



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. A

INDIRIZZO:Enogastronomia

Il Consiglio di Classe

DOCENTI	DISCIPLINA
Chisena Teresa	Italiano e Storia
Campanella Crescenziana	Lingua e Cultura Inglese
Pavone Filomena	II[^] Lingua Straniera - Francese
Ricciardi Gabriella	II[^] Lingua Straniera - Tedesco
Campanella Santa	Scienze motorie e sportive
Valentino Antonio	Scienza e cultura dell'alimentazione
Lucarelli Fabio	Laboratorio di cucina
Martinelli Luciana Pasqua	Matematica
Savino Saverio	Laboratorio di sala e vendita
D'Ambrosio Massimiliano	Religione cattolica
Valerio Nicola Bruno	Diritto e tecnica amministrativa
Lombardi Michele	Educazione Civica
Moretti Cinzia	Sostegno (fino a 11/01/2022)

La coordinatrice
Prof.ssa Luciana Pasqua Martinelli

Il Dirigente Scolastico
Prof. Francesco Scaramuzzi

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 6
PROFILO INDIRIZZO PROFESSIONALE	Pag. 8
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag. 12
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 13
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag. 23
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 26
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag. 27
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER L'AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA	Pag. 30
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag. 32
SIMULAZIONI PROVE D'ESAME	Pag. 50
TABELLE DI CONVERSIONE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO	Pag. 60
ALLEGATI RISERVATI	Pag. 68

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, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "Istituto professionale per i Servizi Sociali". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a.s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. E' del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), si *sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro **successo** formativo.*

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

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.

Da questo anno scolastico 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 didattico disciplinare per competenze, (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale) l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di 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 Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all’Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^A A ENO è composta da 20 alunni, ovvero 15 maschi e 5 femmine, provenienti da Casamassima e da altre realtà territoriali. Vi è un alunno ripetente. Alcuni alunni della classe studiano, come seconda lingua straniera, il Francese, altri il Tedesco.

All'interno della classe è presente un'alunna con disabilità che segue una programmazione differenziata per aree disciplinari (vedi allegati riservati), ma non frequenta da molto tempo, pertanto non è stata possibile un'inclusione con il gruppo classe.

Inoltre vi sono due alunni con bisogni educativi speciali e un alunno con disturbi specifici di apprendimento, per i quali è stato redatto il PDP.

Il profilo della classe presenta una fisionomia eterogenea in quanto si ravvisano tre livelli di profitto: alcuni alunni si distinguono 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 appena sufficiente per l'acquisizione di conoscenze e abilità essenziali.

A livello comportamentale e relazionale, la classe si è dimostrata in parte aperta e disponibile al dialogo educativo assumendo un discreto atteggiamento partecipativo e costruttivo nelle attività di gruppo e nella costruzione di reti di relazioni positive e solidali. Nei confronti della compagna diversamente abile hanno manifestato poca empatia e sensibilità, data la scarsa frequenza della stessa.

Nel percorso formativo la maggior parte della classe ha manifestato una discreta collaborazione e inclinazione al lavoro durante le attività laboratoriali di cucina e scarsa motivazione alla partecipazione agli eventi, alle iniziative culturali e ai progetti enogastronomici organizzati dalla scuola in cui hanno messo alla prova le loro competenze tecnico-pratiche palesando professionalità e affidabilità.

Nel corso del triennio non è stata mantenuta la continuità didattica, per la maggior parte delle discipline la classe si è relazionata con docenti nuovi.

Dal punto di vista didattico, a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, per gli alunni risultati positivi, è stata erogata nel corrente anno scolastico la didattica digitale integrata, che ha previsto non solo il trasferimento di contenuti didattici, ma anche l'utilizzo di video lezioni per "la costruzione ragionata e guidata del sapere attraverso un'interazione tra docenti e alunni".

Sono state attivate, dunque, modalità interattive di insegnamento per mantenere vivo il contatto con gli alunni, per rendere più avvincente ed efficace la proposta didattica e per esaltare la motivazione all'apprendimento.

Soltanto un ristretto gruppo di alunni ha avuto una presenza regolare e puntuale nelle attività

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

PROFILO 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 le 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 équipe e 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	OREANNUE				
	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 alternativa	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 struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina			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. A INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

Docente Coordinatore: Prof.ssa Martinelli Luciana Pasqua

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

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”** 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 curricolo 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 curricolo 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).	
Destinatari	Alunni della VA Enogastronomia	
Bisogni	Educativi e formativi	
Tempi	Pentamestre-35 ore totali	
Competenze di Educazione Civica	Asse	Discipline coinvolte
<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 	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 	Italiano Sc. Motorie Lingue straniere

<p>impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente ➤ 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 in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 	
	<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 	<p>Storia Religione Dtar</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ 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 le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. ➤ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative ➤ 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. 	<p>Matematica</p>

	<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>
<p>Competenze chiave di cittadinanza</p>	<p>Si richiamano le competenze di cittadinanza contenute nelle linee guida 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 Unesco	Scienze motorie
	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 e settore sala
	I sistemi elettorali	Lingue straniere
	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	<p>La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza) ✓ Valutazione prodotto finale di gruppo/individuale 	

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
COSTITUZIONE Istituzioni dello Stato italiano Statuti regionali Unione europea Gli organismi internazionali	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-Stato Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione	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	Italiano 6 Storia 3 Diritto 6 Lingua inglese 1 Lingue straniere 1 Scienza e cultura dell'alimentazione 3 Cucina/Sala 6 Matematica 3 Sc. Motorie 4 Religione 2 Compresenza Diritto 20 ore

	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza		
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 EXTASCOLASTICHE	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	Ideare e/o realizzare interventi e progetti coerenti col profilo professionale di riferimento finalizzati a contribuire attivamente a scelte di vita sostenibili.	La web democracy L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini Lo smart working L'identità digitale Le piattaforme digitali della PA	

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

Il ricorso alla DDI, reso necessario per gli alunni positivi al Covid 19, ha fatto riferimento alle linee guide al piano approvato nel regolamento per la didattica digitale integrata.

È stata utilizzata la piattaforma Google Classroom per gestire le lezioni e sono state anche svolte verifiche online che all'interrogazione tradizionale hanno alternato testi di vario tipo realizzati secondo la modalità "compito" della piattaforma e prodotti multimediali realizzati dagli studenti attraverso l'utilizzo di open source di carattere didattico.

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.

Interventi per gli alunni con disabilità

- Flessibilità organizzativa e didattica;
- Iniziative di recupero e sostegno;
- Orientamento scolastico e professionale;
- Presenza del GLH operativo sul singolo allievo (GLHO) e del GLHI sostituito dal GLI (D.L.gs 66/2017) composto dai rappresentanti degli insegnanti di sostegno e curricolari ed eventualmente personale Ata , nonché specialisti della ASL;
- Approvazione del PI (piano per l'inclusione);
- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni diversamente abili al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

La Valutazione degli alunni certificati ai sensi della L. 104/1992

La valutazione è una questione molto delicata per tutti gli studenti, a maggior ragione per quelli con disabilità. Occorre, quindi, creare le condizioni perché essa potenzi e non limiti i loro percorsi di studio. L'oggetto della valutazione degli alunni certificati in base alla L. 104/92 riguarda tutto il processo di apprendimento.

Si deve considerare il profitto ma anche e soprattutto:

- il comportamento;
- la disponibilità nei confronti dell'esperienza scolastica (partecipazione, impegno, responsabilità, ecc.);
- i progressi maturati rispetto ai livelli di partenza.

In ogni caso tutte le modalità di valutazione saranno concordate tra i docenti di sostegno e i docenti delle singole materie.

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

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

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

1. 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;
2. 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;
3. 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 nelle alunne lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere nel corso dell'attività didattica e sommativa a conclusione di ogni percorso didattico realizzate anche in modalità DID attraverso video- conferenze sulla piattaforma Meet di G-Suite e consegna dei lavori su 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 PowerPoint.

L'attribuzione del voto nella prima parte dell'anno 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 l'attribuzione del voto sommativo finale con aspetti formativi

1. Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)
2. correzione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso l'analisi dei processi formativi attraverso cui lo studente ha posto in atto la sua propria partecipazione alla didattica a distanza:
 - a. Il processo (come lavora, come si relaziona, la diligenza, la puntualità, la capacità di far fronte alle crisi, ecc.) mediante griglia per l'osservazione del processo formativo dell'alunno in relazione con gli aspetti valutativi sommativi;
 - b. Il prodotto (mediante la valutazione degli elementi importanti propri del prodotto)
 - c. La riflessione ricostruzione mediante la relazione scritta e orale individuale sul lavoro svolto

I materiali relativi alle griglie di valutazione delle prove scritte e orali e la griglia di osservazione/valutazione delle competenze delle attività didattiche a distanza (sincrone e/o asincrone) sono presenti sul sito dell'Istituto.

Relativamente al **Credito Scolastico**, rispondente ad una *valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite*, il MIUR ha creato delle tabelle di conversione dei crediti già acquisiti fino a quest'anno 2021/22 al fine di raggiungere i 50 punti, derivanti dalla somma delle due prove scritte e del colloquio orale da aggiungere ai 50 punti derivanti dai crediti scolastici.

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:

a) frequenza scolastica, con un numero di assenze non superiore ai 30 giorni

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

- voto di condotta, quale espressione di partecipazione, impegno e correttezza comportamentale superiore a 8 (otto);

- media dei voti pari o superiore alla media della fascia di appartenenza;

- partecipazione a corsi e/o, in generale, attività, organizzati dall'Istituto;

- 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 E DI ORIENTAMENTO (PCTO)

Titolo del percorso: “Il Majorana - Luxemburg al lavoro”

Il progetto PCTO “Il Majorana - Luxemburg al lavoro” realizzato nel triennio 2019 -2022, rientra nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento, ex Alternanza Scuola Lavoro (L.107/2015). Il percorso di Alternanza Scuola lavoro che si è sviluppato nel triennio conclusivo, a causa dell’emergenza sanitaria Covid-19 non ha permesso agli alunni di svolgere tirocinio presso le aziende di settore.

Il progetto intende integrare il sistema dell’istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra diversi ambiti. La collaborazione tra aziende e scuole permette un inserimento graduale degli alunni nel mondo del lavoro.

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*
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE (50 Ore)	2020-2021	Tutta la classe*
Progetto ETJCA ORIENTA (10 Ore)	2021-2022	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 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.
Sagra della zampina Sammichele di Bari 2019/2020 Parte della classe	Partecipazione all'evento presso il comune di Sammichele di Bari caratterizzato da convegni e degustazione di zampina e vini del territorio	Migliorare le proprie conoscenze sulla "zampina" ed i suoi accostamenti
Per vivere l'Europa 2019/2020 Parte della classe	Partecipazione di alcuni studenti ad un progetto di intercultura europeo	Sapersi esprimere in lingua inglese interagendo con persone del luogo.
Attività di orientamento 'Open Day' dell'I.I.S.S. "Rosa Luxemburg" 2021/2022 Parte della classe	Partecipazione alle manifestazioni di open day per l'orientamento in entrata	Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell'istituto.
Progetto "A tavola con l'Europa" 2021/2022 Parte della classe	Preparazione e presentazione ai visitatori dell'istituto di piatti tipici delle tradizioni culinarie francesi, britanniche, iberiche e tedesche.	Promuovere la conoscenza delle diverse abitudini alimentari delle nazioni europee le cui lingue vengono studiate nell'istituto.

<p>“ Un Medico in Cucina”</p> <p>TIPICAPUGLIA</p> <p>2021/2022</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Ristoceutica/Nutraceutica</p> <p>Supporto alla preparazione di piatti con prodotti tipici del territorio.</p>	<p>Promuovere il cibo salutistico e sostenibile.</p> <p>L'alimentazione come cura della propria salute.</p>
---	--	---

CONTENUTI DISCIPLINARI

SINGOLE MATERIE

ITALIANO

Docente: Prof.ssa Teresa Chisena

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

PROGRAMMA:

MODULO I: IL CONTESTO STORICO-LETTERARIO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO La

nuova filosofia: Comte, Darwin e il Positivismo.

Il Naturalismo e il metodo scientifico.

Emile Zola: Il ciclo dei Rougon-Macquart

MODULO II: IL VERISMO

Giovanni Verga: la vita e la poetica. Le novelle e il Ciclo dei
vinti. Vita dei campi I Malavoglia

MODULO III: IL DECADENTISMO

Giovanni Pascoli: la vita e la poetica del fanciullino. *Myricae*

Gabriele D'Annunzio: la vita e l'estetismo.

Il piacere, Alcyone

MODULO IV: IL PROGETTO DELLE AVANGUARDIE

Marinetti e Il manifesto del Futurismo

MODULO V: LA GRANDE STAGIONE DEL ROMANZO

Marcel Proust e la memoria involontaria. La Madeleine.

Franz Kafka, la Metaforosi.

Luigi Pirandello: la vita, il relativismo e la poetica dell'umorismo.

Novelle per un anno, Il treno ha fischiato, Il fu Mattia Pascal.

Italo SVEVO: la vita, la scoperta della psicoanalisi. Il caso Svevo.

La coscienza di Zeno

MODULO VI: LA LIRICA NOVECENTESCA

Giuseppe Ungaretti: la vita e la
poetica. Allegria di naufragi

Umberto Saba: la vita e la

poetica. Canzoniere
Eugenio Montale: la vita e la
poetica. Ossi di seppia

MODULO VII: IL ROMANZO DEL NEOREALISMO

Italo Calvino: la vita e la poetica della leggerezza. Il
sentiero dei nidi di ragno, Ignazio Silone: Fontamara

PERCORSI DI ALIMENTAZIONE

“L’avventura del vino dal grappolo al calice

- Usi e abusi del vino

STORIA

Docente: Prof.ssa Teresa Chisena

Libro di testo: Vittoria Calvani, "La storia intorno a noi, Il Novecento e oggi", vol 5, Mondadori scuola.

MOD. 1: L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

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

MOD. 2: L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

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

MOD. 3: IL CROLLO DELL'EUROPA

La seconda guerra mondiale. La guerra parallela dell'Italia. Il quadro internazionale del dopoguerra.

MOD. 4: IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI E L'EPOCA MULTIPOLARE USA

e URSS padroni del mondo, la nascita dell'ONU, la guerra fredda.

L'Italia ricostruita: il boom economico. Dalla monarchia alla Repubblica.

LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente: Prof.ssa Campanella Crescenziata

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

PROGRAMMA:

1. Menu planning:

- What's in a menu?
- The menu sequence
- Types of menus
- Understanding and designing a menu
- Odette's tasting menu

2. Safety procedures:

- Haccp
- Risks and preventive measures
- Workplace safety

3. Diet and nutrition:

- The eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean food
- Food allergies and intolerances
- Eating disorders
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan
- Slow food vs fast food
- Street food

4. Culinary geography:

- Food in the UK
- Traditional Northern food UK
- Gastronomic tour of Wales
- Apulian specialities
- British recipes

Grammar: the passive, the second and the third conditional, modals of deduction

Language functions: explaining menus to customers, talking about rules and procedures, talking about special diets.

II^ LINGUA STRANIERA - FRANCESE

Docente: Prof.ssa Pavone Filomena

Testo in uso: Duvallier, *SUBLIME*, Eli

GRAMMATICA: Strutture funzionali all'uso comunicativo della lingua straniera

COMUNICAZIONE: Dialoghi e funzioni comunicative relative ai temi trattati

Régimes et nutrition

- Les habitudes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire
- Allergies et intolérances
- L'alimentation des sportifs, des femmes en état de grossesse
- La maladie coeliaque
- Les menus religieux
- Les troubles du comportement alimentaire
- Les régimes alternatifs
- Slow Food
- Les guides gastronomiques

Le monde de la pâtisserie

- Les compétences du pâtissier
- La ligne du temps du pâtissier
- Christelle Brua : Meilleur pâtissier du monde (construire une biographie)
- Les ustensiles et les appareils de pâtisserie
- La madeleine : extrait tiré de « Du côté de chez Swann » de Marcel Proust. La mémoire involontaire
- Ingrédients et préparations de base en pâtisserie
- Le chocolat en pâtisserie
- La conservation en pâtisserie

Cartes et menus

- Différences la carte et le menu
- Les types de menus : dégustations et enfants
- La conception de la carte

Les vins

- Petite histoire des vins
- Les régions viticoles françaises
- La classification des vins
- Le champagne

Les bars et les boissons

- Les types de bar
- Les bières
- Le cidre
- Les eaux-de-vie – les liqueurs – les apéritifs traditionnels français

DOPO IL 15 MAGGIO

II^ LINGUA STRANIERA – TEDESCO

Docente: Prof.ssa Ricciardi Gabriella

Libro di testo: Kochkunst neu - Deutsch für Gastronomie und Patisserie, Loescher

PROGRAMMA:

Landeskunde

- das Münchner Oktoberfest
- die Südtiroler Weinstraße

Lokale und Gaststätten (in Deutschland und in Italien)

- die Enothek
- die Kneipe
- der Biergarten
- Kaffeehäuser
- die Trattoria
- die Pizzeria
- die Bar

Getränke auf der Welt

- Wein
- Bier
- Kaffeehäuser
- Erfrischungsgetränke
- Cocktails

Ernährung

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
- Die Verdauung der Nährstoffe
- Ernährungsformen
- Schadstoffe in der Nahrung
- Konservierung
- Hygiene (HACCP)

Educazione Civica

- **Europäische Union**
- So entstand die EU
- Symbole der EU
- die Einrichtungen der EU
- Hymne an die Freude

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof. Valentino Antonio

Libro di testo: "Alimentazione Oggi", 2ª edizione, Autore: Rodato Silvano, Casa Editrice Zanichelli.

PROGRAMMA:

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. Lucarelli Fabio

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

PROGRAMMA:

1. La qualità alimentare

- Che cos'è la qualità totale
- Che cosa si intende per sicurezza alimentare
- Che cosa sono i prodotti biologici
- Che cosa si intende per agricoltura biologica
- Il marchio biologico europeo
- La filiera corta e il chilometro zero
- Quali sono i vantaggi dei prodotti a chilometro zero?
- Che cosa si intende per tipicità
- Come si tutela la tipicità
- Che cosa sono gli alimenti OGM

2. La sicurezza in cucina:

- Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro
- Che cosa si intende per gestione della sicurezza
- Che cosa si intende per sicurezza alimentare
- Che cosa stabilisce il Regolamento (CE) N.178/2002
- Che cosa si intende per Pacchetto Igiene
- Che cosa si intende per rintracciabilità
- La rintracciabilità degli imballaggi
- Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP

3. L'igiene nella ristorazione

- Quali sono le buone prassi d'igiene professionale
- L'igiene delle mani
- Gli ambienti: come garantire igiene e sicurezza
- Il principio di marcia avanti e la separazione dei percorsi
- Come si combattono gli infestanti
- Come si gestiscono i rifiuti
- Attrezzature: come si assicurano igiene e sicurezza
- Detersione, sanificazione e disinfezione
- Prodotti alimentari: come garantire igiene e sicurezza
- Come vanno gestiti i prodotti non idonei

4. La salute in cucina

- Che cosa sono le reazioni avverse agli alimenti

- Che cosa sono le intolleranze alimentari
- Le intolleranze farmacologiche
- Le intolleranze enzimatiche
- Che cos'è l'intolleranza al lattosio
- La dieta per soggetti intolleranti al lattosio
- Che cos'è la celiachia
- La dieta per soggetti celiaci
- La contaminazione da glutine

5. La ristorazione

- Come classificare le aziende ristorative
- Quali sono le forme di ristorazione
- Che cos'è la ristorazione commerciale
- Che cos'è la ristorazione collettiva
- Come e perché si è diffusa la ristorazione collettiva
- Che cos'è la ristorazione aziendale
- Che cos'è la ristorazione di comunità
- Quali sono le caratteristiche della ristorazione scolastica e universitaria
- Quali sono i menu nella ristorazione scolastica e universitaria
- Quali sono le peculiarità della ristorazione ospedaliera
- Che cosa sono le diete standard nella ristorazione ospedaliera
- Che cos'è la ristorazione assistenziale
- Che cosa sono i centri cottura
- Tipologie di produzione
- Quali sono le tecniche di cottura più innovative
- L'elaborazione di menu e carte

6. Il catering e il banqueting

- Che cosa si intende per catering
- Come si stipula il contratto di catering
- Quali possono essere le forme di catering
- Che cosa sono i buoni pasto
- Che cos'è la ristorazione viaggiante
- Che cos'è il catering aziendale
- Che cos'è il catering a domicilio
- Che cos'è il catering industriale
- Come deve avvenire il trasporto dei pasti
- Che cosa si intende per banqueting
- Quali sono le forme di banqueting

7. Il Banqueting Manager

- Quali sono le funzioni del banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto
- Che cosa si intende per location
- Quali sono i momenti ristorativi
- Quali sono le modalità di servizio

- Il contratto di banqueting
- Che cos'è la scheda evento
- Quali sono le fasi di organizzazione della logistica
- Come si organizza la preparazione delle pietanze
- Quali sono le modalità di preparazione delle pietanze
- Il servizio a buffet
- Che cos'è il buffet e come si classifica
- Che cos'è il buffet di cerimonia
- Come organizzare il buffet
- Quali devono essere i criteri per la scelta delle pietanze
- Come devono essere organizzati sala e servizio
- Come vanno utilizzati i tavoli da buffet
- Gli accorgimenti operativi per la riuscita del buffet
- Come devono essere disposti gli elementi
- Quali devono essere le caratteristiche delle decorazioni
- Come vanno conservate le pietanze
- Come servire le bevande
- Che cos'è lo sbarazzo

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Prof. Savino Saverio

Libro di testo: Sala e Vendita per Cucina Alma PLAN

PROGRAMMA:

Ripasso generale dei fondamenti di sala/bar

La vite e il ciclo riproduttivo

Le tipologie di vinificazione

Il vino riposa: la cantina

Le denominazioni del vino

Le tecniche di spumantizzazione

Il servizio del vino e presentazione

DEGUSTAZIONE

- Esame visivo

- Esame olfattivo

- Esame gusto-olfattivo

Temperature di servizio del vino

Abbinamento cibo-vino

Le diverse tipologie di menu e struttura

Le tipologie dei buffet

Il servizio del catering e banqueting-catering

MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Martinelli Luciana Pasqua

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

PROGRAMMA:

RECUPERO PREREQUISITI

- Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Disequazioni di primo grado
- Disequazioni di secondo grado (metodo grafico della parabola)
- Disequazioni fratte
- Sistemi lineari

FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- Intervalli e intorno di un punto
- Dominio, punti di intersezione con gli assi, segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta

LIMITI E CONTINUITA' DELLE FUNZIONI

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

DERIVATA DI FUNZIONI

- Concetto di derivata prima di una funzione
- Derivate fondamentali e derivata di una potenza
- Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi
- Calcolo della derivata prima di una funzione algebrica razionale intera
- Studio del grafico 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

PROGRAMMA:

"Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo"

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

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Prof.ssa Campanella Santa

Materiale fornito dal docente

PROGRAMMA:

U.D.A 1

FISIOLOGIA DELLO SPORT

- Le capacità condizionali nei vari contesti motori
- Le capacità coordinative nelle situazioni complesse
- Cenni sull'apparato locomotore: sistema scheletrico e apparato muscolare.
- La contrazione muscolare: muscoli agonisti e antagonisti. Esercizi specifici
- La postura: cause e rimedi del mal di schiena
- Paramorfismi e dismorfismi
- Cenni sul metabolismo energetico: Le riserve energetiche, meccanismi di risintesi dell'ATP

U.D.A 2

FAIR PLAY

- Principi e pratiche del Fair Play
- Stili comportamentali improntati al Fair Play nell'attività sportiva, in situazioni di studio, di vita e di lavoro

U.D.A 3

I GRANDI EVENTI SPORTIVI

-

U.D.A 4

I GIOCHI SPORTIVI

- Teoria e pratica di due sport di squadra: Pallavolo e basket, calcio
- Fase d'istituto di Pallavolo

U.D.A 5

COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE

- Gestione di percorsi di allenamento autogestito in vari contesti di gioco sport

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
- 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

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

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

Per la prova scritta di lingua italiana saranno assegnate le seguenti tracce:

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno potevarubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra

d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me. ³

voluttuosamente: con morboso desiderio. ⁴ *smania*

mala: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp. 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti adottati.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e i *fenomeni naturali* impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Tra sport e storia.

«Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po'.

Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d'oro del Giro d'Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giustottra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasiché fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e moltorischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica¹, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'esasperato clima di allora.

Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «lo ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il giusto riconoscimento è la sensibilità che di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

da un articolo di **Cristiano Gatti**, pubblicato da "Il Giornale"
(24/09/2013)

¹ La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all'attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.

Il campione ha ottenuto il titolo di "Giusto tra le Nazioni", grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.

Inoltre, una sua "mitica" vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a "calmare gli animi" dopo l'attentato a Togliatti. Quest'ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell'articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Per la seconda prova scritta sarà assegnata la seguente traccia:

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.fosan.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.izsvenezie.it/quando-un-alimento-e-di-qualita-le-opinioni-dei-consumatori-italiani/>

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.

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:

The philosophy of Slow Food



Allegato C (O.M. n.65 del 14 marzo 2022)

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A

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	
	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.	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
			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
		d) livello base non raggiunto (non esplicita le conoscenze in modo richiesto)	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:/.....

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 intermedio/avanzato	2
		b) livello base	1,5
	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti.	c) livello base non raggiunto	1
		Correttezza lessicale e sintattica	
		a) livello intermedio/avanzato	2
	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.	b) livello base	1,5
		c) livello base non raggiunto	1
		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
		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:/.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA C

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
	b) livello base	1,5	
	c) 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)	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		
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 (espone/argomenta in modo semplice le proprie interpretazioni)	2
		c) livello base (espone/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)

Disciplina: Scienze degli alimenti

INDICATORI	DESCRITTORI	punti	punteggio attribuito
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo	3	
	Coglie parzialmente il significato generale	2	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	1	
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Presente e corretta	6	
	Non completamente presente ma adeguata e corretta	5	
	Parzialmente presente ed essenziale	4	
	Parzialmente presente e scorrette	3	
	Lacunosa e insufficiente	2	
	Scarsa e non pertinente	1	
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto	8	
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate	7	
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate	6	
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti	5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze lacunose e insufficienti	2	
	Competenze scarse ed inadeguate	1	
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	3	
	Comprensibile e complessivamente corretta	2	
	Impropria	1	
TOTALE		/20

PRESIDENTE Prof.....

COMMISSARI Proff.

.....
.....

.....
.....

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 curricolo, 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 e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 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	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	

di settore, anche in lingua straniera	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 e 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				

N. 4
ALLEGATI RISERVATI