



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 2021/22

Classe 5[^] sez. B

INDIRIZZO: Enogastronomia

Il Consiglio di Classe

DOCENTI	DISCIPLINA
Settanni Serena	Italiano e Storia
Conte Milena	Lingua e Cultura Inglese
Colabello Lucia	II[^] Lingua Straniera - Spagnolo
Lasaracina Giuseppe	Scienze motorie e sportive
Valentino Antonio	Scienza e cultura dell'alimentazione
Mariano Claudio	Laboratorio di cucina
Albanese Maria Giovanna	Matematica
Sabino Saverio	Laboratorio di sala e vendita
D'Ambrosio Massimiliano	Religione cattolica
Valerio Nicola Bruno	Diritto e tecnica amministrativa
Lombardi Michele	Educazione Civica

La coordinatrice
Prof.ssa Colabello Lucia

Il Dirigente Scolastico
Prof. Francesco Scaramuzzi

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 6
PROFILO D'INDIRIZZO	Pag.7
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag.11
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.12
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag.20
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag.23
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO	Pag.24
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag.26
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag.28
SIMULAZIONE PROVE	Pag. 43
GRIGLIE DI VALUTAZIONE	Pag. 48
ALLEGATI RISERVATI	Pag. 55

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

Le origini del nostro 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, inseguito 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 e 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. Inseguito 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.

A partire dall'anno scolastico 2015/16 è stato autorizzato l'avvio dell'Istituto *Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria*, una nuova opportunità di formazione e di istruzione, che si aggiunge ai nostri tradizionali e avviati settori di lavoro.

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 2020/2021 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
- ✓ Il Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria
- ✓ 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 didattica 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 animazione, 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 RosaLuxemburg 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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a B ENO è composta da 14 alunni, ovvero 7 maschi e 7 femmine, provenienti da Casamassima e da altre realtà territoriali. Non ci sono ripetenti. Tutti gli alunni della classe studiano, come seconda lingua straniera, lo Spagnolo. Due alunni si sono aggiunti da altra sezione e ben integrati.

Sono presenti un'alunna DSA e un alunno BES in quanto non di madre lingua italiana.

Il profilo della classe presenta una fisionomia eterogenea in quanto si ravvisano tre livelli di profitto: alcune punte di eccellenza si distinguono dagli altri per la diligenza e la serietà con cui hanno seguito il percorso formativo e per le buone capacità di esposizione verbale e di rielaborazione critica dei contenuti; un secondo gruppo dimostra di possedere discrete capacità di indagine, analisi e sintesi e un terzo gruppo presenta una preparazione sufficiente per l'acquisizione di conoscenze e abilità essenziali.

A livello comportamentale e relazionale, la classe si è dimostrata aperta e disponibile al dialogo educativo assumendo un atteggiamento partecipativo e costruttivo nelle attività di gruppo e nella costruzione di reti di relazioni positive e solidali con i compagni .

Nel percorso formativo la maggior parte della classe ha manifestato collaborazione e inclinazione al lavoro durante le attività laboratoriali di cucina .

Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica per le materie di Spagnolo e Religione, mentre per le altre discipline la classe si è relazionata con docenti nuovi.

Dal punto di vista didattico, a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid -19, è stata erogata nel corrente anno scolastico la didattica a distanza per gli alunni in stato di positività. Alla fine di questo percorso scolastico si può affermare che il livello medio di preparazione in ogni disciplina è buono, fatta eccezione per alcuni alunni che hanno saputo raggiungere una preparazione più che buona per le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite.

PROFILO DELL' INDIRIZZO PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico- sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti

di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;

- riconoscere 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; stabilire collegamenti tra tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

SETTORE “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso 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, al fine di 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;
- svolgere la propria attività operando in equipe integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle

risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5°anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Storia	66	66	66	66	66
Inglese	99	99	99	99	99
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e economia	66	66			
Scienze degli alimenti	66	66			
Scienze Motorie E Sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina	66** ^(°)	66** ^(°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	66** ^(°)	66** ^(°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>Di cui in compresenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita				66**	66**
TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

CLASSE: 5 ^ SEZ. B INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

Docente Coordinatore: Prof. ssa Colabello Lucia

ATTIVITÀ DEL C.D.C.

In linea con le direttive ministeriali, per le classi quinte sono stati individuati gli argomenti di **Macroaree** 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” e “Alimentazione e salute”** le cui **competenze interdisciplinari** saranno:

1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali ;
2. Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ;
3. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento ;
4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ;
5. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
6. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
7. Riconoscere 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;
8. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
9. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi ;
11. Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse;
12. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
13. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
14. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
15. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
16. Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

Per l'insegnamento dell'**Educazione Civica** il Consiglio di classe si è attenuto al curriculum generale della disciplina così come elaborato dalla Commissione delegata dal Collegio dei docenti adottando la seguente **UDA** predisposta per il quinto anno dell'Istituto Professionale:

Denominazione	“Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo” AGENDA 2030 Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si è fatto riferimento al curriculum di Educazione Civica di Istituto, riportato in calce.	
Consegna al termine del percorso	Ogni docente ha verificato l'acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa. Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull'argomento di maggiore interesse per l'alunno (ad esempio realizzazione di un menu, di un power point, di un video, una elaborazione orale, un test).	
Destinatari	Alunni della V B ENO	
Bisogni	Educativi e formativi	
Tempi	Pentamestre-35ore totali	
Competenze di Educazione Civica <ul style="list-style-type: none"> • 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 sociali. • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. • 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. • Esercitare i principi della 	Asse	Discipline coinvolte
	Asse dei linguaggi: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali; • Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento ; • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e razionale di fronte alla realtà, ai 	Italiano Sc. Motorie Lingue straniere

<p>cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire nei diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; • Utilizzare in maniera adeguata una lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi in situazioni simulate o reali. • Interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando il linguaggio settoriale relativo al proprio percorso di studio. • Utilizzare una lingua straniera in un'ottica interculturale, sviluppando la consapevolezza di analogie o differenze culturali. 	
	<p>Asse storico-sociale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente; • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento; • Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali ed internazionali; • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture 	<p>Storia Religione Dtar</p>

	<p>demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; • Individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali ed internazionali. 	
	<p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; • Utilizzare i concetti matematici e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	Matematica
	<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Assumere comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature per impedire la contaminazione degli alimenti. • Saper riconoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. 	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p> <p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>
Competenze chiave di cittadinanza	Si richiamano le competenze di cittadinanza contenute nelle linee guida	

	<p>del Ministero dell'istruzione con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali • Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. • Partecipare al dibattito culturale. •Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. • 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. 	
Piano di lavoro	EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)	DISCIPLINE COINVOLTE
	La web democracy. L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini. Lo smart working. L'identità digitale. Le piattaforme digitali della PA.	Italiano
	La nascita dell'Unione europea. L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La dichiarazione universale dei diritti umani.	Storia
	Il Parlamento. Il Presidente della Repubblica. Il Governo. Magistratura e garanzie costituzionali. Pubblica amministrazione e organi locali. I sistemi elettorali.	Diritto e Tecnica Amministrativa
	La funzione dell'Unesco. La valorizzazione dei beni immateriali	Scienze motorie

	Unesco	
	La tutela del paesaggio	Scienza e cultura dell'alimentazione
	Istituzioni e norme dell'Unione europea. La formazione delle norme comunitarie. Le organizzazioni internazionali.	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
		Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala
	La valorizzazione dei beni immateriali Unesco Il sistema elettorale	Lingua inglese Lingua spagnola
	La legge elettorale. La formazione delle leggi.	Matematica
	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito.	Religione
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 è scaturita 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 	

Uda V anno - Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale.

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA' (da programmazione d'Asse/Fioroni)	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
<p>Costituzione</p> <p>Istituzioni dello Stato italiano</p> <p>Statuti regionali</p> <p>Unione europea</p> <p>Gli organismi internazionali</p>	<p>-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</p> <p>-Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>-Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali .</p>	<p>-Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-Stato.</p> <p>-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.</p> <p>-Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza.</p>	<p>Il Parlamento</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p> <p>Il Governo</p> <p>Magistratura e garanzie costituzionali</p> <p>Pubblica amministrazione e organi locali</p> <p>I sistemi elettorali</p> <p>La legge elettorale</p> <p>La formazione delle leggi</p> <p>La nascita dell'Unione europea</p> <p>Istituzioni e norme dell'Unione europea</p> <p>La formazione delle norme comunitarie</p> <p>L'Organizzazione delle Nazioni Unite</p> <p>La dichiarazione universale dei diritti umani</p> <p>Le organizzazioni internazionali</p>	<p>IPSSEOA</p> <p>Italiano 6</p> <p>Storia 3</p> <p>Diritto 6</p> <p>Lingua inglese 1</p> <p>Lingue straniere 1</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione 3</p> <p>Cucina/Sala 6</p> <p>Matematica 3</p> <p>Sc. Motorie 4</p> <p>Religione 2</p> <p>Compresenza</p> <p>Diritto 20 ore</p>

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 ESPERIENZE EXTRASCOLASTICHE	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	Ideare e/o realizzare interventi e progetti coerenti con il profilo professionale di riferimento finalizzati a contribuire attivamente a scelte di vita sostenibili	La web democracy L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini Lo smart working L'identità digitale Le piattaforme digitali della PA

METODOLOGIE D' INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

Ciascun docente ha elaborato il proprio Piano di lavoro annuale nel quale sono state 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 è stato 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 hanno orientato, inoltre, il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale e si è dato spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva; lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata;
- *problem solving*;

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

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali è stato possibile individuare il livello di preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti hanno adottato le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- 1) informare con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali sono risultati carenti;
- 2) operare una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;
- 3) predisporre esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- 4) segnalare per la frequenza di eventuali corsi integrativi organizzati dalla scuola gli alunni che evidenziano lacune gravi e diffuse, e che, quindi, necessitano di un maggior sostegno.

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inserimento degli allievi in difficoltà a scuola e nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

(Criteri di valutazione –Criteri attribuzione crediti)

La valutazione ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuna alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, 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 nel corso del quinquennio 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 realizzate anche in modalità DDI attraverso video- conferenze sulla piattaforma Meet e consegna dei lavori sulla piattaforma Classroom o via mail.

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 .

L'attribuzione del voto è stata formulata sulla base di indicatori relativi agli obiettivi prefissati nelle programmazioni disciplinari per classi parallele dei Consigli di classe, attraverso criteri di valutazione condivisi e approvati dal Collegio dei docenti.

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

Il giudizio globale su ciascun alunno è stato ricavato in relazione all'applicazione, all'impegno, all'attenzione, al metodo di lavoro, ed è stata data una valutazione formativa e sommativa

basata sulle seguenti voci: · **conoscenze = sapere**; indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento; sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro.

abilità = saper fare; indicano la capacità di applicare conoscenze e di usare *know-how* per portare a termine compiti e risolvere problemi; sono di tipo sia cognitivo che pratico.

competenze = saper fare consolidato; indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro/studio e nello sviluppo personale; sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

Valutazione del Comportamento

Il comportamento degli studenti è stato 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.

Il Collegio dei Docenti in data 14/09/21 ha deciso di assegnare il massimo della banda di oscillazione in presenza di almeno due dei seguenti criteri:

- Frequenza scolastica, con un numero di assenze non superiore ai 30 giorni (confermando quanto da tempo in vigore nel nostro Istituto: che, cioè, 6 fra ingressi in ritardo e uscite anticipate vengano calcolati come 1 giorno di assenza). Si potrà derogare al vincolo di questo criterio, solo su proposta del docente Coordinatore di Classe e solo ed esclusivamente per i seguenti motivi: presentazione di certificazione ospedaliera attestante un ricovero di almeno 5 giorni; certificazione attestante assenza per motivi di salute legati alla pandemia da Covid-19 unitamente ad almeno 1 (un) criterio fra quelli sotto elencati:
 1. Voto di condotta, quale espressione di partecipazione, impegno e correttezza comportamentale superiore a 8 (otto);
 2. Media dei voti pari o superiore alla media della fascia di appartenenza;
 3. Partecipazione a corsi e/o, in generale, attività, organizzati dall'Istituto;
 4. valutazione estremamente positiva nell'ambito delle attività di PCTO

L'integrazione di n. 1 punto di credito scolastico, in sede di scrutinio finale, a favore degli studenti frequentanti la classe quinta per i quali fossero presenti contemporaneamente i 5 criteri individuati per la determinazione del credito stesso.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 dell'O.M. n°65 del 14 marzo 2022 sono costituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, da una seconda prova scritta sulla disciplina di indirizzo, predisposta con le modalità di cui all'articolo 20 dell'O.M. n°65 del 14 marzo 2022 e da un colloquio, che come disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine, la commissione ai sensi dell'articolo 22, comma 3, dell'O.M. 65 del 14 marzo 2022, nel corso del colloquio proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze e immagini 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.

La scelta di questi spunti deve quindi in coerenza con il documento:

- Favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline;
- Tenere conto del percorso didattico svolto, in coerenza con il documento di classe.

In considerazione del carattere pluridisciplinare del colloquio dell'Esame di Stato, per consentire agli alunni di cogliere l'intima connessione dei saperi e di elaborare percorsi didattici trasversali, il Consiglio di classe ha individuato e proposto alla classe i seguenti nuclei tematici pluridisciplinari:

- 1. *Qualità alimentare***
- 2. *Igiene e sicurezza alimentare***
- 3. *Dieta e stili alimentari***
- 4. *Alimentazione e salute***

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI ED ORIENTAMENTO (PCTO)

Il Piano dell'Offerta Formativa dell'IISS Majorana- Luxemburg ha previsto per le classi dell'indirizzo IPSSEOA, progetti di Percorsi per le Competenze Trasversali e Orientamento (PCTO), ex alternanza scuola-lavoro. Il settore dei SERV. PER ENOG. OSP. ALB si occupa dell'accoglienza turistica e alberghiera attraverso convenzioni con strutture capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla scuola. L'ultimo anno e mezzo di corso ha visto i discenti partecipare solo a lezioni d'aula a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19 che li ha privati della possibilità di intraprendere, presso le aziende di settore, i percorsi intrapresi negli anni passati. Con l'emergenza Coronavirus sono stati sospesi tutti gli stage formativi in tutto il territorio nazionale. La sospensione delle attività didattiche complementari, disposta dal DPCM del 9 marzo 2020, per far fronte all'emergenza da Coronavirus, ha vietato lo svolgimento delle attività di alternanza scuola-lavoro (oggi P.C.T.O "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento") Pertanto il progetto PCTO "DIGITAL MARKETING E GESTIONE DI ITINERARI TURISTICO ENOGASTRONOMICI" a.s. 2020/21", è stato così progettato: Certificazione competenze n. 50 ore; progetto DIGITAL MARKETING E GESTIONE DI ITINERARI TURISTICO ENOGASTRONOMICI n. 15 ore.

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI

L'intervento formativo si è posto l'obiettivo di rispondere alle esigenze di un mercato del lavoro in continua evoluzione e che vede l'azienda come modello di scambio di finalità di obiettivi e dei risultati formativi.

Il progetto si è prefisso una serie di valenze formative:

- Realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;
- Avvicinare l'alunno al mondo del lavoro attraverso l'inserimento in un contesto lavorativo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi;
- Acquisire competenze specifiche spendibili nel mondo del lavoro;
- Rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze della realtà scolastica e realtà operativa.

OBIETTIVI SPECIFICI

A conclusione del triennio gli alunni hanno raggiunto quelle competenze attinenti lo specifico settore di indirizzo enogastronomia settore cucina:

- Conoscere i criteri di impostazione di un menù;
- Conoscere la ricetta dei piatti presenti in un menù, indicando i prodotti, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia e la tradizione dei prodotti locali;

- Realizzare con professionalità i ruoli previsti all'interno di una brigata di cucina e i vari tipi di servizi;
- Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro;
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore;
- Sviluppare capacità di organizzazione nelle varie fasi di lavoro;
- Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico sanitario.

Gli alunni non sono riusciti ad avere delle esperienze di alternanza scuola-lavoro presso aziende alberghiere e ristorative . L' impossibilità di svolgere attività di stage in azienda è stata causata dall'emergenza sanitaria Covid-19

Le attività svolte nel triennio sono state le seguenti:

Titolo progetto	Anno scolastico	Partecipazione
Corso sulla sicurezza ambienti di lavoro (4 ore)e corso HACCP(8 ore)	2019-2020	Tutta la classe
Progetto WEB MARKETING (15 ore)	2020-2021	Tutta la classe
Progetto ETJCA ORIENTA (10 Ore)	2021-2022	Tutta la classe
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE 50 ORE	2020-2021	Tutta la classe

WEB MARKETING

Tematiche Modulo

- Metodo personas/generazioni (come identificare il cliente tipo);
- introduzione su come scrivere contenuti efficaci (il caso pugliainesclusiva.it)
- Come identificare le keywords con google trends
- Esempi di casi reali di strutture presenti sul web (identificazioni degli strumenti da loro utilizzati)
- Come nasce una buona idea- Ipotesi di apertura di un ristorante o di un b&b
- Come individuare i bisogni del potenziale cliente della nostra struttura
- Come creare il relativo Buyer Personas
- Individuazione dei primi servizi della struttura rispetto al pubblico individuato
- Caso studio: B&B di Bali e relativa attività di Marketing turistico
- Cos'e' il marketing
- Come si applica il marketing nei ristoranti
- Tecniche di marketing nel ristorante
- Tecniche di persuasione
- Testimonial che hanno fatto la differenza nel marketing
- Analisi swot
- Business model canvas
- Value proposition
- Customer journey/experience
- Brand identity
- Prisma brand identity
- i 12 archetipi per dare carattere al brand
- Caso studio il modello nespresso
- I brand più famosi e loro significato

ETJCA ORIENTA

Dall'esperienza di Etjca S.p.A., una delle prime 10 agenzie per il lavoro in Italia, e delle sue Divisioni Specializzate in Formazione ed in Politiche Attive del Lavoro, nasce un percorso finalizzato a preparare gli studenti all'ingresso nel mercato del lavoro. ETJCAORIENTA è un progetto di Orientamento al lavoro pensato per gli studenti che frequentano l'ultimo anno di scuola secondaria di II grado. Il percorso formativo, di complessive 10 ore, può essere svolto sia in presenza che in modalità FAD, in base alle esigenze dell'Istituto Scolastico.

Articolazione del percorso

- Modulo 1 ORIENTAMENTO AL LAVORO 4 ore
- Modulo 2 ORIENTAMENTO AL LAVORO 4 ore
- Modulo 3 DIRITTI E DOVERI 2 ore

Tematiche Modulo

- Presentazione del percorso;
- Analisi e redazione C.V.;
- Canali di ricerca attiva del lavoro;
- Il Video CV. Modulo
- Esercitazione sulla presentazione di sé;
- Come sostenere efficacemente il colloquio di lavoro;
- Simulazione di un colloquio di lavoro.
- Diritti e doveri dei lavoratori;
- Gli obblighi del datore di lavoro;
- I contratti collettivi nazionali

Orientamento al Lavoro : 2 ore

Corsi di formazione sulla Ricerca Attiva del Lavoro rivolti agli studenti frequentanti le classi V degli indirizzi professionali, con l'intervento dello chef stellato Davide Oldani

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

Orientamento in uscita presso dipartimenti universitari in modalità on-line	Partecipazione ad incontri per la scelta tra un variegato panorama di corsi di laurea e indirizzi didattici	Maturare una scelta consapevole degli studi e del lavoro post-diploma.
Progetto "A tavola con l'Europa"	Preparazione e presentazione ai visitatori dell'istituto di	Promuovere la conoscenza delle diverse abitudini

2021/2022 Parte della classe	piatti tipici delle tradizioni culinarie britanniche e iberiche.	alimentari delle nazioni europee le cui lingue vengono studiate nell'istituto.
---	--	---

CONTENUTI DISCIPLINARI

SINGOLE MATERIE

ITALIANO

Docente: Prof.ssa Settanni Serena

Libro di testo: “La Scoperta della Letteratura 3” con Percorsi di Alimentazione e Ospitalità di Paolo Di Sacco.

PROGRAMMA:

UDA. 1 IL POETA E LA NATURA

UDA. 2 LETTERATURA IN CUCINA

UDA. 3 L’UOMO E IL SUO TEMPO

IL POSITIVISMO

- Giovanni Verga – I Malavoglia
- Federico De Roberto – I Vicerè
- Émile Zola
- Gustave Flaubert – Madame Bovary

IL DECADENTISMO (SIMBOLISMO, ESTETISMO)

- Charles Baudelaire – I fiori del male
- Gabriele D’Annunzio
- Giovanni Pascoli

LE AVANGUARSIE STORICHE

- Futurismo e La cucina futurista

LA POESIA DI GUERRA

- Giuseppe Ungaretti

LA NARRATIVA DEL NOVECENTO

- Italo Svevo e “La coscienza di Zeno”
- Luigi Pirandello e “Il fu Mattia Pascal”
- Beppe Fenoglio e “Una questione privata”

UNA VITA CORSARA

- Pier Paolo Pasolini

STORIA

DISCIPLINA: STORIA

CLASSE: V SEZ. B ENO (SEDE CASAMASSIMA)

DOCENTE: SERENA SETTANNI

LIBRO DI TESTO: V. CALVANI, "LA STORIA INTORNO A NOI" VOL. 5 (DAL NOVECENTO A OGGI)

UDA.1 L'EUROPA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

1. La seconda Rivoluzione industriale;
2. Colonie e Imperi;
3. La *Belle Époque*;
4. L'Italia post unitaria e l'età giolittiana;
5. L'Europa prima della Prima guerra mondiale;
6. La Prima guerra mondiale;
7. I trattati di pace.

UDA.2 TOTALITARISMI

1. La rivoluzione Russa;
2. Lenin e Stalin;
3. Mussolini, il fascismo;
4. La guerra civile spagnola e il Franchismo;
5. Hitler, il nazismo.

UDA.3 IL CROLLO DELL'EUROPA

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

UDA.4 CIBO ED ALIMENTAZIONE NELLA STORIA

1. La cucina al fronte;
2. Il proibizionismo e gli *Speak easy*;
3. L'autarchia e la battaglia del grano. Riflessione sulla Biodiversità;
4. Il "menù" di guerra dei partigiani. Il cibo della Resistenza.

LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente: Prof.ssa Conte Milena

Libro di testo: "Well Done! Cooking & Service", Autori: C. E. Morris, Ed. Eli
Ulteriore materiale fornito dal docente

PROGRAMMA:

UDA SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION

Healthy and safety

- HACCP
- HACCP principles
- Food transmitted infections and food poisoning
- Food contamination; risks and preventive measures

Diet And Nutrition

- The eatwell plate
- Organic food and GMOs
- Teenagers and diet
- Food allergies and intolerances
- Eating disorders
- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated food

UDA CULINARY GEOGRAPHY

- Food in the UK
- Food in the USA
- Food and wine in north-west Italy
- Food and wine in central Italy
- Southern Italy and Islands

UDA CULINARY HISTORY

- Discoveries and innovations
- From industrialisation to modern times
- Modern food trends

UDA INSTITUTIONS

- The UK Institutions

GRAMMAR: What do you do concretely for the environment?; grammar revision about comparatives; Simple past vs present perfect; the future tenses; If clauses sentence; comparatives and superlatives; Must vs have to.

II^ LINGUA STRANIERA - SPAGNOLO

Docente: Prof.ssa Colabello Lucia

Libro di testo: "AL GUSTO" Autori: Cervi M. e Montagna S., Ed. Loescher,2017

- Repaso y refuerzo gramatical y del programa del IV anno;
- Recetas de Hispanoamérica (Gastronomía de Hispanoamérica -En México ; -En Centroamérica ; -En Suramérica.)
- Los platos fríos y calientes típicos hispanoamericanos ;
- La Navidad en la mesa de los hispanoamericanos: tradiciones y platos
- Los tipos de menús y su composición:el origen,técnicas para crear un menú perfecto;
- Las convenciones relacionadas con la organización del menú, los alimentos que se asocian a cada plato y el orden de consumo de los alimentos;
- Menú del día; menú infantil; menú a la carta; platos combinados;
- Tapas, pinchos y raciones;
- Cocina vegetariana y vegana ;
- Cocina sin gluten ;
- La restauración en los cruceros;
- Trastornos alimenticios y enfermedades relacionadas con la alimentación ;
- Alergias e intolerancias alimentarias;
- Los hábitos alimenticios de los españoles en comparación con los italianos;
- Las bebidas: beber en España;
- Las bebidas tradicionales
- Los vinos.
- El cava
- La cata de vinos;
- La sangría, el mate, la queimada;
- Francisco Goya y la Guerra Civil: reseña histórica

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof. Valentino Antonio

Libro di testo: "Alimentazione Oggi", Autore: Rodato Silvano, Casa Editrice Clitt.

PROGRAMMA SVOLTO

N°	Titolo UDA	CONTENUTI TRATTATI
1	L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.• La "qualità totale" dell'alimento e le certificazioni di qualità.• La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa delle frodi.• Nuovi prodotti alimentari.
2	IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none">• Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.• Contaminazione biologica degli alimenti.• Principali malattie da contaminazioni biologiche.• Il sistema HACCP.
3	LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	<ul style="list-style-type: none">• La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.• Diete e stili alimentari.• L'alimentazione nella ristorazione collettiva.
4	LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• La dieta nelle malattie cardiovascolari.• La dieta nelle malattie metaboliche.• La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. (da completare entro giugno)• Alimentazione e tumori. (da completare entro giugno)• Allergie e intolleranze alimentari. (da completare entro giugno)• Disturbi alimentari. (da completare entro giugno)

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Docente: Prof. Mariano Claudio

Libro di testo: Tecniche di Cucina e Pasticceria – Autore: Alma, Edizioni Plan

PROGRAMMA:

1. La Salute e la Sicurezza sul Lavoro

- Quadro normativo
- La Gestione della Sicurezza

2. La Sicurezza Alimentare

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

3. Il Sistema HACCP

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

4. Il Menu e la Degustazione del Cibo

- Le Principali Tipologie di Menu
- I Momenti Ristorativi
- La Successione delle Portate
- L'Analisi Sensoriale
- La Degustazione
- La presentazione del piatto

5. La Qualità Alimentare

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

6. Piatti e Menu per Soggetti con Intolleranze Alimentari

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

7. Il Catering e il Banqueting

- Il catering
- Il Contratto di Catering

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

8. Il Servizio a Buffet

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

9. Il Food and Beverage Manager

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

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Prof. Savino Saverio

Libro di testo: Sala e Vendita per Cucina Alma PLAN

PROGRAMMA:

1) Ripetizione argomenti anno scolastico 2020/2021

- La vite e il vino
- La fermentazione alcolica
- La vinificazione
- Principali pratiche di cantina
- Spumante-metodo classico, metodo Charmat

2) Degustazione e Abbinamento del vino

- Esame visivo
- Esame Olfattivo
- Esame gusto-olfattivo
- Considerazioni finali
- Temperature del vino
- Abbinamento cibo-vino

3) La Banchettistica

- Servizio e Organizzazione dei Banchetti;
- Servizio di banqueting e catering

MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Albanese Maria Giovanna

Libro di testo: "ELEMENTI DI MATEMATICA" – Bergamini, Trifone, Barozzi - Zanichelli

PROGRAMMA:

RECUPERO PREREQUISITI

RECUPERO SULLE EQUAZIONI E DISEQUAZIONI

- Equazioni di primo e secondo grado
- Disequazioni di primo grado
- Risoluzione disequazioni di secondo grado con il metodo grafico della parabola
- Disequazioni prodotto
- Disequazioni fratte di primo e secondo grado
- Risoluzione di sistemi di disequazioni di primo e secondo grado

LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETA'

- Definizione di funzione.
- Dominio, Codominio, Immagine di una funzione.
- Funzione reale di variabile reale: Dominio, Codominio e grafico della funzione nel piano cartesiano
- Intervalli e loro rappresentazione.
- Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Studio del segno di una funzione
- Le funzioni crescenti e le funzioni decrescenti
- Dall'equazione alle caratteristiche di funzioni razionali intere e fratte (Dominio, punti di intersezione con gli assi, segno).
- Dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche (Dominio, Immagine della funzione, Segno, Intersezioni con gli assi, Crescenza e Decrescenza).
- Analisi dei grafici delle principali funzioni elementari.

I LIMITI E CONTINUITA' DI UNA FUNZIONE

- Intorni di un punto.
- Concetto di limite di una funzione ed interpretazione grafica.
- Stimare a cosa tende una funzione quando la x si avvicina sempre di più agli estremi del suo dominio; verifica grafica del limite.

- Le funzioni continue ed il calcolo del limite.
- Limite destro e limite sinistro. Esistenza e non esistenza di un limite.
- Asintoti orizzontali e verticali.
- Analisi di grafici di funzione per dedurre limiti ed individuare asintoti orizzontali e verticali.
- Calcolo del limite di funzioni intere e fratte per lo studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio e ricerca di asintoti orizzontali e verticali.
- Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.
- Il limite per x che tende a infinito di una funzione polinomiale che si presenta nella forma indeterminata $+\infty-\infty$.
- Risolvere la forma indeterminata di una funzione algebrica razionale fratta per x che tende a infinito.

LE DERIVATE

- Concetto di derivata prima di una funzione da un punto di vista geometrico.
- Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate. Punti stazionari.
- Massimi e minimi relativi ed assoluti.
- Derivate fondamentali e derivata di una potenza.
- Calcolo della derivata prima di una funzione algebrica razionale intera.

STUDIO e GRAFICO PROBABILE DI UNA FUNZIONE

- Grafico probabile di una funzione algebrica razionale intera.
- Lettura ed interpretazione di grafici di funzioni.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Prof. Valerio Nicola Bruno

Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive", Autori: S.Rascioni F.Ferriello, Ed. Tramontana

PROGRAMMA:

IL MERCATO TURISTICO

IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE
GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI
IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE
GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE
LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO

IL MARKETING

ASPETTI GENERALI
IL MARKETING STRATEGICO
IL MARKETING OPERATIVO
IL WEB MARKETING
IL MARKETING PLAN

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE
IL BUDGET
IL BUSINESS PLAN

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO

LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO
LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI
I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

EDUCAZIONE CIVICA

Docente: Prof. Lombardi Michele

Materiale fornito dal docente: "Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo

PROGRAMMA:

- 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 diritti umani
- Le organizzazioni internazionali
- La web democracy
- L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini
- Lo smart working
- L'identità digitale
- Le piattaforme digitali della PA
- La funzione dell'Unesco
- La valorizzazione dei beni immateriali Unesco
- La tutela del paesaggio
- Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Prof. Lasaracina Giuseppe

Testo adottato: G. Fiorini, S. Coretti, N. Lovecchio, S. Bocchi - Educare al movimento, Marietti scuola.

Docente: Prof. Giuseppe Lasaracina

Contenuti

U.D.A 1: Fisiologia dello sport

Metabolismi energetici. La funzionalità dell'apparato cardiovascolare e respiratorio durante lo sport.

Argomenti trattati: alimentazione, metabolismo e sport; cuore e circolazione.

U.D.A 2: La carta del fair play

La carta del fair play. Convivenza civile e l'importanza delle regole nella società. Argomenti trattati: i valori dello sport; l'etica dello sport; il fair play e il codice europeo di etica sportiva.

U.D.A. 3: I grandi eventi sportivi

Le Olimpiadi antiche e moderne, lo sport e i totalitarismi; lo sport contemporaneo e i suoi estremismi: doping, Argomenti trattati: Storia dell'educazione fisica e dello sport; Il fair play e lo spirito olimpico; Il doping.

U.D.A. 4: I giochi sportivi

Argomenti trattati: Esercitazioni Tecniche individuali e di gruppo alla Pallavolo; Esercitazioni Tecniche individuali e di gruppo alla Basket; Esercitazioni Tecniche individuali e di gruppo alla Calcio; Il gioco degli scacchi.

U.D.A. 5: Completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie

ARGOMENTI DA SVOLGERE A PARTIRE DAL 15 MAGGIO FINO AL TERMINE DELLE LEZIONI:

Esercitazioni pratiche

RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prof. D'Ambrosio Massimiliano

Libro di testo: Itinerari di IRC., Autore: M. Contadini, Edizioni: Elle Di Ci

Programma svolto:

- Ruolo della religione nella società contemporanea:
- Aspetti etico, religiosi e antropologici legati alla alimentazione nelle varie religioni:
- Induismo
- Buddismo
- Ebraismo
- Islam
- Cristianesimo
- Dies Natalis. (Lc cap. 2,1-20). Morte e risurrezione di Cristo (Mc cap. 15-16)
- Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica:
- Aborto
- Eutanasia
- Clonazione
- Procreazione assistita
- Il volontariato
- L'Olocausto
- Crisi Ucraina-Russia: come e perché si è arrivati a una situazione di conflitto. I motivi geopolitici

SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO

Sono state effettuate le simulazioni delle prove scritte di Lingua Italiana e di Scienze degli Alimenti. Si allegano prove.

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 del colloquio, 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 proposto per la simulazione, afferente all'area pluridisciplinare "Dieta e stili alimentari" è stato quello qui sotto riportato:

Lo Slow Food



ARGOMENTO: Cibo e futuro.

DOCUMENTI

«La Cina è ancora in fase di crescita demografica, le aree agricole cedono laggiù alle strutture urbane e quindi si può solo ipotizzare un faticoso equilibrio tra produzione e consumo nazionali. L’Africa è invece vicina ad una classica crisi malthusiana, dove la popolazione cresce in proporzione geometrica e la disponibilità dei raccolti per gli alimenti, se cresce, va in proporzione aritmetica. E L’Ue protegge ancora i suoi prodotti agricoli, con un risultato evidente e positivo per la garanzia della qualità ma con un evidentissimo costo aggiuntivo per il fisco dei vari Paesi membri. Anche questa sarà una sfida a carattere ecologico: adattare le produzioni agricole di base dei Paesi terzi per poi potersi inserire nelle filiere produttive dell’agroalimentare Ue, al fine di consentire al sistema agricolo dell’Unione di divenire un vettore dell’esportazione del globo, oltre che un mercato protetto interno.»

G. E. VALORI, *Il futuro è già qui. Gli scenari che determineranno le vicende del nostro pianeta*, Rizzoli, Milano 2009

«“Cibo” e “libertà” sono due parole che mai come oggi vanno accoppiate con orgoglio. Penso per esempio alla questione della dignità del lavoro contadino e della terra, una lotta secolare. La rivoluzione messicana del primo Novecento fu sostenuta “Terra e libertà” e ancora oggi molti processi di pace (come in Colombia) o di netto cambiamento si giocano nel nome della terra. Tuttavia qualcosa è mutato profondamente nel panorama globalizzato: viviamo una dimensione schizofrenica in cui proprio il mondo contadino e l’uso della terra, i due elementi fondamentali per fornire nutrimento agli uomini, sono alle prese con un sistema in cui il cibo ha perso i suoi molteplici e complessi valori, per diventare una *commodity* che ha senso solo in funzione del suo prezzo. Una merce soggetta a speculazione di ogni tipo e che, nonostante gli aumenti nella produzione, invece di diminuire i problemi della maggioranza della popolazione mondiale li ha acuiti, generandone perfino altri, inediti. La fame e malnutrizione non sono scomparse, tanto per citare il caso più clamoroso, ma gli inquinamenti e il depauperamento delle risorse si moltiplicano, e i contadini continuano – tranne rare eccezioni – a essere l’ultima ruota del carro, anche se possiedono la terra che coltivano.»

C. PETRINI, *Cibo e libertà*, Giunti, Firenze 2013

Pag. 4/6



Sessione straordinaria 2015

Prima prova scritta



Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca

«Per cogliere l’effettiva potenzialità delle biotecnologie nell’azione diretta intesa ad eliminare fame e malnutrizione nel mondo, credo sia anzitutto necessario indicare i limiti che oggettivamente si pongono ad un loro specifico impiego in questo settore. Come si è detto, genericamente, spesso si parla di effetti positivi e negativi, magari legandoli a singole posizioni ‘dottrinali’, tecniche e non da ultimo ideologiche, che rischiano di far precipitare il dibattito fuori del suo contesto ‘naturale’, che è quello della scienza, della ricerca, e in parallelo dell’etica. [...] Lo sguardo sull’oggi richiede [...] il miglioramento della produttività agricola a deficit alimentare mediante le nuove biotecnologie, tenendo presente le esigenze degli ecosistemi – e quindi delle coltivazioni e delle risorse naturali – e delle persone, al fine di raggiungere livelli di sostenibilità, sia quanto alla produzione di alimenti che alla loro qualità. In ogni caso è evidente che di fronte ad enormi potenzialità nel settore agricolo resta aperto l’interrogativo fondamentale su quali potranno essere i concreti vantaggi e i reali beneficiari.»

A. MARCHETTO, *Biotecnologie: una speranza per combattere la fame nel mondo?*, in M. L. Di Pietro, E. Sgreccia, *Biotecnologie e futuro dell’uomo*, Vita e Pensiero, Milano 2003

«I conquistatori di oggi sono grandi multinazionali e fondi comuni di investimento che hanno azionisti, proprietari, investitori transnazionali, che hanno poco a che fare con ragioni e interessi geopolitici. Soggetti cui non è possibile chiedere o imporre risarcimenti di guerra, che non hanno sottoscritto alcuna convenzione di Ginevra né hanno obblighi di rispetto di diritti umani o sono interessati a ricostruzioni di qualsiasi tipo. Rispondono solo ed esclusivamente a logiche di profitto. [...] Gli analisti hanno definito questo fenomeno come land grabbing, più o meno “accaparramento di terra”, ovvero l’acquisto o la locazione a lungo termine di estensioni terriere da parte di investitori stranieri.»

M. DI SALVO, *Senza Stati e senza bandiere*; Id., *Il braccio finanziario dell’operazione*, in Repubblica – L’Espresso, Le Inchieste. *La battaglia per il cibo del futuro*, 10/06/2014

SIMULAZIONE II PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

“agire nel sistema di qualità”

Documento n. 1

La qualità

La qualità è definita come “l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402).

Fonte: da La qualità degli alimenti - Rivista di Agraria.org, in:
www.rivistadiagraria.org › Articoli › Anno 2009 › N. 74 - 1 febbraio 2009

Documento n. 2

I diversi concetti di qualità alimentare

[...]

Il concetto di qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto a quella percepita (quella richiesta dal consumatore) vi è anche una qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare. Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare. I fattori che contribuiscono a determinare la qualità totale di un alimento sono svariati, tanto è vero che è possibile individuare una qualità:

- chimico/nutrizionale
- organolettica
- legale
- d'origine
- igienico/sanitaria

[...]

Fonte: E. Toti, Evoluzione del concetto di qualità alimentare, in:
www.fozan.it/system/files/Anno_45_1_05.pdf

Documento n. 3

[...]

Perché è importante capire come i consumatori percepiscono la qualità

[...] L'Italia è [...] lo stato europeo con il maggior numero di prodotti certificati dall'Unione Europea come PDO (Protected designation of origin) e PGI (Protected geographical indication). Il mercato di questi prodotti è **in costante espansione nella grande distribuzione europea**, cresciuto del 10% tra il 2010 e il 2012 secondo il Rapporto 2012 dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria. Si tratta di un mercato rilevante soprattutto in Italia, dove secondo ricerche dell'Eurobarometro circa il 35% dei consumatori dichiara di controllare la presenza di

certificazioni di qualità nei prodotti durante il momento di acquisto, e l'82% dei consumatori si dice preoccupato circa la qualità del cibo che mangia (rispetto a una media del 68% in Europa).

Conoscere la percezione dei consumatori è strategico anche per chi si occupa di analisi del rischio. [...]

Fonte: da Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Quando un alimento è di qualità? Le opinioni dei consumatori italiani, in:

<http://www.izsve.it>

[nezie.it/quando-un-alimento-e-di-qualita-le-opinioni-dei-consumatori-italiani/](http://www.izsve.it/quando-un-alimento-e-di-qualita-le-opinioni-dei-consumatori-italiani/)

Documento n. 4

Nuovi alimenti

Sulle nostre tavole arrivano di continuo cibi nuovi. I fattori di spinta di tutto ciò risiedono nella crescente globalizzazione, nella crescente diversità etnica e nella ricerca di nuove fonti di sostanze nutritive.

La nozione di “nuovi alimenti” non è una novità. Nel corso della storia nuovi tipi di alimenti, nuovi ingredienti alimentari o nuove modalità di produzione degli alimenti hanno fatto il loro ingresso in Europa da tutti gli angoli del globo. Banane, pomodori, pasta, frutti tropicali, mais, riso, una vasta gamma di spezie sono tutti arrivati originariamente in Europa come nuovi alimenti. Tra gli ultimi arrivati ci sono i semi di chia, gli alimenti a base di alghe, il frutto del baobab e la physalis (alchechengio peruviano o ribes del Capo).

Ai sensi della normativa UE, qualsiasi cibo che non sia stato consumato “in modo significativo” prima del maggio 1997 è considerato un nuovo alimento. Nella categoria sono compresi nuovi alimenti, alimenti da nuove fonti, nuove sostanze utilizzate nei prodotti alimentari, nonché nuove modalità e tecnologie per la produzione di alimenti. [...]

Saranno i gestori del rischio europei a decidere se i nuovi alimenti possano essere immessi sul mercato europeo. In alcuni casi potranno ravvedere la necessità che questi alimenti vengano sottoposti dall'EFSA a una valutazione scientifica dei rischi per garantire la sicurezza dei consumatori. [...]

Fonte: da EFSA (European Food Safety Authority), Nuovi alimenti, in:

<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/novel-food>

TEMA

I fattori che concorrono a definire la “*qualità totale*” di un alimento sono molteplici. Alcuni devono essere garantiti per legge; altri hanno acquistato una rilevanza sempre maggiore grazie allo sviluppo e ai risultati delle ricerche nel settore dell'alimentazione e nutrizione e anche a motivo dell'accresciuta consapevolezza, da parte del consumatore, della relazione tra alimentazione e salute. Da qualche consumatore il fattore decisivo della qualità è identificato nel gradimento del prodotto.

Il candidato elabori una trattazione del tema “La qualità dei prodotti alimentari”, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) spieghi, anche con esempi, i vari fattori che concorrono a definire la “qualità totale” di un alimento;
- b) indichi quali caratteristiche della qualità totale devono essere garantite per legge, facendo anche riferimento al quadro normativo;
- c) riporti e spieghi i principali marchi di tutela della qualità di un prodotto alimentare;
- d) analizzi, con un esempio, l'evoluzione che il concetto di qualità degli alimenti ha avuto negli ultimi anni;
- e) esamini la qualità nutrizionale sia di un alimento tipico della propria regione, sia di un “nuovo prodotto alimentare”, facendo riferimento alla loro composizione e alle indicazioni per una sana alimentazione.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di venti righe.

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

1. Gli alimenti si possono contaminare in diversi momenti della filiera alimentare. Al riguardo, il candidato identifichi due contaminanti specifici che potrebbero entrare nella filiera di produzione dei derivati cerealicoli (pane, pasta, polenta, ...).

Per uno solo dei contaminanti individuati, spieghi le cause della contaminazione, i rischi per la salute umana e le misure di prevenzione.

2. Il candidato chiarisca cosa si intende con il termine “iperlipidemie” e spieghi la relazione tra esse e il rischio di comparsa dell’aterosclerosi. Fornisca, quindi, motivate raccomandazioni dietetiche per la prevenzione delle iperlipidemie.

3. Il candidato riporti le alterazioni metaboliche relative al diabete mellito, chiarisca le cause di queste nel diabete di tipo 2 e fornisca motivate raccomandazioni dietetiche per un soggetto affetto da questo tipo di diabete.

4. In base al Reg. (CE) 852/2004, gli OSA (operatori del settore alimentare), in ambito ristorativo, devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sui principi del sistema HACCP. Il secondo principio prevede l’identificazione dei “punti critici di controllo” (CCP). Il candidato chiarisca il significato di CCP e spieghi le motivazioni che portano spesso a identificare come possibili CCP la refrigerazione delle materie prime, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti deperibili, nonché le fasi di cottura.

È consentito l’uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l’uso del dizionario di lingua italiana.

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

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE N.5

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Candidato.....

INDICATORI/ COMPETENZE	ABILITÀ	DESCRITTORI	15/15	
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti	Essere in grado di comporre testi complessi corretti sul piano ortografico e morfologico e sintattico variando i registri, i punti di vista e compiendo accurate e pertinenti scelte lessicali	Correttezza ortografica		
		a) livello medio/alto	2	
		b) livello base	1,5	
		c) livello base non raggiunto	1	
		Correttezza lessicale e sintattica		
		a) livello medio/alto	2	
	c) livello base	1,5		
	d) livello base non raggiunto	1		
	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti.	Saper elaborare con strategie curate e metodo comunicazioni scritte, realizzando scalette complete, ben strutturate e ricche di riferimenti, usando un'esposizione chiara rispondente e coerente, sostenuta da valutazioni personali, e variando registro e stile in relazione al contesto, allo scopo e ai destinatari.	Coerenza e coesione nella ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	
			a) livello medio/alto (dispone i dati in modo organico e fornisce una valutazione autonoma)	2
			b) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5
			c) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1
		Ampiezza, precisione e valutazione personale delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) livello avanzato (dimostra pertinenza e completezza delle conoscenze rispetto alla traccia)	3
			b) livello intermedio (padroneggia l'argomento, analizzando i suoi aspetti in modo accettabile)	2
c) livello base (utilizza le conoscenze in modo parziale)			1,5	
d) livello base non raggiunto (non esplicita le conoscenze in modo richiesto)			1	
Competenze di analisi testuale	Essersi impadroniti degli strumenti indispensabili per l'interpretazione dei testi: l'analisi linguistica, stilistica, retorica; l'intertestualità e la relazione tra temi e generi letterari; l'incidenza della stratificazione di letture diverse nel tempo	Conoscenza delle caratteristiche formali di un testo		
		a) livello avanzato (individua in modo completo gli elementi costitutivi del testo proposto)	3	
		b) livello intermedio (individua in modo organico gli elementi costitutivi del testo proposto)	2	
		c) livello base (individua in modo parziale gli elementi costitutivi del testo proposto)	1,5	
		d) livello base non raggiunto (non riesce ad individuare gli elementi costitutivi del testo proposto)	1	
Capacità logico-critiche ed espressive	Sa rielaborare in modo personale e critico le sue argomentazioni	Capacità di argomentare il testo in modo logico e critico		
		a) livello avanzato (presenta i dati in modo coerente e fornisce una argomentazione sicura e autonoma)	3	
		b) livello intermedio (dispone i dati in modo organico)	2	
		c) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5	
		d) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1	

La commissione

Tot:/.....

Candidato.....

INDICATORI/COMPETENZE	ABILITA'	DESCRITTORI	15/15
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti	Essere in grado di comporre testi complessi corretti sul piano ortografico e morfologico e sintattico variando i registri, i punti di vista e compiendo accurate e pertinenti scelte lessicali	Correttezza ortografica	
		a) livello intermedio/avanzato	2
		b) livello base	1,5
		c) livello base non raggiunto	1
		Correttezza lessicale e sintattica	
		a) livello intermedio/avanzato	2
	b) livello base	1,5	
	c) livello base non raggiunto	1	
	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti.	Coerenza e coesione nella ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	
		a) livello intermedio/avanzato (dispone i dati in modo organico)	2
		b) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5
		c) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1
Saper elaborare con strategie curate e metodo comunicazioni scritte, realizzando scalette complete, ben strutturate e ricche di riferimenti, usando un'esposizione chiara rispondente e coerente, sostenuta da valutazioni personali, e variando registro e stile in relazione al contesto, allo scopo e ai destinatari.		Ampiezza, precisione e valutazione personale delle conoscenze e dei riferimenti culturali	
		a) livello avanzato (presenta i dati in modo coerente e fornisce una valutazione sicura e autonoma)	3
	b) livello intermedio (dispone i dati in modo organico)	2	
	c) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5	
d) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1		
Riconoscere le norme di redazione del testo argomentativo	Saper individuare correttamente tesi e argomentazioni nel testo proposto	Struttura del testo argomentativo	
		a) livello avanzato (individua in modo completo gli elementi costitutivi del testo proposto)	3
		b) livello intermedio (individua in modo organico gli elementi costitutivi del testo proposto)	2
		c) livello base (individua in modo parziale gli elementi costitutivi del testo proposto)	1,5
		d) livello base non raggiunto (non riesce ad individuare gli elementi costitutivi del testo proposto)	1
Saper sostenere con coerenza e con congrui riferimenti culturali una propria tesi	Saper argomentare in modo articolato e attento la propria tesi con riferimenti documentali e/o personali	Capacità di elaborazione, esposizione ed argomentazione della propria tesi	
		a) livello avanzato (presenta i dati in modo coerente e fornisce una argomentazione sicura e autonoma)	3
		b) livello intermedio (dispone i dati in modo organico)	2
		c) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5
		d) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1

La Commissione

Tot:/.....

Candidato.....

INDICATORI/ COMPETENZE	ABILITA'	DESCRITTORI	15/15	
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti	Essere in grado di comporre testi complessi corretti sul piano ortografico e morfologico e sintattico variando i registri, i punti di vista e compiendo accurate e pertinenti scelte lessicali	Correttezza ortografica		
		a) livello medio/alto	2	
		b) livello base	1,5	
		c) livello base non raggiunto	1	
		Correttezza lessicale e sintattica		
		a) livello medio/alto	2	
	b) livello base	1,5		
	c) livello base non raggiunto	1		
	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti.	Coerenza e coesione nella ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
		a) livello medio/alto (dispone i dati in modo organico)	2	
		b) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5	
		c) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1	
		Saper elaborare con strategie curate e metodo comunicazioni scritte, realizzando scalette complete, ben strutturate e ricche di riferimenti, usando un'esposizione chiara rispondente e coerente, sostenuta da valutazioni personali, e variando registro e stile in relazione al contesto, allo scopo e ai destinatari.	Ampiezza, precisione e valutazione personale delle conoscenze e dei riferimenti culturali	
			a) livello avanzato (dimostra pertinenza e completezza delle conoscenze rispetto alla traccia)	3
b) livello intermedio (padroneggia l'argomento, analizzando i suoi aspetti in modo accettabile)	2			
c) livello base (utilizza le conoscenze in modo parziale)	1,5			
d) livello base non raggiunto (non esplicita le conoscenze in modo richiesto)	1			
Rispetto delle norme di redazione della tipologia di scrittura	Saper rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato ed attento alle loro relazioni, avvalendosi del lessico di base delle varie discipline, sapendo cogliere gli elementi di affinità-discontinuità fra temi, espressioni, codici, fenomeni e civiltà diverse	Struttura e coerenza del testo espositivo/argomentativo		
		a) livello avanzato (rispetta in modo preciso le regole di redazione del testo)	2	
		b) livello intermedio (rispetta in modo preciso le regole di redazione del testo)	2	
		c) livello base (rispetta in modo parziale le regole di redazione del testo)	1,5	
		d) livello base non raggiunto (non si attiene alle regole di redazione del testo)	1	
Capacità logico-critiche ed espressive	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti	Capacità di elaborare, esporre ed argomentare esprimendo giudizi critici e valutazioni personali		
		a) livello avanzato (dimostra capacità di riflessione autonoma e critica e di sintesi personale nella trattazione di dati)	3	
		b) livello intermedio (esponde/argomenta in modo semplice le proprie interpretazioni)	2	
		c) livello base (esponde/argomenta in modo generico le proprie interpretazioni)	1,5	
		d) livello base non raggiunto (non elabora in modo personale)	1	

La Commissione

Tot:/.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO a.s.
2021/2022**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Enogastronomia (IPEN)

INDICATORI	DESCRITTORI				punti
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo				1.5
	Coglie parzialmente il significato generale				1
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale				0.5
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Presente e corretta				3
	Non completamente presente ma adeguata e corretta				2.5
	Parzialmente presente ed essenziale				2
	Parzialmente presente e scorrette				1.5
	Lacunosa e insufficiente				1
	Scarsa e non pertinente				0.5
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto				4
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate				3.5
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate				3
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti				2.5
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti				2
	Competenze parziali e non sempre pertinenti				1.5
	Competenze lacunose e insufficienti				1
	Competenze scarse ed inadeguate				0.5
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rigorosa e appropriata				1.5
	Comprensibile e complessivamente corretta				1
	Impropria				0.5
TOTALE PARZIALE	A+	B+	C+	D+/10

Allegato C

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2

Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3

Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

ALLEGATI RISERVATI N.3