



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. C. Professionale Servizi per
 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
 Indirizzo: **Enogastronomia**

Il Consiglio di Classe

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Solazzo Mirella	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Rella Francesca	Diritto e tec. amministrative	
D'ambrosio Massimiliano	I.R.C.	
Dell'Aia Francesca	Lingua Inglese	
Sportelli Antonio	Scienze Motorie	
Patrono Cassandra	Matematica	
Lucarelli Fabio Girolamo	Lab. Serv. Cucina	
Monserrato Cortese Maddalena	Italiano e Storia	
Sacco Alberto	Lab. Serv. Sala e vendita	
Colabello Lucia	Lingua Spagnola	

Gli studenti

Il Dirigente Scolastico
Prof. Rocco Fazio

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 2
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 5
PROFILO INDIRIZZO	Pag. 7
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag. 9
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 12
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag. 23
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag.26
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO	Pag. 29
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag. 30
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag. 31
SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE (solo per gli indirizzi del Professionale)	Pag. 57
PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI	Pag. 63
GRIGLIE	Pag. 76

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 C dell'indirizzo Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "Enogastronomia" (sede Casamassima) è composta da 17 alunni (n. 5 femmine e n. 12 maschi).

Gli studenti e le studentesse provengono tutti dalla provincia di Bari: Casamassima, Valenzano, Acquaviva delle fonti, Noicattaro, Cellamare, Sammichele di Bari, Cassano delle Murge e Adelfia, All'interno della classe sono presenti uno studente DSA e uno studente BES per i quali è stato predisposto un PDP. Tre studenti sono ripetenti.

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. Quattro studenti hanno accumulato, nel corso dell'anno, un alto numero di assenze.

Non sempre il regolamento scolastico è stato rispettato, in particolare in merito all'utilizzo del cellulare, alla partecipazione in classe e alla pulizia. Per quanto concerne l'interesse per le attività didattiche, gli studenti hanno dimostrando una scarsa motivazione allo studio.

L'impegno nello studio di tutta la classe non è stato mai costante e alcuni hanno mostrato una partecipazione molto discontinua, dimostrando una grande superficialità. Si sono riscontrate molte 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 una maggiore diligenza con cui hanno seguito il percorso formativo, pur non avendo delle buone capacità di esposizione verbale e di rielaborazione critica dei contenuti; un secondo gruppo presenta una preparazione appena sufficiente per l'acquisizione di conoscenze e abilità essenziali nella maggior parte delle discipline. Lo svolgimento delle programmazioni disciplinari non è stato portato avanti nei tempi previsti in tutte le discipline, dovuto alle frequenti attività che hanno tenuto impegnati gli studenti, come le uscite didattiche, l'orientamento, il PCTO, tutti corsi di formazione oltre ad una frequenza discontinua. In molti 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. Alla fine di questo percorso scolastico si può affermare che il livello medio di preparazione in ogni disciplina è stato appena sufficiente, fatta eccezione per pochi alunni che hanno saputo raggiungere una discreta 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 complessivi la durata del periodo di istruzione obbligatoria, ha introdotto il concetto di “competenze chiave” e la certificazione relativa, articolata su quattro assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico- tecnologico, storico-sociale), in relazione al Primo biennio dell'Istruzione superiore.

Una Direttiva del MIUR del 1Agosto 2012 ha individuato le Linee Guida che forniscono, a sostegno dell'autonomia delle Istituzioni scolastiche, orientamenti sui contenuti curriculari 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	A26	Matematica	4	4
Scienze Motorie	A048	Scienze motorie	2	2
RC o attività altern.		IRC o attività alternative	1	1
		Totale ore Area generale	18	18

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

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

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

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

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

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

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

Docente Coordinatore: Prof. D'Ambrosio Massimiliano

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

Denominazione	<p>“METAMORFOSI” (F. Kafka)</p> <p>UDA: “Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale/Cittadini del mondo” – AGENDA 2030</p> <p>Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si fa riferimento al curriculum di Educazione Civica di Istituto, riportato in calce.</p>	
Consegna al termine del percorso	<p>Ogni docente verificherà l'acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa.</p> <p>Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull'argomento di maggiore interesse per l'alunno (ad esempio realizzazione di un menu, di un power point, di un video ect.).</p>	
Destinatari	Alunni della 5 C Enogastronomia	
Bisogni	Educativi e formativi	
Tempi	35 ore totali	
Competenze di Educazione Civica	<p>Asse</p> <p>Asse dei linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, 	<p>Discipline coinvolte</p> <p>Italiano</p>

	<p>culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>Asse storico-sociale:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. 	<p>Storia Religione</p>
	<p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di 	<p>Matematica</p>

	<p>vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	
	<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>. <p>Partecipazione a eventi, attività e iniziative relative a: educazione alla legalità, educazione ambientale e sostenibilità, parità di genere, orientamento ecc</p>	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Diritto e Tecnica Amministrativa</p> <p>Esperienze Extra Curricolari</p>
Competenze chiave di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare, partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, acquisire ed interpretare l'informazione. (DM 139/2007) Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. (Racc. UE 22/05/2018) 	
Piano di lavoro	EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)	DISCIPLINE COINVOLTE

	L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La dichiarazione universale dei diritti umani. Le organizzazioni internazionali. L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini. Le piattaforme digitali della PA	Italiano
	Dibattito su eutanasia e suicidio assistito. Istituzione e	Storia

	norme dell'Unione europea. La funzione dell'Unesco.	
	Il Parlamento. Il Presidente della Repubblica. Il Governo. Magistratura e garanzie costituzionali. Pubblica amministrazione e organi locali. I sistemi elettorali.	Diritto e Tecnica Amministrativa
	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
	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito.	Religione
	La nascita dell'Unione europea	Inglese
FASE 1	Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro)	Tutte
FASE 2	Osservazione guidata sul campo	Tutte
FASE 3	Raccolta di documentazione	Tutte
FASE 4	Selezione e organizzazione del materiale raccolto	Tutte
FASE 5	Rielaborazione e produzione	Tutte
Metodologia	Problem solving; learning by doing; cooperative learning.	
Valutazione	La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti: <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza) • Valutazione prodotto finale di gruppo/individuale 	

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA – QUINTO ANNO

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA' (da programmazione d'Asse/Fioroni)	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
COSTITUZIONE Istituzioni dello Stato italiano Statuti regionali Unione europea Gli organismi internazionali	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e	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 Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali	Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo Magistratura e garanzie costituzionali Pubblica amministrazione e organi locali I sistemi elettorali La legge elettorale La formazione delle leggi La nascita dell'Unione europea Istituzioni e norme dell'Unione europea La formazione delle norme comunitarie L'Organizzazione delle Nazioni Unite La dichiarazione universale dei	Italiano 10 Storia 4 Dtar 8 Scienza e cultura dell'alim. 2 Inglese 2 Lab. Ser. En. Cuc. Sala e Vendita 2 Matematica 2 IRC 2 Esperienze Extra curriculari 3 Compresenza Diritto 10 ore

	sociali. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza	diritti umani Le organizzazioni internazionali	
SVILUPPO SOSTENIBILE Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	La funzione dell'Unesco La valorizzazione dei beni immateriali Unesco La tutela del paesaggio Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito	
CITTADINANZA DIGITALE Partecipazione a temi di pubblico dibattito	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza	Ideare e/o realizzare interventi e progetti coerenti col profilo professionale di	La web democracy L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini Lo smart working L'identità digitale	

<p>ESPERIENZE EXTRASCOLASTICHE</p>	<p>rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>riferimento finalizzati a contribuire attivamente a scelte di vita sostenibili.</p>	<p>Le piattaforme digitali della PA</p>	
--	--	--	---	--

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 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;
- scoperta guidata;
- problem solving;
- elaborazione di mappe concettuali;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi.

ATTIVITÀ INTER-PARA-EXTRA SCOLASTICHE

In merito alle attività extrascolastiche integrative, manifestazioni culturali, mostre e visite guidate la maggior parte della classe ha partecipato ai seguenti progetti:

- Il TRENO DELLA MEMORIA gennaio 2024 (parte della classe)
- Giornata della Memoria gennaio 2024

- ETJCA ORIENTA
- Punti Cardinali
- Incontro donazione sangue Fratres
- Valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche
- Tutti i segreti della focaccia barese
- Stage presso le aziende del territorio, Workshop di orientamento al canale formativo ITS Academy ed alle professioni nel Sistema Agroalimentari
- Open Day (parte della classe)
- A tavola con l'Europa" (parte della classe)
- Lettura per la giornata internazionale delle donne (8 marzo 2024)
- Job Day a Monopoli (ricerca attiva del lavoro)
- Orientamento in uscita presso Fiera del Levante (Salone dello studente)

Tali attività, hanno favorito il percorso educativo didattico e professionalizzante degli allievi.

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, tre per il primo e secondo quadrimestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali, 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 tre per il primo e secondo quadrimestre per ogni materia 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 ciascun alunno, ai processi di autovalutazione dei medesimi alunni, 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 negli alunni 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 5 giorni.

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)

Titolo del percorso: “Eccellenze del territorio e il Km 0”

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 “L’INTAGLIO” (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 ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

Attività di orientamento “Open Day” dell’I.I.S.S. “Rosa Luxemburg” 2023/2024 Parte della classe	Partecipazione alle manifestazioni di open day per l’orientamento in entrata	Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell’istituto.
“VIAGGIO SUL TRENO DELLA MEMORIA” 2024 2023/2024 Parte della classe	Partecipazione al viaggio d’istruzione ai campi di concentramento ad Auschwitz in Polonia.	Condivisione e spunti di riflessione sul genocidio degli ebrei attuato dal regime fascista. Per non dimenticare
Visita guidata al territorio materano, palazzo Lanfranchi “Il futurismo” 2023/2024 Parte della classe	Partecipazione alla visita d’istruzione della città di Matera	Ha offerto agli studenti la possibilità di eseguire approfondimenti sul processo di riqualificazione del quartiere dei Sassi, riflessioni su tematiche afferenti le Avanguardie storiche, il Futurismo e il legame con il Fascismo, riflessioni sul “Confino” e l’esperienza di Carlo Levi.
Progetto “The European cuisine at table” a.s. 2023/24 2023/2024 Parte della classe	Percorso enogastronomico tra le tipicità delle tradizioni culinarie europee	Ha consentito la conoscenza di alcuni aspetti della civiltà del Paese di cui si studia la lingua straniera, soprattutto in riferimento al settore di professionalizzazione
Incontro ISPI “Le grandi sfide dell’Europa al voto” 2023/2024 Tutta la classe	Videoconferenza organizzata dall’ISPI	La videoconferenza ha l’obiettivo di sensibilizzare gli studenti sul tema del voto in ambito europeo
Orientamento in uscita presso la Fiera del Levante, (salone dello studente) per incontri settoriali e campus universitari a.s. 2023/24	Partecipazione ad incontri per la scelta tra un variegato panorama per i corsi di laurea e indirizzi didattici	Maturare una scelta consapevole degli studi e del lavoro post diploma
Giornata della Memoria Tutta la classe	Riflessione su tutti i genocidi operati dalle autorità naziste dal 1933 al 1945	
Incontro donazione sangue Fratres	Incontro per la pre- donazione del sangue	
ITS Academy (Tutta la classe)	Orientamento al canale formativo ITS Academy e alle professioni nel Sistema Agroalimentari	
8 Marzo (Tutta la classe)	Lettura per la giornata internazionale delle donne (8 marzo 2024)	
Job Day a Monopoli	Ricerca attiva del lavoro (Orientamento)	

**CONTENUTI
DISCIPLINARI
SINGOLE
MATERIE**

MATERIA:
Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: Prof.ssa Maddalena Monserrato Cortese

LIBRO DI TESTO: P. di Sacco, *La scoperta della letteratura*, vol. 3, Pearson.

METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale interattiva;
- lavori di gruppo;
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad un 'acquisizione piu' solida ed efficace dagli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte;
- lettura ed elaborazione di schemi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali e professionali;
- Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Comprendere un testo;
- Collocare nel tempo e nello spazio;
- Orientarsi tra testi e autori.

CONTENUTI

U.D.A. 1: NATURALISMO E VERISMO

Quadro storico; il pensiero positivista e determinismo; il ruolo di Emile Zola. Le caratteristiche della scrittura naturalista.

Giovanni Verga: Biografia, poetica, stilistica. Dalle prime opere alla svolta verista. Caratteristiche della scrittura verghiana: il discorso indiretto libero, il romanzo corale.
Le novelle: *La lupa*. Il ciclo dei vinti: la marea del progresso e l'ideale dell'ostrica. *I Malavoglia*, analisi del Cap. I, "*la famiglia Toscano*".

U.D.A. 2: II DECANDENTISMO

Il Decadentismo europeo: precursori, correnti, concetti fondamentali. L'estetismo, il simbolismo. I maledettisti francesi e l'estetismo inglese.

Giovanni Pascoli: biografia, pensiero, opere, stile. La poetica del fanciullino; L'originalità linguistica e stilistica di Pascoli: simbolo e onomatopea. Lettura e analisi delle seguenti poesie: *Lavandare*; X Agosto; *Novembre*.

Gabriele D'Annunzio: biografia; i rapporti con il fascismo e l'impresa di Fiume. La poetica, lo stile. La sperimentazione, la contaminazione e i sette romanzi: l'ideale estetico de "Il piacere": lettura del brano "Presentazione del Conte Andrea Sperelli"; "Le vergini delle rocce" trama.
Le Laudi: *Alcyone*, musicalità e panismo: lettura e analisi de "*La pioggia nel pineto*"

U.D.A. 3: LE AVANGUARDIE E IL GRANDE ROMANZO EUROPEO

Le caratteristiche del romanzo europeo del primo '900: il romanzo psicologico; la figura dell'inetto.

Italo Svevo: biografia, pensiero, influenze, opere. Gli inetti sveviani. "Una vita"; "Senilità"; "La coscienza di Zeno". Struttura dell'opera. Il personaggio di Zeno Cosini. Il linguaggio e l'ironia sveviani. Lettura e analisi del brano "*Il fumo*", "*Augusta, la salute personificata*".

Luigi Pirandello: biografia; I concetti di vita e forma, epifania, maschera. Lo strappo nel cielo di carta.

L'umorismo pirandelliano; Il fu Mattia Pascal: lettura del brano "*Io sono Mattia Pascal*" e "*Io sono il Fu Mattia Pascal*". Sintesi ed analisi dell'opera. *Uno, Nessuno, Centomila*: trama dell'opera e significato.

Novelle per un anno: "*Il treno ha fischiato*", "*la patente*".

U.D.A. 4 – LA LETTERATURA CONTEMPORANEA

La poesia e le sue Avanguardie: **Futurismo**.

Giuseppe Ungaretti: Biografia. La sacralità della parola e la rottura del verso tradizionale: lettura e analisi delle seguenti poesie tratte da *Vita di un uomo*: *Veglia*, *Soldati*, *Mattina*, *San Martino del Carso*.

Eugenio Montale: biografia. Poetica. L'uso del correlativo oggettivo. Lettura e analisi delle seguenti poesie: Da *Ossi di seppia*: "Non chiederci la parola"; da *Satura*: "Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale".

MATERIA:

Storia

DOCENTE: Prof.ssa Maddalena Monserrato Cortese

LIBRO DI TESTO: Vittoria Calvani, Storia e progetto. Il Novecento e oggi, vol. 5, Mondadori

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezione frontale interattiva, lavori individuali e di gruppo, elaborazione di mappe concettuali
esercitazioni proposte, lettura ed elaborazione di immagini e schemi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità; analizzare problematiche del periodo considerato; comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

CONTENUTI

Modulo I: l'Europa dei nazionalismi

1. L'Età giolittiana;
2. L'Europa prima della Prima guerra mondiale;
3. La Prima guerra mondiale;
4. I trattati di pace.

Modulo II: Totalitarismi

1. La rivoluzione Russa;
2. Lenin e Stalin;
3. Mussolini, il fascismo;
4. La crisi del 29';
5. Hitler, il nazismo.

Modulo III: Il crollo dell'Europa

1. La seconda guerra mondiale;
2. L'Italia in guerra;
3. Il quadro internazionale nel dopoguerra

Modulo IV: Il mondo nei due blocchi

1. La guerra fredda;
2. La nascita della Repubblica.

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. Solazzo Mirella

LIBRO DI TESTO: Rodato S., Alimentazione oggi, Vol. V 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

1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

2. INNOVAZIONI DI FILIERA

- 3.** Filiera agroalimentare
- 4.** La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare
- 5.** La doppia piramide alimentare e ambientale
- 6.** La “qualità totale dell'alimento” e le certificazioni di qualità
- 7.** 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 FISIOLOGICHE

- **DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE**
- 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 Dell'Aia Francesca

LIBRO DI TESTO: "Mastering Cooking & Service" – C. E. Morris with A. Smith (ELI Publishing)

METODOLOGIA DIDATTICA:

Brainstorming, lezione frontale, interattiva e laboratoriale, project work, case study, problem solving, role playing, cooperative learning, lavoro in coppia e di gruppo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Complessivamente Sviluppare le quattro abilità linguistiche corrispondenti al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue ("Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali"). In particolare:

- comprendere in modo globale e analitico testi relativi al proprio settore di indirizzo;
- comprendere discorsi di una certa estensione su argomenti noti di studio, cogliendone le idee principali;
- descrivere processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro, con chiarezza logica e lessico appropriato in forma scritta e orale;
- sostenere con un parlante nativo una conversazione il cui messaggio sia chiaro e comprensibile;
- riflettere sulla dimensione interculturale della lingua.

CONTENUTI:

1. DIET AND NUTRITION

Healthy eating, Nutrients, The Mediterranean diet, Apulian food, Mediterranean diet and Apulian cuisine: similarities, Other types of diet, Alternative diets, Food allergies and intolerances, Eating disorders, Fast food vs Slow food, Street food

2. SAFETY PROCEDURES

Food safety and food quality, HACCP, HACCP principles, Food contamination and preservation, Bacteria, Workplace safety: rules, procedures and vocabulary

3. BRITAIN AND BRITISH FOOD

The British Isles and English-speaking countries, British cuisine, British traditional recipes, Typical bars and restaurants in the UK, American cuisine, American traditional recipes, Typical bars and restaurants in the USA, Enogastronomic tour of Italy

4. APPLYING FOR A JOB

Professional positions, Job search, Curriculum vitae

5. EDUCAZIONE CIVICA

The European Union: What it is, Countries, History and Purpose, The UK political system

MATERIA:

Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

DOCENTE: Prof. Fabio Girolamo Lucarelli

LIBRO DI TESTO: Chef and Pastry Chef – Triennio – edizioni Alma Plan

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali con utilizzo di supporti

Multimediali Attività in laboratorio

Prove di realtà in contesti lavorativi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Valorizzare e promuovere la cucina nazionale e internazionale individuando le nuove tendenze di filiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONTENUTI

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

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

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

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

U.D.A. 3: LA FILIERA ALIMENTARE

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

- Preparare in modo autonomo piatti della cucina del territorio, utilizzando ingredienti vegetali, carni e pesci che lo caratterizzano)
- **U.D.A. 4: RISTORAZIONE, SALUTE E SICUREZZA**
- Applicare la corretta prassi igienica degli addetti alla manipolazione pasti nel corso delle lavorazioni (igiene personale, del vestiario e delle materie prime)
- Individuare i punti critici da controllare in ogni fase di lavorazione di una ricetta, dal momento di arrivo delle merci a quello della distribuzione del piatto finito.
- Rintracciare la provenienza dei singoli prodotti che la compongono.
- Identificare le possibili fonti di pericolo.
- Elaborare menù, ricette utilizzando prodotti con marchi di qualità del territorio in cui si opera
Distinguere e riconoscere le differenti gamme di alimenti.

MATERIA:
Lingua e civiltà spagnola

DOCENTE: Prof.ssa Lucia Colabello

LIBRO DI TESTO: Nuevo ¡En su punto!, El español en, cocina, restaurantes y bares, autori Susana Orozco, Giada Riccobono, Ed.Hoepli

METODOLOGIA DIDATTICA:

- Lezione frontale e partecipata;
- Metodo induttivo;
- Lavoro individuale, lavoro di coppia e di gruppo;
- Discussione guidata;
- Simulazioni;
- Attività pratica e laboratoriale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

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

CONTENUTI:

- Refuerzo del año pasado;
- El café y sus beneficios;
- El chocolate y el té y sus beneficios;
- La receta de los churros y de los turrónes;
- La clasificación DOP-IGP-ESTG;
- La Sidra;
- Los colores del vino: los polifenoles, los taninos y antocianos ;
- Los vinos tintos, rosados y blancos; la clasificación;
- La figura del sumiller;
- El servicio del vino en la mesa y la carta de vinos;
- La cata de vinos;
- La etiqueta;
- Cava y champanes; la fermentación;
- América latina y realización multimedial de un power point;
- Los cócteles y su clasificación; receta de los más famosos;
- Utensilios y cristalería para cócteles;
- La destilación del ron;
- La yerba mate;
- La cerveza; su fermentación; su servicio;
- Diferencia entre infección e intoxicación;
- La contaminación de los alimentos y el sistema HCCP;
- Las dietas para alergias e intolerancias, los alérgenos

MATERIA:
Lab. Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

Docente: Prof. Alberto Sacco

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 usando 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 speciali

I vini passiti e

liquorosi.

Gli spumanti e diversi metodi di produzione.

Enogastronomia nazionale e internazionale

I vini e i prodotti enogastronomici delle regioni italiane

I prodotti DOP, IGP e a denominazione delle diverse regioni italiane

MATERIA:

I.R.C.

Docente: prof. Massimiliano D'ambrosio

Libro di testo: Itinerari di IRC 2.0, Contadini M., Ed. Elle di Ci

METODOLOGIA DIDATTICA

Relativamente all'insegnamento della religione, durante l'anno, sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche:

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>didattica per concetti</u>
<input type="checkbox"/> <u>ricerca / azione</u>	<input type="checkbox"/> <u>brain storming</u>	<input type="checkbox"/> <u>e-learning</u>	

Materiali

<input type="checkbox"/> <u>martphone</u>	<input type="checkbox"/> <u>dispense</u>	<input type="checkbox"/> <u>power point</u>	<input type="checkbox"/> <u>aula multimediale</u>
<input type="checkbox"/> <u>PC</u>	<input type="checkbox"/> <u>Quizziz</u> (programma dedicato)		

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Si è cercato nel corso dell'anno di concorrere insieme alle altre discipline a promuovere il pieno sviluppo della personalità degli alunni, 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 della vita in campo alimentare, in un confronto aperto con le altre religioni. Infine la classe non ha dimostrato un maggiore interesse nel riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento allo sviluppo scientifico-tecnologico sia in campo medico che etico-cristiano.

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
- Clonazione.

MATERIA:
Scienze Motorie

DOCENTE: Prof. Sportelli Antonio

LIBRO DI TESTO: “In movimento”- volume unico, Editore Marietti Scuola (Fiorini Gianluigi/ Coretti Stefano/ Bocchi Silvia)

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 e all’assunzione di responsabilità personali.
- Conoscere e praticare sport individuali applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto e all’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;
- Praticare giochi e attività sportive applicando tecniche specifiche, avanzate tattiche, regolamento ufficiale e mettendo in atto comportamenti corretti e collaborativi;
- Essere consapevole del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio, essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali.

CONTENUTI

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

FISIOLOGIA DELLO SPORT

- Cenni sulla funzionalità dell'apparato cardiovascolare e respiratorio durante lo sport.
- Cenni sull'alimentazione dello sportivo.
- I traumi più comuni
- Il primo soccorso

IL FAIR PLAY

- La carta del fair play
- Convivenza civile e l'importanza delle regole nella società

COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE

- Teoria dell'allenamento: metodo e tecniche; gli strumenti tecnologici per l'allenamento.
- Esercitazioni pratiche volte al miglioramento: della funzione cardio-circolatoria e respiratoria;
- di potenziamento muscolare a carico naturale, 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

- Cenni sulle olimpiadi antiche e moderne
- Lo sport e i totalitarismi;
- Lo sport contemporaneo e i suoi estremismi: doping, aggressività, sport spettacolo, la donna e lo sport, esasperazione agonistica.

ATTIVITA' SPORTIVA

Sport individuali e di squadra: elementi distintivi

Aletica 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 Rella Francesca

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

IL MARKETING

- 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 BUSSINESS PLAN

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

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

L CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

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

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

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

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LE ABITUDINI ALIMENTARI

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

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

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

MATERIA:
Educazione Civica

DOCENTE COORDINATORE: Rella Francesca

LIBRO DI TESTO: Materiali elaborati dai docenti

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI: Da un'analisi finale risulta che gli obiettivi educativi stabiliti dalla programmazione interdisciplinari non sono stati raggiunti dalla maggioranza degli studenti.

COSTITUZIONE	Il Parlamento
	Il Presidente della Repubblica
	Il Governo
	Magistratura e garanzie costituzionali
	Pubblica amministrazione e organi locali
	I sistemi elettorali
	La nascita dell'Unione europea
	Istituzioni e norme dell'Unione europea
	La formazione delle norme comunitarie
	L'Organizzazione delle Nazioni Unite
	La dichiarazione universale dei diritti umani
Le organizzazioni internazionali	
SVILUPPO SOSTENIBILE	La funzione dell'Unesco
	Beni culturali e beni comuni.
	La sostenibilità ambientale
	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito
	Dalla prevenzione alla assistenza sanitaria
CITTADINANZA DIGITALE	La web democracy
	L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini
	Lo smart working
	Le piattaforme digitali della PA

SCHEMA CORRISPONDENZA

NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</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"> • Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</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>Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>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"> • Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. 	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> • Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e</p>

<p>Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza n.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.</p>
<p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 	
<p>Competenze professionali correlate</p>	<p>Conoscenze e/o Contenuti disciplinari</p>
<p>Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Competenza n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. 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	
<ul style="list-style-type: none"> • 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>Competenza n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> • 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
Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

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

<p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
<p>Competenze professionali correlate</p>	<p>Conoscenze e/o Contenuti disciplinari</p>
<p>Competenza n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza n.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p>

PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI

PROVA D'ESAME

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. Si svolge mercoledì 19 giugno 2024 alle 8:30 con modalità identiche in tutti gli istituti e ha una durata massima di sei ore.

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.

PROVA DI SIMULAZIONE

Al fine di abituare gli allievi a prendere coscienza delle fasi, delle tipologie, della struttura e delle caratteristiche dei compiti che dovranno affrontare in sede d'esame, si è disposto all'unanimità di svolgere le simulazioni delle prove scritte e del colloquio d'esame nei seguenti giorni del mese di aprile e maggio:

- 05/04/2024 simulazione prima prova scritta di Italiano
- 09/05/2024 simulazione seconda prova
- 21/05/2024 simulazione colloqui.

I colloqui interesseranno 4 alunni della classe individuati dai docenti per fasce di livello.

Si allegano le tracce della prima e della seconda prova di simulazione.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
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

Umberto Saba

Donna

Quand'eri
giovinetta pungevi
come una mora di macchia. Anche il piede
t'era un'arma, o selvaggia.

Eri difficile a prendere.
Ancora
giovane, ancora
sei bella. I segni
degli anni, quelli del dolore, legano
l'anime nostre, una ne fanno. E dietro
i capelli nerissimi che avvolgo
alle mie dita, più non temo il piccolo
bianco puntuto orecchio demoniaco.

Informazioni sull'autore e sul testo. Tutta la produzione poetica del triestino Umberto Saba (1883-1957) confluisce nel progetto complessivo del *Canzoniere*, che accompagna le diverse epoche della vita dell'autore. Saba rimase sempre fedele a una concezione della poesia rivolta alla vita quotidiana e basata su parole comuni, rese profonde ed espressive grazie a un uso sapiente della sintassi e della metrica. *Donna* risale al 1934 e fa parte della raccolta *Parole*. Come altre liriche di Saba, essa è dedicata alla moglie Lina. In *Storia e cronistoria del Canzoniere* l'autore presenta così il testo: "canta la vittoria del poeta su alcuni suoi interni conflitti, ai quali sono dovuti gli accenti misogini sparsi qua e là per il *Canzoniere*".

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura, aiutandoti con l'analisi dei tempi verbali e dei pronomi (tu, noi, io).
2. Evidenzia gli elementi descrittivi che caratterizzano il ritratto della donna, cogliendone la duplicità.
3. Descrivi i mutamenti che sono avvenuti nel rapporto fra il poeta e Lina, col trascorrere del tempo, soffermandoti su ciò che ha cementato il loro legame.
4. Completa la tua analisi con osservazioni sul lessico, la sintassi e la metrica.

Interpretazione

Commenta la poesia di Saba, scegliendo le chiavi interpretative che ti sembrano più significative. In particolare, puoi approfondire: il collegamento di *Donna* con altri componimenti di Saba; la collocazione dell'autore nel contesto letterario italiano della prima metà del Novecento.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impiego di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famiglia abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione - non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

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.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. 'Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione': quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

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. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciarono a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Giuseppe De Rita**, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p. 26.

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive.

Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vige ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'*Opinione regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

Comprensione e Analisi

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

1. Esponi in sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*».
4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse *onde di opinione* elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

«Essere pessimisti è più saggio: si dimenticano le delusioni e non si viene ridicolizzati davanti a tutti. Perciò presso le persone sagge l'ottimismo è bandito. L'essenza dell'ottimista non è guardare al di là della situazione presente, ma è una forza vitale, la forza di sperare quando gli altri si rassegnano, la forza di tenere alta la testa quando sembra che tutto fallisca, la forza di sopportare gli insuccessi, una forza che non lascia mai il futuro agli avversari, ma lo rivendica per sé. Esiste certamente anche un ottimismo stupido, vile, che deve essere bandito. Ma nessuno deve disprezzare l'ottimismo inteso come volontà di futuro, anche quando dovesse condurre cento volte all'errore; perché esso è la salute della vita, che non deve essere compromessa da chi è malato.»

Dietrich BONHOEFFER, *Resistenza e resa. Lettere e scritti dal carcere*, Edizioni Paoline, Milano 1988

Il candidato rifletta sulla citazione tratta da un testo di Bonhoeffer e, sulla base delle sue conoscenze e dei suoi studi sul mondo contemporaneo, esprima le sue considerazioni su un duplice modo di guardare al futuro, quello che privilegia una visione apocalittica e negativa – distruzioni ambientali, crescita demografica incontrollata, espansione dei conflitti e altro – e quello che, facendo leva sull'etica della responsabilità e dell'impegno, sceglie di credere e operare per contribuire a cambiare e migliorare la realtà.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

Ministero dell' *Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

ENOGASTRONOMIA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

IPOTESI
NUCLEO TEMATICO n. 1 Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
Tipologia B) Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale(caso aziendale).

TRACCIA PROPOSTA

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

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

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

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

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

Sarcopenia e obesità, insieme o singolarmente, possono dunque condizionare negativamente lo stato di salute. Questi cambiamenti sono anche responsabili della riduzione del metabolismo basale, ovvero della quota di energia necessaria allo svolgimento delle funzioni vitali a riposo. Di conseguenza un abbassamento del dispendio energetico quotidiano, insieme a una progressiva riduzione dell'attività fisica, può avere un impatto negativo sulla qualità della vita. Tra i fattori genetici, ambientali, individuali

che influenzano questo processo, le abitudini alimentari salutari, l'attività fisica moderata e costante, il sonno adeguato e l'astensione dal fumo di sigaretta hanno un ruolo centrale nel condurre a un invecchiamento sano e attivo.



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

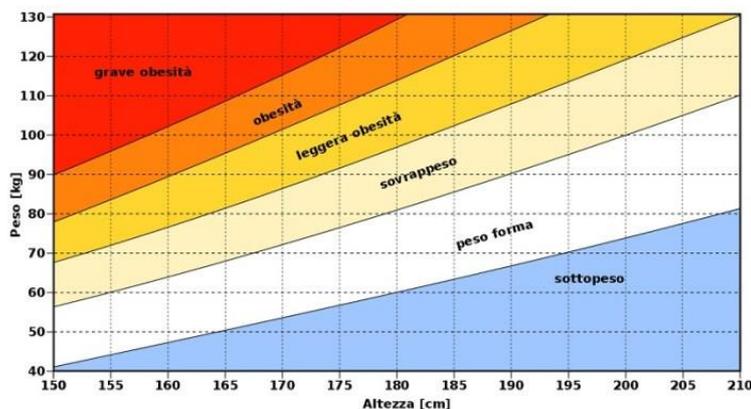
Perseguire scelte salutari e un'alimentazione adeguata contribuisce a contrastare la vulnerabilità a cui si va incontro col passare del tempo. Negli anziani è poi necessario prevenire carenze nutrizionali in funzione dei fabbisogni e la conseguente malnutrizione.

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

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

[.....]

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



CONTESTO OPERATIVO

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

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

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

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

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

alle seguenti domande:

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

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

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

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

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

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

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

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

Traccia di DTAR

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

1. Determini, con il metodo del full costing, il prezzo di vendita dei due Aperitivi da proporre al *caffè break* da organizzare tutti i sabati in RSA considerando i seguenti costi:
 - Materie prime: 2,10 €
 - Lavoro del personale addetto alla preparazione: 1,90 €
 - Quota di spese amministrative: 1,50 €
 - Quota di spese di distribuzione: 1,70 €
 - Quota oneri finanziari e tributari: 0,80 €
 - Quota di utile considerata remunerativa: 20% del costo pieno.
2. Oltre ai costi sostenuti, illustri gli altri fattori che influenzano le scelte riguardanti il prezzo di vendita.
3. L'organizzazione e la gestione del servizio di catering potrebbe rappresentare un'occasione per acquisire nuovi clienti. Quali forme di comunicazione si potrebbero utilizzare, in occasione del *caffè break*, per incrementare la propria clientela? Quale deve essere il contenuto del messaggio da indirizzare ai potenziali clienti della RSA?

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 21/05/2024, 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		
SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE			MAX 60 PUNTI		
a	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	L1	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10	
		L2	Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti	da 6 a 8	
		L3	Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate	da 4 a 6	
		L4	Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 2 a 4	
		L5	Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 0 a 2	
b	Coesione e coerenza testuale	L1	Composizione perfettamente coesa e coerente	da 8 a 10	
		L2	Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica	da 6 a 8	
		L3	Composizione schematica, ma nel complesso organizzata	da 4 a 6	
		L4	Composizione non sempre organica e consequenziale	da 2 a 4	
		L5	Composizione disordinata e incoerente	da 0 a 2	
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace	da 8 a 10	
		L2	Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace	da 6 a 8	
		L3	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni	da 2 a 4	
		L5	Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 0 a 2	
d	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura	da 8 a 10	
		L2	Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura	da 6 a 8	
		L3	Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace	da 4 a 6	
		L4	Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace	da 2 a 4	
		L5	Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 0 a 2	
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1	Conoscenze ampie, corrette e precise	da 8 a 10	
		L2	Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise	da 6 a 8	
		L3	Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise	da 2 a 4	
		L5	Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 0 a 2	
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati	da 8 a 10	
		L2	Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi	da 6 a 8	
		L3	Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati	da 4 a 6	
		L4	Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati	da 2 a 4	
		L5	Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 0 a 2	
TIPOLOGIA A- ANALISI DEL TESTO			MAX 40 PUNTI		
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (indicazione di lunghezza massima, richiesta parafrasi, richiesta sintesi, richiesta rielaborazione)		L1	Rispetto puntuale della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione	da 8 a 10	
		L2	Più che adeguato rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione con scarti minimi rispetto alle consegne	da 6 a 8	
		L3	Sostanziale rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con scarti più evidenti rispetto alle consegne	da 4 a 6	
		L4	Mancanza di rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con scarti evidenti rispetto alle consegne	da 2 a 4	
		L5	Assoluta mancanza di rispetto della lunghezza del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con totale assenza di rispetto delle consegne	da 0 a 2	
CAPACITA' DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI		L1	Ottima capacità di comprensione del testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi fondamentali	da 8 a 10	
		L2	Efficace capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, pur in presenza di lievi fraintendimenti nei suoi snodi fondamentali	da 6 a 8	
		L3	Sostanziale capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, pur con fraintendimenti di alcuni snodi tematici e stilistici	da 4 a 6	
		L4	Comprensione approssimativa del testo nel suo senso complessivo con fraintendimenti notevoli dei suoi snodi tematici e stilistici	da 2 a 4	
		L5	Assenza di comprensione del testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi tematici e stilistici	da 0 a 2	
PUNTUALITA' NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA, RETORICA (se richiesta)		L1	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica puntuale e ricca di contenuti	da 8 a 10	
		L2	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica efficace, anche se in presenza di qualche imprecisione	da 6 a 8	
		L3	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica non sempre precisa	da 4 a 6	
		L4	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica con gravi imprecisioni	da 2 a 4	
		L5	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica del tutto inadeguata	da 0 a 2	
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO		L1	Capacità di interpretazione del testo nelle sue molteplici implicazioni in modo corretto e articolato	da 8 a 10	
		L2	Capacità di interpretazione del testo efficace, anche se un po' schematica	da 6 a 8	
		L3	Capacità di interpretazione del testo sostanzialmente adeguata, anche se con alcune inesattezze	da 4 a 6	
		L4	Capacità di interpretazione del testo scorretta e alquanto lacunosa	da 2 a 4	
		L5	Assenza d'interpretazione del testo	da 0 a 2	

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

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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

LA COMMISSIONE:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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

LA COMMISSIONE: