Saper riconoscere il ruolo dello sport durante alcuni significativi passaggi storici.
- Conoscere e praticare sport di squadra applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali.
- Conoscere e praticare sport individuali applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali.
- Promuovere la mentalità alla legalità mediante l'applicazione delle regole comportamentali, rinforzando lo spirito di collaborazione e l'aiuto reciproco per il raggiungimento di uno scopo comune;
- Riconoscere il valore della corporeità, sia come disponibilità e padronanza motoria, sia come espressione e capacità relazionale;
- Essere consapevoli dei valori interculturali dello sport e delle relative dinamiche inclusive
- Conoscere e praticare sport di squadra applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali.
- Convivenza civile e l'importanza delle regole nella società

COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE

Teoria dell'allenamento: metodo e tecniche; gli strumenti tecnologici per l'allenamento.

- Super-compensazione, carico motorio interno ed esterno
- Esercitazioni pratiche volte al miglioramento:

della funzione cardio-circolatoria e respiratoria; di potenziamento muscolare a carico naturale, in opposizione e resistenza;

- di mobilità articolare e allungamento muscolare;
- di coordinazione neuro-muscolare in varietà di ampiezza, ritmo, e situazioni spazio-temporali
- di equilibrio statico, dinamico e di volo.
- Generalità sul riscaldamento e suoi effetti.
- Esercitazioni a corpo libero e carico naturale.

I GRANDI EVENTI SPORTIVI

- Le Olimpiadi,
- Lo sport e i totalitarismi;
- Lo sport contemporaneo e i suoi estremismi: doping, aggressività, sport spettacolo, la donna e lo sport, esasperazione agonistica.

ATTIVITÀ' SPORTIVA

Sport individuali e di squadra: elementi distintivi

Atletica Leggera: corse e concorsi

Pallavolo:

- Fondamentali tecnici (bagher, palleggio, battuta, schiacciata, muro)
- Fondamentali tattici (semplici schemi di ricezione e difesa)
- Regolamento essenziale e arbitraggio

Pallacanestro:

- Fondamentali tecnici (palleggio, passaggio, tiro)
- Fondamentali tattici (semplici schemi di difesa e attacco)
- Regolamento essenziale e arbitraggio

Calcio:

- Fondamentali tecnici
- Fondamentali tattici (semplici schemi di difesa e attacco)
- Regolamento essenziale e arbitraggio

Badminton:

- Fondamentali tecnici
 - Fondamentali tattici
 - Regolamento essenziale e arbitraggio
- Tennis Tavolo:
- Fondamentali tecnici
 - Fondamentali tattici
 - Regolamento essenziale e arbitraggio

PROGRAMMA SVOLTO
DTAR
Prof.ssa Rella Francesca

MOD A: IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico nazionale
- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia

MOD B : IL MARKETING - ASPETTI GENERALI

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

IL MARKETING STRATEGICO

- Quali sono le fasi e le fonti informative del marketing strategico
- Come si effettua l'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda
- Cos'è la segmentazione, il target e il posizionamento

IL MARKETING OPERATIVO

- Quali sono le caratteristiche del prodotto
- Come si può utilizzare la leva del prezzo
- Quali sono i canali di distribuzione e cos'è la comunicazione

IL WEB MARKETING

- Che cos'è il web marketing e quali sono i suoi strumenti

IL MARKETING PLAN

- Che cos'è il marketing plan
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa e di un'impresa medio/grande

MOD C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa e cosa sono la vision e la mission dell'impresa
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Che cos'è il vantaggio competitivo
- Quali sono le funzioni le funzioni del controllo di gestioni

IL BUDGET

- Che cos'è il budget
 - Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget e come si articola il budget
 - Come viene redatto il budget dagli investimenti e come viene redatto il budget economico di un ristorante
 - Come viene redatto il budget economico di un albergo e cos'è il controllo budgetari
-
- IL BUSSINESS PLAN
 - Che cos'è il business plan e qual è il suo contenuto

LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICHE RISTORATIVE

- Il bilancio d'esercizio
- Le voci del bilancio

MOD D : LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- Quali sono gli elementi di un contratto sotto l'aspetto giuridico che cosa s'intende per responsabilità
- Quali sono le caratteristiche dei contratti del settore ristorativo.

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

- Di cosa si occupa la normativa alimentare
- Che cosa s'intende la rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro alimentare
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
- Cosa s'intende per tutela della privacy
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000

MOD E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LE ABITUDINI ALIMENTARI

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- Che cos'è un marchio
- Quali sono i marchi di qualità alimentare
- Che cosa sono i prodotti a km zero

PROGRAMMA DI TEDESCO

DOCENTE: Cosimina Ligorio

Libro di testo utilizzato: Kochkunst neu - Deutsch für Gastronomie und Patisserie- Loescher editore.

METODOLOGIA DIDATTICA:

Lezioni frontali, esercitazioni di gruppo, lavori di ricerca online su temi proposti, lavori individuali, lezione dialogata.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- Sapersi presentare e chiedere informazioni all'interlocutore
- Raccontare delle proprie vacanze estive
- Descrivere und ricetta, indicando ingredienti, strumenti e procedimento
- Conoscere la storia e le usanze relative all'Oktobertfest di Monaco
- Comprendere semplici messaggi orali e scritti su argomenti proposti
- Utilizzare il linguaggio settoriale
- Saper indicare le caratteristiche dei diversi locali esistenti
- Conoscere le differenze culturali relative ai locali tra Italia, Germania e Austria
- Conoscere la storia e l'importanza culturale delle caffetterie austriache
- Conoscere i nomi di alcune specialità di caffè tipiche austriache
- Descrivere la dieta mediterranea e la piramide alimentare
- Comprendere un annuncio di lavoro
- Scrivere un CV e la lettera di presentazione
- Parlare della propria professione

RECUPERO PREREQUISITI

E' stato necessario all'inizio dell'anno scolastico ripetere alcuni argomenti quali i numeri ordinali, le date, le voci interrogative, la costruzione della frase principale e secondaria, la coniugazione dei verbi deboli e forti, la declinazione degli articoli determinativi e indeterminativi.

ARGOMENTI TRATTATI

Meine Sommerferien

Mein Reispass

Das Oktoberfest

Video von Deutsche Welle: Brauchtum und Bier

Video der Band: Bandtagebuch einshochsechs: das Oktoberfest

Weihnachten

Weihnachtskarten

Ein deutsches Rezept: die Krapfen

Zutaten und Gegenstaende

Lokale und Gaststaetten in Italien und Deutschland

Der Biergarten

Die Enotheken

Das Restaurant

Die Trattoria

Die Gaststätten in meiner Stadt

Die Kaffeehäuser

Die Geschichte der Kaffeehäuser in Wien

Die Kaffeespezialitäten

Die deutsche Weinstrasse

Das Weinanbaugebiet der Pfalz

Die zahlreichen Weinfeste

Einige typisch deutsche Weinsorten

Berufliche Kontakte

Interview mit dem Chef des Restaurant "Zum fabelhaften Hirsch" Video von DW

Die Stellenanzeige: Arbeit mit uns

Der Lebenslauf

Die Bewerbung

LINGUA E CULTURA SPAGNOLA

DOCENTE: COLABELLO LUCIA

Libro di testo utilizzato: : Nuevo ¡En su punto!, El español en, cocina, restaurantes y bares, autori Susana Orozco, Giada Riccobono, Ed. Hoepli

METODOLOGIA DIDATTICA: Lezione frontale e partecipata; metodo induttivo; lavoro individuale, lavoro di coppia e lavoro di gruppo; discussione guidata; simulazioni; attività pratica e laboratoriale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- Saper interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura eno-gastronomica e metterli in relazione con quelli della cultura spagnola, utilizzando metodi e strumenti adeguati;
- Saper utilizzare la lingua spagnola per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato e per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Saper riconoscere la dimensione culturale, eno-gastronomica e interculturale della lingua spagnola.

CONTENUTI:

- Refuerzo del año pasado;
- Los tipos de menús; como crear el menú perfecto;
- El café y sus beneficios;
- El chocolate y el té y sus beneficios;
- La queimada y el conjuro;
- La clasificación DOP-IGP-ESTG;
- La Sidra;
- Los colores del vino: los polifenoles, los taninos y antocianos ;
- Los vinos tintos, rosados y blancos; la clasificación; la fermentación y el mapa de los vinos más famosos en España;
- La figura del sumiller;
- El servicio del vino en la mesa y la carta de vinos;
- La cata de vinos;
- La etiqueta;
- Cava y champanes; la fermentación; el método champenoise y charmat;
- La destilación de los aguardientes; los licores naturales y artificiales;
- América latina y realización multimedial de un power point;
- Los cócteles y su clasificación; receta de los más famosos;
- Utensilios y cristalería para cócteles;
- La destilación del ron;
- La yerba mate;
- La cerveza; su fermentación; su servicio;
- Diferencia entre infección e intoxicación;
- La contaminación de los alimentos y el sistema HCCP;
- Las dietas para alergias e intolerancias, los alérgico;

SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

Competenze professionali correlate

Conoscenze e/o Contenuti disciplinari

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.

Concetti di sostenibilità e certificazione
Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.

Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.

Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.

Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

- **Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.**

Competenze professionali correlate

Conoscenze e/o Contenuti disciplinari

<p>Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p>
--	--

<p>Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.</p>
---	---

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

- Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

- **Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
------------------------------------	---------------------------------------

<p>Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e</p>
---	---

<p>Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza n.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.</p>
<p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 	
<p>Competenze professionali correlate</p>	<p>Conoscenze e/o Contenuti disciplinari</p>

<p>Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Competenza n.11 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.</p>	<p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <p>L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla</p>
--	---

	tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.
--	--

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<p>•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.</p>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<p>• Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari

Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
---	---

<p>culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza n.11 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.</p>	<p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>
--	--

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza n.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p>

PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI

Al fine di abituare gli allievi a prendere coscienza delle fasi, delle tipologie e delle caratteristiche dei compiti che dovranno affrontare in sede d'esame, si dispone di svolgere le simulazioni delle prove scritte e del colloquio entro fine maggio.

Per la simulazione della prima prova scritta, svolta in data 21/03/2024, sono state assegnate le seguenti tracce:

Sessione ordinaria 2022
Prima prova scritta



Ministero dell' Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-

mente pascono, bruna si difilal

la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,

con loro trama delle aeree fila

digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando

cresce e dilegua femminil lamento?³

I fili di metallo quando a quando

squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

si difila: si stende lineare.

2 i *pali*: del telegrafo.

3 *femminil* lamento: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

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'affisaron' 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 adunghiamomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi 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 ammattire, 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 Stia⁶: 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.

mi s'affisaron: mi si fissarono.

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

3 *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

4 *smania mala*: malvagia irrequietezza.

5 *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

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 ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

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

TIPOLOGIA B-ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp.25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo,

invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa. L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. Eda un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciarono a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione. Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile

del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?

4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione, istituzionale e relazionale, legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» - sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia"

Per la simulazione della seconda prova scritta, svolta in data 13/05/2024, è stata assegnata la seguente traccia

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 1

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

Tipologia B)

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

TRACCIA PROPOSTA

Documento “La terza età: alimentazione, stili di vita e attività fisica”

L'invecchiamento è un processo del tutto naturale e al tempo stesso estremamente complesso dal punto di vista biologico. Nel corso della vita si va infatti incontro a una serie di cambiamenti fisici e psicologici che l'interazione con l'ambiente è in grado di rallentare o accelerare.

Dopo i 50 anni sia la statura sia il peso tendono progressivamente a ridursi. Con l'avanzare dell'età si registrano inoltre un aumento della massa grassa (soprattutto a livello addominale), una riduzione della massa muscolare, una demineralizzazione delle ossa e una riduzione dell'acqua corporea. Evoluzioni che, in linea generale, fanno da preludio a un peggioramento delle prestazioni fisiche e dello stato di salute di una persona anziana.

Quando la riduzione della massa magra è tale da limitare lo svolgimento delle attività quotidiane, si parla di sarcopenia. Le manifestazioni principali di questo problema sono le seguenti: riduzione della forza, potenza e resistenza muscolare, dell'equilibrio e dell'abilità motoria. Se alla carenza di massa magra si associa un eccesso di massa grassa, allora si configura una condizione che viene definita obesità sarcopenica.

Riguarda una persona su cinque sopra i 50 anni ed è associata ad un aumentato rischio di disabilità, morbilità e mortalità e di fatto è dovuta alla contemporanea coesistenza di obesità e di poca massa e forza muscolare.

Sarcopenia e obesità, insieme o singolarmente, possono dunque condizionare

negativamente lo stato di salute. Questi cambiamenti sono anche responsabili della riduzione del metabolismo basale, ovvero della quota di energia necessaria allo svolgimento delle funzioni vitali a riposo. Di conseguenza un abbassamento del dispendio energetico quotidiano, insieme a una progressiva riduzione dell'attività fisica, può avere un impatto negativo sulla qualità della vita. Tra i fattori genetici, ambientali, individuali che influenzano questo processo, le abitudini alimentari salutari, l'attività fisica moderata e costante, il sonno adeguato e l'astensione dal fumo di sigaretta hanno un ruolo centrale nel condurre a un invecchiamento sano e attivo.



In questo contesto l'alimentazione (intesa come la somministrazione o assunzione di alimenti per il sostentamento dell'organismo) e la nutrizione (ovvero la somministrazione e l'utilizzazione degli alimenti dal punto di vista dietetico e fisiologico) sono considerati i modulatori capaci di influenzare la salute.

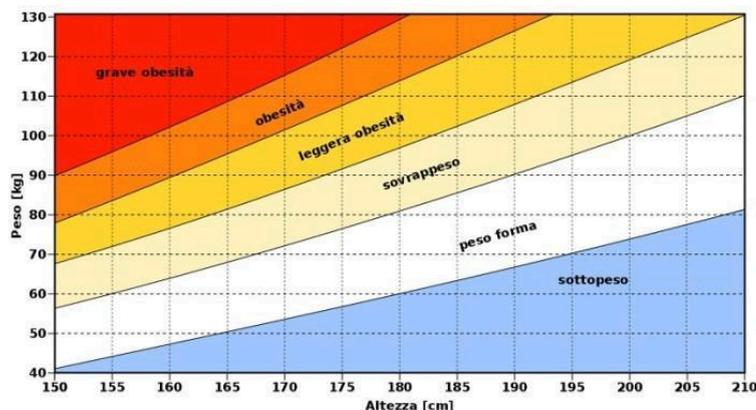
Perseguire scelte salutari e un'alimentazione adeguata contribuisce a contrastare la vulnerabilità a cui si va incontro col passare del tempo. Negli anziani è poi necessario prevenire carenze nutrizionali in funzione dei fabbisogni e la conseguente malnutrizione.

Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è, infatti, quello da adottare negli anziani per ridurre il rischio di insorgenza di molte patologie e l'aggravarsi di problematiche preesistenti.

Tratto da "AIRC" – *"L'alimentazione nella terza età"*, 4 aprile 2023

[.....]

Nella immagine sottostante (da Wikipedia, l'enciclopedia libera), vengono riportati i valori di riferimento solo per adulti (compresi gli anziani) in condizioni fisiologiche.



CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale da parte della Residenza sanitaria assistenziale (RSA).

L'incarico prevede la realizzazione di due distinti interventi professionali:

- Progettare e organizzare tutti i sabati in RSA l'Aperitivo Animato: a Nuclei alterni, i nostri anziani vengono invitati o in veranda o, se il tempo lo consente, in giardino, per gustare un aperitivo in compagnia per creare un contesto di leggerezza, rispettando la scelta di ognuno nella scelta di bevande e snack.
- Realizzare un vademecum che riporti suggerimenti pratici sugli alimenti da evitare nella terza età, sugli stili di vita da adottare e le attività fisiche da seguire per gestire al meglio l'età geriatrica.

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

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda

alle seguenti domande:

- Come cambiano negli anziani, i fabbisogni energetici, le quantità dei micro e macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni?
- Quali sono le conseguenze di una errata alimentazione seguita per vari decenni sulla salute degli anziani?
- Nel caso in cui, non venisse garantita una seppur minima regolare attività fisica giornaliera, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute dell'anziano?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della alimentazione nella terza età e, facendo riferimento al modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e alle linee guida per una sana alimentazione, fornisca motivate indicazioni

per un'alimentazione equilibrata, in merito:

- Ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- Agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per gli anziani.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione dei due interventi professionali.

1. In riferimento alla progettazione dell'aperitivo animato, descriva otto portate (piccola pasticceria, rosticceria, tartine, eccetera) che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascuna portata:

La lista ingredienti;

L'eventuale presenza di ingredienti di stagione;

L'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc...);

L'eventuale presenza di allergeni;

2. In riferimento alla stesura del vademecum da scrivere per aiutare gli anziani nelle loro scelte quotidiane, descriva quali ingredienti scartare e quali misure di prevenzione e di corretta prassi alimentare adottare in cucina per minimizzare la probabilità di sviluppare patologie correlate alla senilità.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Traccia di DTAR

D) Con riferimento alle conoscenze e alle competenze professionali acquisite, il candidato ipotizzi di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale da parte della Residenza sanitaria assistenziale (RSA).

1. Determini, con il metodo del full costing, il prezzo di vendita dei due Aperitivi da proporre al *caffè break* da organizzare tutti i sabati in RSA considerando i seguenti costi:
 - Materie prime: 2,10 €
 - Lavoro del personale addetto alla preparazione: 1,90 €
 - Quota di spese amministrative: 1,50 €
 - Quota di spese di distribuzione: 1,70 €

- Quota oneri finanziari e tributari: 0,80 €
 - Quota di utile considerata remunerativa: 20% del costo pieno.
2. Oltre ai costi sostenuti, illustri gli altri fattori che influenzano le scelte riguardanti il prezzo di vendita.
 3. L'organizzazione e la gestione del servizio di catering potrebbe rappresentare un'occasione per acquisire nuovi clienti. Quali forme di comunicazione si potrebbero utilizzare, in occasione del *caffè break*, per incrementare la propria clientela? Quale deve essere il contenuto del messaggio da indirizzare ai potenziali clienti della RSA?

GRIGLIE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI		
SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE				MAX 60 PUNTI	
a	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	L1	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10	
		L2	Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti	da 6 a 8	
		L3	Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate	da 4 a 6	
		L4	Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 2 a 4	
		L5	Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 0 a 2	
b	Coesione e coerenza testuale	L1	Composizione perfettamente coesa e coerente	da 8 a 10	
		L2	Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica	da 6 a 8	
		L3	Composizione schematica, ma nel complesso organizzata	da 4 a 6	
		L4	Composizione non sempre organica e consequenziale	da 2 a 4	
		L5	Composizione disordinata e incoerente	da 0 a 2	
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace	da 8 a 10	
		L2	Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace	da 6 a 8	
		L3	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni	da 2 a 4	
		L5	Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 0 a 2	
d	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura	da 8 a 10	
		L2	Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura	da 6 a 8	
		L3	Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace	da 4 a 6	
		L4	Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace	da 2 a 4	
		L5	Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 0 a 2	
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1	Conoscenze ampie, corrette e precise	da 8 a 10	
		L2	Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise	da 6 a 8	
		L3	Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise	da 2 a 4	
		L5	Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 0 a 2	
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati	da 8 a 10	
		L2	Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi	da 6 a 8	
		L3	Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati	da 4 a 6	
		L4	Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati	da 2 a 4	
		L5	Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 0 a 2	
TIPOLOGIA A- ANALISI DEL TESTO				MAX 40 PUNTI	
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (indicazione di lunghezza massima, richiesta parafrasi, richiesta sintesi, richiesta rielaborazione)		L1	Rispetto puntuale della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione	da 8 a 10	
		L2	Più che adeguato rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione con scarti minimi rispetto alle consegne	da 6 a 8	
		L3	Sostanziale rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con scarti più evidenti rispetto alle consegne	da 4 a 6	
		L4	Mancanza di rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con scarti evidenti rispetto alle consegne	da 2 a 4	
		L5	Assoluta mancanza di rispetto della lunghezza del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con totale assenza di rispetto delle consegne	da 0 a 2	
CAPACITA' DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI		L1	Ottima capacità di comprensione del testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi fondamentali	da 8 a 10	
		L2	Efficace capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, pur in presenza di lievi fraintendimenti nei suoi snodi fondamentali	da 6 a 8	
		L3	Sostanziale capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, pur con fraintendimenti di alcuni snodi tematici e stilistici	da 4 a 6	
		L4	Comprensione approssimativa del testo nel suo senso complessivo con fraintendimenti notevoli dei suoi snodi tematici e stilistici	da 2 a 4	
		L5	Assenza di comprensione del testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi tematici e stilistici	da 0 a 2	
PUNTUALITA' NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA, RETORICA (se richiesta)		L1	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica puntuale e ricca di contenuti	da 8 a 10	
		L2	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica efficace, anche se in presenza di qualche imprecisione	da 6 a 8	
		L3	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica non sempre precisa	da 4 a 6	
		L4	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica con gravi imprecisioni	da 2 a 4	
		L5	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica del tutto inadeguata	da 0 a 2	
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO		L1	Capacità di interpretazione del testo nelle sue molteplici implicazioni in modo corretto e articolato	da 8 a 10	
		L2	Capacità di interpretazione del testo efficace, anche se un po' schematica	da 6 a 8	
		L3	Capacità di interpretazione del testo sostanzialmente adeguata, anche se con alcune inesattezze	da 4 a 6	
		L4	Capacità di interpretazione del testo scorretta e alquanto lacunosa	da 2 a 4	
		L5	Assenza d'interpretazione del testo	da 0 a 2	

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	
SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE			MAX 60 PUNTI	
a	Ideaazione, pianificazione e organizzazione del testo	L1	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10
		L2	Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti	da 6 a 8
		L3	Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate	da 4 a 6
		L4	Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 2 a 4
		L5	Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 0 a 2
b	Coesione e coerenza testuale	L1	Composizione perfettamente coesa e coerente	da 8 a 10
		L2	Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica	da 6 a 8
		L3	Composizione schematica, ma nel complesso organizzata	da 4 a 6
		L4	Composizione non sempre organica e consequenziale	da 2 a 4
		L5	Composizione disordinata e incoerente	da 0 a 2
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace	da 8 a 10
		L2	Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace	da 6 a 8
		L3	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione	da 4 a 6
		L4	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni	da 2 a 4
		L5	Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 0 a 2
d	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura	da 8 a 10
		L2	Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura	da 6 a 8
		L3	Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace	da 4 a 6
		L4	Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace	da 2 a 4
		L5	Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 0 a 2
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1	Conoscenze ampie, corrette e precise	da 8 a 10
		L2	Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise	da 6 a 8
		L3	Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione	da 4 a 6
		L4	Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise	da 2 a 4
		L5	Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 0 a 2
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati	da 8 a 10
		L2	Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi	da 6 a 8
		L3	Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati	da 4 a 6
		L4	Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati	da 2 a 4
		L5	Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 0 a 2
TIPOLOGIA B- ANALISI PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO			MAX 40 PUNTI	
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	L1	Capacità di individuare con correttezza e precisione le parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 8 a 10	
	L2	Efficace capacità di individuare correttamente le fondamentali parti costitutive (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni) del testo proposto	da 6 a 8	
	L3	Sostanziale capacità di individuare alcune parti costitutive (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni) del testo proposto, anche in presenza di imprecisioni	da 4 a 6	
	L4	Individuazione scorretta o sporadica delle parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 2 a 4	
	L5	Assenza di individuazione delle parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 0 a 2	
CAPACITÀ DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	L1	Ottima capacità di argomentare un percorso ragionativo con uso appropriato di connettivi	da 12 a 15	
	L2	Efficace capacità di argomentare un percorso ragionativo, ricorrendo ad un uso corretto dei connettivi	da 9 a 12	
	L3	Capacità di argomentare adeguatamente un percorso ragionativo, anche se con qualche incoerenza nell'uso dei connettivi	da 6 a 9	
	L4	Capacità argomentativa inadeguata, anche a causa di un uso non pertinente dei connettivi	da 3 a 6	
	L5	Assenza di argomentazione coerente e di connettivi pertinenti	da 0 a 3	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	L1	Ricchezza di riferimenti culturali, utilizzati coerentemente ai fini dell'argomentazione	da 12 a 15	
	L2	Efficacia dei riferimenti culturali, quasi sempre utilizzati coerentemente ai fini dell'argomentazione	da 9 a 12	
	L3	Presenza di alcuni riferimenti culturali, anche se non tutti usati in modo coerente ai fini dell'argomentazione	da 6 a 9	
	L4	Uso sporadico di riferimenti culturali, usati in modo poco coerente ai fini dell'argomentazione	da 3 a 6	
	L5	Assenza di riferimenti culturali o assoluta mancanza di pertinenza di quelli ai fini dell'argomentazione	da 0 a 3	

VALUTAZIONE PROVA/100
VALUTAZIONE PROVA...../20

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI
SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE (MAX 60 Punti)			
a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	L1 Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti L2 Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti L3 Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate L4 Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti L5 Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
b	Coesione e coerenza testuale	L1 Composizione perfettamente coesa e coerente L2 Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica L3 Composizione schematica, ma nel complesso organizzata L4 Composizione non sempre organica e consequenziale L5 Composizione disordinata e incoerente	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1 Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace L2 Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace L3 Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione L4 Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni L5 Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
d	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1 Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura L2 Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura L3 Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace L4 Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace L5 Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1 Conoscenze ampie, corrette e precise L2 Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise L3 Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione L4 Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise L5 Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1 Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati L2 Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi L3 Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati L4 Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati L5 Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
TIPOLOGIA C-RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA' (MAX 40 Punti)			
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELLA EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	L1 Puntuale pertinenza del testo rispetto alla traccia e presenza di un titolo ed eventualmente di una paragrafazione coerente L2 Sostanziale pertinenza del testo rispetto alla traccia, pur in presenza di qualche elemento incoerente nel titolo e nella paragrafazione L3 Parziale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale paragrafazione non sempre coerente L4 Episodica o superficiale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale paragrafazione spesso incoerente L5 Assenza di pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale paragrafazione assente o incoerente	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2	
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	L1 Esposizione logica, ordinata e consequenziale L2 Esposizione ordinata, anche se non sempre logica e consequenziale L3 Esposizione talvolta disordinata con elementi non sempre logici e consequenziali L4 Esposizione spesso disordinata, contorta e poco consequenziale L5 Esposizione estremamente disordinata, contorta e non consequenziale	da 12 a 15 da 9 a 12 da 6 a 9 da 3 a 6 da 0 a 3	
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	L1 Ricchezza dei riferimenti culturali, articolati in modo logico e coerente L2 Efficacia dei riferimenti culturali, articolati in modo quasi sempre logico e coerente L3 Presenza di riferimenti culturali articolati in modo non sempre logico e consequenziale L4 Carattere sporadico dei riferimenti culturali, non tutti corretti o coerentemente articolati L5 Assenza di riferimenti culturali o mancanza di articolazione degli stessi	da 12 a 15 da 9 a 12 da 6 a 9 da 3 a 6 da 0 a 3	

VALUTAZIONE PROVA/100
VALUTAZIONE PROVA...../20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggi o massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Livelli e punteggio corrispondente		Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprende il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo in modo frammentario, insufficiente o lacunoso.	1	3
	Comprende in modo sufficiente o adeguato il testo introduttivo o il caso proposto. Contestualizza i dati assegnati.	2	
	Comprende pienamente e consapevolmente il testo introduttivo, il caso professionale o i dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Dimostra una conoscenza scarsa o gravemente deficitaria dei nuclei fondamentali di riferimento, che utilizza in modo fortemente frammentario e senza una adeguata argomentazione.	1	6
	Ha una conoscenza di base dei nuclei tematici, che padroneggia in modo adeguato ma ancora parziale. L'argomentazione è scarsa, ancora non del tutto sufficiente.	2-3	
	Conosce gli argomenti afferenti ai nuclei fondamentali di riferimento e li padroneggia in modo discreto, utilizzandoli con coerenza ed argomentando adeguatamente.	4-5	
	Ha un'ottima e approfondita padronanza delle conoscenze relative ai nuclei di riferimento. Le utilizza in modo coerente, specifico ed efficace, argomentando in modo critico e consapevole.	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Non possiede la padronanza delle competenze tecnico-professionali necessaria a permettere la rilevazione delle problematiche e l'elaborazione di adeguate soluzioni. Non è in grado di fare collegamenti concettuali ed operativi.	1-2	8
	Possiede una padronanza parziale, o molto basilare, delle competenze tecniche professionali e nella rilevazione delle problematiche. Elabora soluzioni semplici, non ancora pienamente adeguate, e non è sempre in grado di effettuare collegamenti concettuali ed operativi.	3-4	
	Ha piena padronanza delle competenze tecniche e professionali, riesce a rilevare le problematiche e ad elaborare soluzioni funzionali o sviluppi tematici coerenti. Effettua collegamenti concettuali ed operativi articolati, rielaborando con adeguato spirito critico.	5-6	
	Ha una padronanza completa, agevole ed approfondita delle competenze tecniche professionali. Rileva con attenzione e approfondita capacità di analisi le soluzioni funzionali o gli sviluppi tematici. È capace di effettuare agevolmente collegamenti concettuali e operativi.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Si esprime in modo scorretto e stentato, non ha padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	3
	Si esprime in modo corretto e adeguato, utilizzando il linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale, utilizza con consapevolezza il linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
Punteggio totale della prova			

LA COMMISSIONE:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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

LA COMMISSIONE: