



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. B Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera Indirizzo: Enogastronomia

#### Il Consiglio di Classe

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Carbonara Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Solare Anna	Diritto e tec. amministrative	
D'Ambrosio Massimiliano	Religione	
Borrelli Anna Maria	Lingua Inglese	
Lasaracina Giuseppe	Scienze motorie	
Patrono Cassandra	Matematica	
Lucarelli Fabio Girolamo	Lab. Serv. Cucina	
Chisena Teresa	Italiano e Storia	
Sansevrino Giovanni	Lab. Serv. Sala e vendita	
Pavone Filomena	Lingua Francese	
Martinelli Rossella	Sostegno	

#### Gli studenti

Morelli Marco	
Previzi Mikele	

Il Dirigente Scolastico  
*Prof. Rocco Fazio*

<b>CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>Pag. 3</b>
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>Pag. 6</b>
<b>PROFILO INDIRIZZO</b>	<b>Pag. 8</b>
<b>QUADRO ORARIO DELLA CLASSE</b>	<b>Pag. 10</b>
<b>DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Pag. 13</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b> ( Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti )	<b>Pag. 25</b>
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>Pag. 28</b>
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO</b>	<b>Pag. 31</b>
<b>ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>	<b>Pag. 32</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE</b>	<b>Pag. 33</b>
<b>SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE</b> (solo per gli indirizzi del Professionale)	<b>Pag. 72</b>
<b>PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI</b>	<b>Pag. 78</b>
<b>GRIGLIE</b>	<b>Pag. 90</b>

## 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 Quinta della sezione B dell'indirizzo Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "Enogastronomia" (sede Casamassima) è composta da 8 alunni.

Gli studenti provengono tutti dalla provincia di Bari: Casamassima, Conversano, Adelfia, Acquaviva delle fonti, Triggiano, Capurso, Gioia del Colle.

All'interno della classe sono presenti: uno studente DVA per il quale è stato predisposto un PEI con programmazione paritaria e un alunno BES, il quale, si è iscritto per la prima volta nel nostro istituto durante l'anno scolastico 2022/2023. Il CdC, per far fronte allo svantaggio linguistico e alle conseguenti difficoltà manifestate nelle diverse discipline, ha redatto un apposito PDP.

La seconda lingua straniera è il francese.

Tutti gli alunni provengono dalla stessa classe quarta dello scorso anno, si conoscono da tempo e risultano abbastanza affiatati. Si distingue 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. Per quanto riguarda la frequenza scolastica di alcuni studenti, si sono registrati vari ingressi posticipati e altrettante uscite anticipate nel corso di tutto l'anno scolastico. Un paio di studenti hanno accumulato, nel corso dell'anno, un elevato numero di assenze che ha influito in maniera negativa sul loro rendimento scolastico.

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 motivazione nei confronti delle attività laboratoriali di cucina piuttosto che nelle discipline teoriche.

L'impegno nello studio è stato costante soprattutto per un piccolo gruppo, mentre alcuni hanno mostrato una partecipazione discontinua, alternando fasi positive ad altre di maggiore superficialità, riscontrando carenze nella padronanza dei contenuti relativi alle diverse discipline, nella capacità di elaborazione autonoma e nell'esposizione orale.

Il profilo della classe presenta una fisionomia eterogenea in quanto si ravvisano due livelli di profitto: alcuni alunni si distinguono per la diligenza con cui hanno seguito il percorso formativo e per le buone capacità di esposizione verbale e di rielaborazione critica dei contenuti; inoltre, dimostrano di possedere discrete capacità di indagine, analisi e sintesi. Il secondo

gruppo presenta una preparazione appena sufficiente per l'acquisizione di conoscenze e abilità essenziali. Lo svolgimento delle programmazioni disciplinari è stato portato avanti nei tempi previsti.

Nel corso del triennio non è stata mantenuta la continuità didattica e per alcune discipline la classe si è relazionata con docenti nuovi.

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. Soltanto un ristretto gruppo di alunni ha avuto una presenza regolare e puntuale nelle attività e, di conseguenza, l'andamento del rendimento è risultato altalenante e discontinuo.

Alla fine di questo percorso scolastico si può affermare che il livello medio di preparazione in ogni disciplina è sufficiente, fatta eccezione per alcuni alunni che hanno saputo raggiungere una buona preparazione per le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite.

## 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 complessiva 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 1 Agosto 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
	A012	Storia	1	1
Asse storico sociale	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
		<b>Totale ore Area generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

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
		<b>Totale ore Area d'indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
		<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

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

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
		<b>Totale ore Area generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

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

Compresenze		<b>B021</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
-------------	--	-------------	----------	----------	----------

## DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

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

**Docente Coordinatore:** Prof. Lasaracina Giuseppe

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.

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

<b>Consegna al termine del percorso</b>	Ogni docente verificherà l'acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa.  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 power point, di un video).
<b>Destinatari</b>	Alunni della VB Enogastronomia
<b>Bisogni</b>	Educativi e formativi

<b>Tempi</b>	33 ore totali
--------------	---------------

Competenze di Educazione Civica	Asse	Discipline coinvolte
	<p><b>Asse dei linguaggi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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).</li> <li>➤ 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.</li> </ul>	Italiano
	<p><b>Asse storico-sociale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità</li> </ul>	Storia Religione

	<p>enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	
	<p><b>Asse matematico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>	<p>Matematica</p>

	<p><b>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ 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></li> </ul>	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Diritto e Tecnica Amministrativa</p>
--	--	---

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

<p><b>Competenze chiave di cittadinanza</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare, partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, acquisire ed interpretare l'informazione. (DM 139/2007)</li> <li>➤ Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. (Racc. UE 22/05/2018)</li> </ul>	
<p><b>Piano di lavoro</b></p>	<p><b>EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)</b></p>	<p><b>DISCIPLINE COINVOLTE</b></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>

	Beni culturali, beni comuni. La sostenibilità ambientale	Scienza e cultura dell'alimentazione
--	---	---

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

<b>FASE 1</b>	Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro)	Tutte
<b>FASE 2</b>	Osservazione guidata sul campo	Tutte
<b>FASE 3</b>	Raccolta di documentazione	Tutte
<b>FASE 4</b>	Selezione e organizzazione del materiale raccolto	Tutte
<b>FASE 5</b>	Rielaborazione e produzione	Tutte
<b>Metodologia</b>	Problem solving; learning by doing; cooperative learning.	

<b>Valutazione</b>	<p>La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza)</li> <li>✓ Valutazione prodotto finale di gruppo/ individuale</li> </ul>	
--------------------	---	--

### CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA – QUINTO ANNO

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

<b>COSTITUZIONE</b>  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>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>	
--	--	--	---	--

<p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b></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</p>	<p>Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>		
---	--	---	--	--

	comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.			
<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>  Partecipazione a temi di pubblico dibattito  <b>ESPERIENZE EXTRA SCOLASTICHE</b>	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 INTER-PARA-EXTRA SCOLASTICHE**

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:

- Incontro 7 maggio per elezioni europee - Maggio 2024
- Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne - Marzo 2024
- Giornata della memoria - Marzo 2024
- Incontro associazione "Fratres" - Febbraio 2024
- Incontro "Approcci etici per l'educazione stradale" - Marzo 2023

#### **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 2012/2022, 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 curricolari attraverso attività mirate.

### **Anno scolastico 2021/2022**

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

### **Anno scolastico 2022/2023**

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

### **Anno scolastico 2023/2024**

- Modulo teorico/pratico ETJCA ORIENTA (10 ore)
- Modulo Teorico “I DISTILLATI” (10 ore)
- 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)
- Workshop: TUTTI I SEGRETI DELLA FOCACCIA BARESE (3 ore)
- Stage presso le aziende del territorio (56 ore)
- 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:

<b>ATTIVITÀ</b>	<b>PERIODO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
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

## 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.

**MATERIA:**  
**MATEMATICA**

**DOCENTE: Patrono Cassandra**

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

**METODOLOGIA DIDATTICA:**

Lezioni frontali partecipate, 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 classificare una funzione (razionale intera e fratta)
- 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 e decrescenza, punti di massimo e di minimo
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione nel piano cartesiano

**RECUPERO PREREQUISITI**

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

**FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE**

- Definizione di funzione
- Funzioni numeriche e classificazione (razionali intere e fratte)
- Leggere il grafico di una funzione: Dominio, insieme immagine, intersezioni con gli assi cartesiani, intervalli di positività e negatività
- Studio del grafico probabile di una funzione razionale intera e fratta (primi passi): Dominio, Intersezioni con gli assi cartesiani e studio del segno.

## 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  $+\infty - \infty$  di una funzione algebrica razionale intera
- Regola per risolvere l'indeterminazione  $\frac{\infty}{\infty}$  di una funzione algebrica razionale fratta
- Determinazione di asintoti verticali e orizzontali con calcolo matematico
- Leggere il grafico di una funzione: determinazione degli asintoti verticali e orizzontali

## DERIVATA DI FUNZIONI

- Cenni sul significato di derivata
- Legame tra il segno della derivata e la crescita e decrescenza di una funzione
- Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi (solamente dal punto di vista grafico)
- Leggere il grafico di una funzione: determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza

## LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI

Lettura di generici grafici di funzione tratti dal libro di testo.

Lettura ed interpretazione di grafici tratti dai libri di testo delle materie di indirizzo o dal web, come 'Curva di risposta glicemica', 'Curva di crescita batterica', Grafico 'Breath test al lattosio'.

## **MATERIA:**

Scienza e cultura dell'alimentazione

**DOCENTE:** Prof. Stefania Carbonara

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

## **METODOLOGIA DIDATTICA**

L'impostazione metodologica è stata di tipo attivo: agli studenti sono stati lasciati spazi di lavoro autonomo allo scopo di stimolare il loro spirito di ricerca e le loro capacità di rielaborazione personale. I contenuti sono stati introdotti attraverso unità didattiche costituite da proposte di lavoro, momenti di verifica e consolidamenti delle conoscenze. Si sono svolte lezioni dialogate e discussioni guidate, correzione di esercizi e verifiche. Si è privilegiata l'attività individuale del tipo laboratoriale, come esercitazioni, visione di materiale multimediale, relazioni e studio individuale.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

- Descrivere i punti fondamentali della sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.
- Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare e riconoscere le sue differenti certificazioni.
- Riconoscere le caratteristiche delle diverse frodi alimentari.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti.
- Riconoscere i vari fattori di rischio delle tossinfezioni alimentari.
- Individuare i punti fondamentali di un piano HACCP.
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.
- Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.
- Riconoscere le caratteristiche principali della ristorazione collettiva.
- Individuare le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie legate all'alimentazione.
- Riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
- Individuare i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione

## **CONTENUTI**

In relazione alla programmazione curricolare, al fine di raggiungere gli obiettivi generali, sono stati affrontati i seguenti argomenti:

### **1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

#### **1. INNOVAZIONI DI FILIERA**

2. Filiera agroalimentare
3. La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare
4. La doppia piramide alimentare e ambientale
5. La “qualità totale dell’alimento” e le certificazioni di qualità
6. 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 CONDIZIONIFISIOLOGICHE
- 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

**MATERIA:**  
Lingua Inglese

**DOCENTE:** prof.ssa Borrelli Anna Maria

**LIBRO DI TESTO:** C.E. Morris with A. Smith, *Mastering Cooking&Service*, Recanati, ELI, 2019.

**ULTERIORE MATERIALE FORNITO:** articoli tratti dalla rivista *SpeakUp* (RBA Italia S.r.l.), varie edizioni.

**METODOLOGIA DIDATTICA:**

Approccio comunicativo, lessicale. Didattica laboratoriale.

Nel corso dell'anno si è puntato al consolidamento e al potenziamento della competenza linguistico-comunicativa ma, soprattutto, si è definita la formazione professionale specifica di settore per acquisire competenze pragmatico - comunicative che permettano di servirsi della lingua inglese in modo adeguato al contesto, in semplici situazioni di attività di routine nell'ambito delle operazioni di lavoro dell'Enogastronomia.

Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in lezioni affrontate, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione e applicazione. Alcuni studenti hanno mostrato particolari difficoltà nella memorizzazione dei nuovi contenuti e per loro si è perciò mirato al rafforzamento delle abilità linguistiche fondamentali. Tutto il processo di insegnamento è stato impostato su un "testing" costante e formativo che ha permesso di controllare sia l'apprendimento durante lo svolgimento di ogni lezione che l'efficacia delle attività proposte. Per la produzione scritta nell'ambito della microlingua dell'enogastronomia, l'attenzione è stata focalizzata sull'accuratezza formale, la varietà lessicale e la coesione/coerenza; per la produzione orale sono state valutate la spontaneità della partecipazione, l'efficacia comunicativa oltre che la padronanza dei contenuti.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Complessivamente la classe ha mostrato di possedere conoscenze essenziali ma non approfondite e di saper applicare le conoscenze minime senza commettere gravi errori, pur talvolta con imprecisione. La padronanza delle quattro abilità linguistiche può definirsi discreta per almeno metà del gruppo classe, quasi sufficiente per la restante parte.

**CONTENUTI:**

**Macroarea: Igiene, sicurezza alimentare/qualità alimentare.**

- Safety procedures:

- Food safety and food quality
- HACCP

- HACCP principles
- Food contamination: risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety
- Most famous Italian food products

**Macroarea: Dieta e stili alimentari.**

- Diet and nutrition:
  - Healthy eating
  - The Eatwell Plate
  - The Mediterranean diet
  - Alternative diets
  - The Slow Food Movement

**Macroarea: Alimentazione e salute.**

- *Diet and nutrition*
  - Special diets for food allergies and intolerances
  - Organic food

**MATERIA:**  
Inglese tecnico

**DOCENTE:** prof.ssa Borrelli Anna Maria

**MATERIALE FORNITO:** articoli tratti dalla rivista *SpeakUp* (RBA Italia S.r.l.), varie edizioni.

**METODOLOGIA DIDATTICA:**

Approccio comunicativo, lessicale. Didattica laboratoriale.

Le ore di inglese tecnico sono state finalizzate all'utilizzo del linguaggio settoriale dell'enogastronomia per interagire in diversi ambiti e contesti di studio. In particolare, si è voluto analizzare il rapporto tra alimentazione e guerra, avendo quest'ultima condotto ad una serie di decisive rivoluzioni nel campo dell'organizzazione dell'alimentazione, sia militare che civile.

Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in lezioni affrontate, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione e applicazione. Alcuni studenti hanno mostrato particolari difficoltà nella memorizzazione dei nuovi contenuti e per loro si è perciò mirato al rafforzamento delle abilità linguistiche fondamentali. Tutto il processo di insegnamento è stato impostato su un "testing" costante e formativo che ha permesso di controllare sia l'apprendimento durante lo svolgimento di ogni lezione che l'efficacia delle attività proposte. Per la produzione scritta nell'ambito della microlingua dell'enogastronomia, l'attenzione è stata focalizzata sull'accuratezza formale, la varietà lessicale e la coesione/coerenza; per la produzione orale sono state valutate la spontaneità della partecipazione, l'efficacia comunicativa oltre che la padronanza dei contenuti.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Complessivamente la classe ha mostrato di possedere conoscenze essenziali ma non approfondite e di saper applicare le conoscenze minime senza commettere gravi errori, pur talvolta con imprecisione. La padronanza delle quattro abilità linguistiche può definirsi discreta per almeno metà del gruppo classe, quasi sufficiente per la restante parte.

**CONTENUTI:**

**Macroarea: Dieta e stili alimentari**

- *Food in wartime: military rations and civilian food in the UK and in the USA:*

- A short history of *Marmite* (WWI)
- A short history of doughnuts (WWI)
- Woolton pie (WWII)
- Macaroni&cheese (WWII)

## **MATERIA:**

Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

**DOCENTE:** Prof. Fabio Girolamo Lucarelli

**LIBRO DI TESTO:** Tecniche di Cucina e Pasticceria – Autore: Alma, Edizioni Plan

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici e didattici: Lezione frontale, Lezione dialogata, Lezione laboratoriale, Interazione con attività peer to peer, Interazione con attività di role playing, Utilizzo della metodologia Learning by doing, Interazione online con Google Classroom.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Sono stati raggiunti i seguenti obiettivi: Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni; Saper realizzare piatti con prodotti della tradizione italiana e piatti internazionali; Simulare un piano HACCP; Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari; Progettare menù per tipologie di eventi; Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.; Simulare eventi di catering e banqueting; Saper rivisitare in chiave moderna alcuni piatti della cucina italiana e internazionale; Saper individuare preparazioni da poter servire anche in piccole porzioni come finger food; Saper motivare le scelte effettuate

### **CONTENUTI**

Al fine di raggiungere gli obiettivi generali, sono stati affrontati i seguenti argomenti:

#### **1. La Salute e la Sicurezza sul Lavoro**

- Quadro normativo
- La Gestione della Sicurezza

#### **2. La Sicurezza Alimentare**

- Quadro normativo
- Il Regolamento n. 178/2002
- IL Pacchetto Igiene
- La Rintracciabilità

#### **3. Il Sistema HACCP**

- L'Autocontrollo e il Sistema HACCP
- Le Cinque Fasi preliminari
- I Sette Principi dell'HACCP
- Schede riassuntive per fasi di lavoro generiche
- La Gestione dei Prodotti non Idonei
- L'Igiene nella Ristorazione

#### **4. Il Menu e la Degustazione del Cibo**

-Le Principali Tipologie di Menu

- I Momenti Ristorativi
- La Successione delle Portate
- L'Analisi Sensoriale
- La Degustazione
- La presentazione del piatto

#### **5. La Qualità Alimentare**

- La Qualità Totale
- Le Componenti della Qualità Totale
- La certificazione ISO 9001
- La Lotta Integrata
- I Prodotti Biologici
- La Filiera Corta e il Chilometro Zero
- I Prodotti Tipici e i Marchi di Tutela dei Prodotti Agroalimentari
- Gli OGM

#### **6. Piatti e Menu per Soggetti con Intolleranze Alimentari**

- Le Reazioni avverse
- Le Intolleranze Farmacologiche
- Le Intolleranze Enzimatiche
- Le Allergie Alimentari

#### **7. Il Catering e il Banqueting**

- Il catering
- Il Contratto di Catering
- Forme di Catering

- Il Trasporto dei Pasti
- Il Banqueting
- Forme di Banqueting
- Il Banqueting Manager
- L'Organizzazione di un Banchetto
- Il Contratto di Banqueting
- La Scheda Evento
- L'Organizzazione della Logistica
- La Preparazione delle Pietanze
- L'Organizzazione della Sala

### **8. Il Servizio a Buffet**

- Il Buffet
- La Classificazione
- Come Organizzare il Buffet
- Accorgimenti Operativi

### **9. Il Food and Beverage Manager**

- Una Figura Professionale molto Qualificata
- L'Organizzazione di un evento
- La Gestione degli Acquisti
- La Definizione del Prezzo di Vendita
- La Gestione del Personale
- Il Marketing

## PROGRAMMA DI FRANCESE CLASSE V B 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. Giovanni Sansevrino

**Libro di testo:** SALA E VENDITA per CUCINA ALMA PLAN

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

Lezioni frontali attività in laboratorio

Prove di realtà in contesti lavorativi

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usandola terminologia corretta.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
  - Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.
- Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi,  
d.o.p. i.g.p. p.a.t.
- Applicare le diverse tecniche di marketing: la fidelizzazione.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

### **CONTENUTI**

#### **Le aziende enogastronomiche**

Organizzazione delle aziende ristorative.

Le diverse forme di ristorazione.

Le figure professionali nella ristorazione.

#### **La sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare**

Il d.lgs 81 e l'HACCP

## **Il menù e gli stili di servizio**

Le varie di tipologie di menù. Gli stili di servizio.

## **Le bevande**

Le bevande analcoliche.

Le bevande nervine.

Le bevande alcoliche.I

distillati.

I liquori.

## **Il vino e la vite**

Il ciclo della vite.

La vendemmia e il mosto.

Tecniche di vinificazione.

Pratiche di cantina.

## **I vini specialiI**

vini passiti.

Gli spumanti.

Il metodo classico e il charmat.

## 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
- Buddismo
- 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 CAPACITÀ 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 cardi-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

**MATERIA:**  
Diritto e Tecniche Amministrative

**DOCENTE:** Prof.ssa SOLARE ANNA

**LIBRO DI TESTO:** Gestire le imprese ricettive 3 up - S. Rascioni - F. Ferriello Edizioni Tramontana

**METODOLOGIA DIDATTICA:** Lezione frontale e partecipata, discussione guidata, didattica laboratoriale

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.

**CONTENUTI:**

**IL MERCATO TURISTICO**

- Il mercato turistico nazionale e internazionale
- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi comunitari e internazionali di governo del turismo

**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

### **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 del controllo di gestione

#### **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 BUSINESS PLAN**

- Che cos'è il business plan e qual è il suo contenuto

## **LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO**

### **LE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO**

- Il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- La normativa antincendio

### **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

## **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
- L'economia circolare nel settore agro-alimentare

### **I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE**

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

**MATERIA:**

Educazione Civica

**DOCENTE:** prof. Michele Lombardi

**LIBRO DI TESTO:** Materiali elaborati dal docente

**METODOLOGIE:** lezione frontale, cooperative learning, storytelling, lavoro di gruppo, utilizzo di contenuti e risorse digitali.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:** Da un'analisi finale risulta che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti.

1. Cenni storici: dall'Unità alla Repubblica, dallo Statuto Albertino alla Costituzione del 1948
2. Le fonti normative interne e internazionali: trattati internazionali, Ue e ONU.
3. I principi fondamentali: sovranità, uguaglianza, lavoro e collocazione internazionale dell'Italia
4. L'assetto costituzionale italiano: bicameralismo perfetto, potere legislativo e funzioni del Parlamento
5. Leggi ordinarie, riforme costituzionali e referendum. Sistemi elettorali e tipi di maggioranze
6. Il Presidente della Repubblica, il Governo e il potere esecutivo
7. Le garanzie costituzionali: Presidente e Corte Costituzionale
8. L'amministrazione della giustizia: cenni di diritto civile e amministrativo; il reato, il processo e le pene.
9. Storia e diritti: dalla storia dei presidenti della Repubblica all'ampliamento dei diritti di cittadinanza
10. Scenari e prospettive all'orizzonte: tra paure del passato e speranze per il futuro

# **SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE**

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n. 4</b> 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><b>Competenza n. 6</b> 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><b>Competenza n. 9</b> 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.</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>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n. 2</b> 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.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei</p>

<p><b>Competenza n. 10</b> 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>costi.  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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza n.8</b> 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.2</b> 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><b>Competenza n.8</b> 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><b>Competenza n.10</b> 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"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
<p>Competenze professionali correlate</p>	<p>Conoscenze e/o Contenuti disciplinari</p>
<p><b>Competenza n.5</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza n.7</b> 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><b>Competenza n.11</b> 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. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). 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

- 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.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.1</b> 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><b>Competenza n.2</b> 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

- 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.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<b>Competenza n.7</b> 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><b>Competenza n.11</b> 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><b>Competenza n.4</b> 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><b>Competenza n.6</b> 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 tranquillamente pascono, bruna si difilala  
la via ferrata che lontano brilla;  
e nel cielo di perla dritti, uguali,  
con loro trama delle aeree fila  
digradano in fuggente ordine i pali.  
Qual di gemiti e d'ululi rombando  
cresce e dilegua femminil lamento?  
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, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiamomi<sup>5</sup> 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 Stia<sup>6</sup>: 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'affisarono*: 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 cominciassero 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' *I*struzione, dell' *U*niversità e della *R*icerca

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

### ***SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA***

La simulazione della seconda prova scritta è prevista per il 13/05/2024, di seguito la traccia proposta:

#### **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 gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica*”**

La gravidanza è per la donna una buona occasione per migliorare la propria alimentazione e il proprio stile di vita.

Raggiungere gli aumentati fabbisogni di energia e di micronutrienti è molto facile se si segue un'alimentazione già variata e bilanciata basata sui principi della Dieta Mediterranea o altri modelli alimentari che prevedono un consumo prevalente di alimenti di origine vegetale, pesce e consumo limitato di alimenti di origine animale.

Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è, infatti, quello da adottare in gravidanza per ridurre il rischio di molte patologie gravidiche nella donna (es: diabete e ipertensione gestazionale) e per mettere le basi della salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

In gravidanza è richiesto un incremento in termini energetici e di molti nutrienti per soddisfare i fabbisogni nutrizionali della madre e per garantire il corretto sviluppo del feto.

Nella Tabella 1 sono riportati gli incrementi dei fabbisogni di energia e dei macro raccomandati nel periodo della gravidanza (LARN, 2014).

	PRI – AI – RI*		Perché aumenta?
	Assunzione raccomandata		
Energia	I trimestre	+69 Kcal/die	Sintesi dei nuovi tessuti del feto e della madre (utero, placenta, ghiandole mammarie) e depositi energetici per il mantenimento
	II trimestre	+266 Kcal/die	
	III trimestre	+ 496 Kcal/die	
Carboidrati	Totali	45-60% Energia totale Giornaliera	
Proteine	I trimestre	+ 1g/die	Mantenimento progressivo della massa proteica, per l'aumento della sintesi proteica e per l'aumento di peso.
	II trimestre	+ 8g/die	
	III trimestre	+26g/die	
Lipidi	Totali	20-35% Energia Totale Giornaliera	Sviluppo del feto, sistema nervoso, membrane cellulari
	Ac. Grassi saturi	< 10% En. Tot.	

**TABELLA 1.** Assunzione raccomandata di energia e nutrienti per la donna in gravidanza (LARN 2014)

\* PRI= Assunzione raccomandata per la popolazione; AI= Assunzione Adeguata; RI=Intervallo di riferimento per l'assunzione di nutrienti Energia

[.....]

L'alimentazione e gli stili di vita durante la gravidanza hanno assunto oggi importanza e significati nuovi perché, oltre ad assicurare il corretto sviluppo del feto, rispondere alle aumentate necessità materne e ridurre il rischio degli esiti avversi della riproduzione, sono elementi fondamentali e determinanti la salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

Dallo studio olandese "Dutch Famine" che ha dimostrato che l'esposizione in epoca fetale alla malnutrizione materna porta in età adulta a un aumentato rischio di obesità, ipertensione e di disturbi psicopatologici, negli ultimi dieci anni si sono accumulate una serie di evidenze che hanno dimostrato che nella vita intrauterina, avvengono vere e proprie riprogrammazioni del genoma del feto ("fetal programming") e che queste modificazioni vengono trasmesse alla progenie con un effetto transgenerazionale.

Studi epidemiologici e sperimentali suggeriscono per esempio che la propensione all'obesità e alle malattie a carattere cronico-degenerativo può essere determinata durante le fasi dello sviluppo fetale e della prima infanzia, e che questa maggiore suscettibilità è in parte determinata dallo stato nutrizionale della madre prima e durante la gravidanza: le abitudini alimentari materne e alterazioni metaboliche durante la gravidanza determinano un aumento del rischio dell'obesità nella prole.

[.....]

Il feto non è in grado di metabolizzare l'alcol. La suscettibilità all'alcol è legata a fattori genetici, materni e fetali, a fattori ambientali e all'età materna. Come scritto nelle Linee guida Gravidanza Fisiologica (2011), è molto difficile definire dagli studi disponibili una dose sicura di consumo di alcol in gravidanza. Mentre sono ben documentati gli effetti dell'eccessivo consumo di alcol e degli episodi di *binge drinking* associati ad un aumentato rischio di aborto spontaneo, morte fetale e sindrome feto-alcolica, non è stato possibile determinare una quantità soglia sicura per l'assunzione di alcol in gravidanza. Ma per il principio di precauzione la raccomandazione è l'astensione totale del consumo.

L'esposizione all'alcol etilico in gravidanza può essere associata alla sindrome feto- alcolica in una serie di condizioni: dismorfismi facciali, ritardo della crescita e anomalie del sistema nervoso centrale strutturali e/o funzionali che comportano disabilità comportamentali e disturbi neuro-cognitivi.

L'esposizione all'alcol in gravidanza è causa di aumentato rischio di parto prematuro e determinate altre condizioni come i disturbi del sistema immunitario e aumento del rischio di tumori infantili. Nell'aderire al modello della dieta mediterranea, consigliata in gravidanza perché "protettiva" sulla salute della madre e del feto, la donna deve comunque astenersi totalmente dal consumo di alcol, anche se in molte descrizioni e rappresentazioni grafiche del modello alimentare mediterraneo è riportato il consumo moderato di 1-2 unità alcoliche al giorno.

[.....]

In gravidanza, infine, è fondamentale che la donna si protegga dai rischi di infezioni e infestazioni alimentari che possono compromettere il regolare sviluppo del feto, ed è quindi fondamentale che la donna che programma una gravidanza sia già a conoscenza delle buone pratiche di igiene e dei cibi da evitare in modo da poter ridurre i rischi delle infezioni trasmesse attraverso il consumo di alcuni alimenti e che continui a seguirle durante tutta la gravidanza. Molte Società scientifiche e Istituzioni pubbliche riportano suggerimenti sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni (*Toxoplasma gondii*, *Lysteria monocytogenes* e Salmonelle).

**Tratto e modificato da** "CREA" - *Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018)* – Sezione 2 "La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica".

## **CONTESTO OPERATIVO**

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale da parte del Consultorio pubblico per l'assistenza alla gravidanza della propria zona di residenza.

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

- progettare le portate da offrire in occasione di un *caffè break* a tema “A tavola durante la gravidanza” in occasione di un incontro informativo rivolto ad una utenza composta da donne in stato di gravidanza che si intende realizzare nel mese di Giugno;
- realizzare un vademecum che riporti suggerimenti pratici sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni.

**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, nel corso della gravidanza, i fabbisogni energetici e di macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni?
- Quali effetti sulla salute possono comportare, in età adulta, il fatto di essere stati esposti in fase fetale ad una malnutrizione materna?
- Nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l'astensione dalla assunzione di alcolici, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro?

**B)** Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della alimentazione in gravidanza 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 una donna in stato di gravidanza.

**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 del *caffè break* a tema “A tavola durante la gravidanza” 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 le donne in gravidanza nelle loro scelte quotidiane, descriva quali ingredienti scartare e quali misure di prevenzione e di corretta prassi igienica adottare in cucina per minimizzare la probabilità di venire a contatto con i seguenti

patogeni:

- *Toxoplasma gondii*;
- *Listeria monocytogenes*;
- *Salmonella* (spp.).

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).

**D)** Con riferimento alle conoscenze e alle competenze professionali acquisite, il candidato ipotizzi di dover organizzare il servizio di catering in occasione dell'evento "A tavola durante la gravidanza".

1. Determini, con il metodo del full costing, il prezzo di vendita di due portate riguardanti la piccola pasticceria, da proporre al *caffè break*, 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?

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9 del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine, la commissione nell'ambito della simulazione del colloquio, che si terrà in data 22/05/2024, proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale. Il documento che verrà proposto per la simulazione, afferente all'area pluridisciplinare "Dieta e stili alimentari" è quello qui sotto riportato:

## ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE



# GRIGLIE

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

INDICATORI		LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE (MAX 60 Punti)</b>				
a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	L1 L2 L3 L4 L5	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti 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 L2 L3 L4 L5	Composizione perfettamente coesa e coerente Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica Composizione schematica, ma nel complesso organizzata Composizione non sempre organica e consequenziale 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 L2 L3 L4 L5	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni 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 L2 L3 L4 L5	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace 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 L2 L3 L4 L5	Conoscenze ampie, corrette e precise Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise 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 L2 L3 L4 L5	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati 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
<b>TIPOLOGIA C-RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA' (MAX 40 Punti)</b>				
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELLA EVENTUALE PARAGRAFIZIONE		L1 L2 L3 L4 L5	Puntuale pertinenza del testo rispetto alla traccia e presenza di un titolo ed eventualmente di una paragrafazione coerente Sostanziale pertinenza del testo rispetto alla traccia, pur in presenza di qualche elemento incoerente nel titolo e nella paragrafazione Parziale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale paragrafazione non sempre coerente Episodica o superficiale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale paragrafazione spesso incoerente 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 L2 L3 L4 L5	Esposizione logica, ordinata e consequenziale Esposizione ordinata, anche se non sempre logica e consequenziale Esposizione talvolta disordinata con elementi non sempre logici e consequenziali Esposizione spesso disordinata, contorta e poco consequenziale 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 L2 L3 L4 L5	Ricchezza dei riferimenti culturali, articolati in modo logico e coerente Efficacia dei riferimenti culturali, articolati in modo quasi sempre logico e coerente Presenza di riferimenti culturali articolati in modo non sempre logico e consequenziale Carattere sporadico dei riferimenti culturali, non tutti corretti o coerentemente articolati 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**

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Punteggi o massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o deidati 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 odì 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
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>	Comprende il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo in modo frammentario, insufficiente o lacunoso.	1	<b>3</b>
	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	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</b>	Dimostra una conoscenza scarsa o gravemente deficitaria dei nuclei fondamentali di riferimento, che utilizza in modo fortemente frammentario e senza una adeguata argomentazione.	1	<b>6</b>
	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	
<b>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</b>	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	<b>8</b>
	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	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>	Si esprime in modo scorretto e stentato, non ha padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	<b>3</b>
	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>			

LA COMMISSIONE:

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
<b>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo</b>	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	
<b>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</b>	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	
<b>Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</b>	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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera</b>	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	
<b>Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali</b>	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

LA COMMISSIONE: