



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



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

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Esami di Stato 2022/2023

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

Il Consiglio di Classe

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Carbonara Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Spalluto Vito	Diritto e tec. amministrative	
D'ambrosio Massimiliano	Religione	
Minerva Anna Clemente	Lingua Inglese	
Lasaracina Giuseppe	Scienze motorie	
Lombardi Michele	Educazione civica	
Martinelli Luciana	Matematica	
Bellini Michelangelo	Lab. Serv. Cucina	
Manghisi Anna	Italiano e Storia	
Sacco Alberto	Lab. Serv. Sala e vendita	
Colabello Lucia	Lingua Spagnola	
Signorile Deborah	Lingua Francese	
Salluce Giovanni	Sostegno	

Gli studenti

Faccilongo Martina	
Lomurno Alessio	

Il Dirigente Scolastico
Prof. Rocco Fazio

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 2
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 5
PROFILO INDIRIZZO	Pag. 7
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag. 9
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 12
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag. 21
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag.24
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO	Pag. 27
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag. 33
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag. 36
SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE (solo per gli indirizzi del Professionale)	Pag. 65
PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI	Pag. 71
GRIGLIE	Pag. 85

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe Quinta della sezione B dell'indirizzo Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "Enogastronomia" (sede Casamassima) è composta da 15 alunni (n. 6 femmine e n. 9 maschi).

Gli studenti e le studentesse provengono tutti dalla provincia di Bari: Casamassima, Valenzano, Acquaviva delle fonti, Noicattaro, Cellammare, Gioia del colle.

All'interno della classe sono presenti due studenti DVA per i quali è stato predisposto il PEI con programmazione paritaria. Tre studenti sono ripetenti.

La classe è articolata per lo studio della seconda lingua straniera: 4 studenti frequentano il corso di lingua francese e 11 studenti di lingua spagnola.

Per quanto riguarda la frequenza scolastica di alcuni studenti si sono registrati vari ingressi posticipati e altrettante uscite anticipate nel corso di tutto l'anno scolastico. Un paio di studenti hanno accumulato, nel corso dell'anno, un alto numero di assenze.

Non sempre il regolamento scolastico è stato rispettato, in particolare in merito all'utilizzo del cellulare e alla partecipazione in classe. Per quanto concerne l'interesse per le attività didattiche, gli studenti sono stati talvolta selettivi nei confronti di alcune discipline, dimostrando maggiore entusiasmo e motivazione nei confronti delle attività laboratoriali di cucina piuttosto che nelle discipline teoriche.

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

Il profilo della classe presenta una fisionomia eterogenea in quanto si ravvisano tre livelli di profitto: alcuni alunni si distinguono per la diligenza con cui hanno seguito il percorso formativo e per le buone capacità di esposizione verbale e di rielaborazione critica dei contenuti; 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.

Lo svolgimento delle programmazioni disciplinari è stato portato avanti nei tempi previsti, nonostante le frequenti attività che hanno tenuti impegnati gli studenti, come le uscite didattiche, l'orientamento e il PCTO.

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.

In alcuni casi è stata necessaria una semplificazione rispetto a quanto previsto, per l'esigenza, emersa costantemente, di soffermarsi su alcuni nuclei disciplinari che necessitavano di rinforzo e consolidamento. Soltanto un ristretto gruppo di alunni ha avuto una presenza regolare e puntuale nelle attività e, di conseguenza, l'andamento del rendimento è risultato altalenante e discontinuo. Alla fine di questo percorso scolastico si può affermare che il livello medio di preparazione in ogni disciplina è sufficiente, fatta eccezione per alcuni alunni che hanno saputo raggiungere una buona preparazione per le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite.

PROFILO INDIRIZZO

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

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECuP)

Con la riforma Fioroni del 2007, il Ministero della Istruzione, innalzando a dieci anni complessivi la durata del periodo di istruzione obbligatoria, ha introdotto il concetto di “competenze chiave” e la certificazione relativa, articolata su quattro assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico- tecnologico, storico-sociale), in relazione al Primo biennio dell'Istruzione superiore.

Una Direttiva del MIUR del 1Agosto 2012 ha individuato le Linee Guida che forniscono, a sostegno dell'autonomia delle Istituzioni scolastiche, orientamenti sui contenuti curriculari del secondo biennio e quinto anno dei percorsi opzionali. Le Linee Guida si articolano, per ciascun percorso opzionale, in schede disciplinari nelle quali sono individuati i risultati di apprendimento, declinati in conoscenze, abilità e competenze. Tali percorsi sono orientati all'acquisizione di competenze chiave, definite nel Trattato di Lisbona, che realizzano la base per consolidare e accrescere saperi e abilità in un processo di apprendimento permanente per preparare i giovani alla vita adulta: una combinazione di conoscenze, abilità e capacità, strumenti fondamentali ed

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

SETTORE “SERVIZI”

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

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, per fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- operare in equipe e integrare le proprie competenze con le altre figure professionali per erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e l'esercizio del controllo di qualità.

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

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

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

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

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

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

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

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

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

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

Docente Coordinatore: Prof.ssa Stefania Carbonara

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

Denominazione	<p>“SE PUOI SOGNARLO, PUOI FARLO” (W. Disney)</p> <p>UDA: “Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale/Cittadini del mondo” – AGENDA 2030</p> <p>Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si fa riferimento al curriculum di Educazione Civica di Istituto, riportato in calce.</p>	
Consegna al termine del percorso	<p>Ogni docente verificherà l’acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa.</p> <p>Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull’argomento di maggiore interesse per l’alunno (ad esempio realizzazione di un menu, di un power point, di un video).</p>	
Destinatari	Alunni della VB Enogastronomia	
Bisogni	Educativi e formativi	
Tempi	33 ore totali	
Competenze di Educazione Civica	<p>Asse</p> <p>Asse dei linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, 	<p>Discipline coinvolte</p> <p>Italiano</p>

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

	<p>vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	
	<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>. 	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Diritto e Tecnica Amministrativa</p>
Competenze chiave di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare, partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, acquisire ed interpretare l'informazione. (DM 139/2007) Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. (Racc. UE 22/05/2018) 	
Piano di lavoro	EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)	DISCIPLINE COINVOLTE
	L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La dichiarazione universale dei diritti umani. Le organizzazioni internazionali. La web democracy. L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini. Lo smart working.	Italiano
	La nascita dell'Unione europea. Istituzione e	Storia

	norme dell'Unione europea. La formazione delle norme comunitarie.	
	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. La tutela del paesaggio	Scienza e cultura dell'alimentazione
	L'identità digitale. Le piattaforme digitali della PA.	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
	La legge elettorale. La formazione delle leggi.	Matematica
	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito.	Religione
FASE 1	Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro)	Tutte
FASE 2	Osservazione guidata sul campo	Tutte
FASE 3	Raccolta di documentazione	Tutte
FASE 4	Selezione e organizzazione del materiale raccolto	Tutte
FASE 5	Rielaborazione e produzione	Tutte
Metodologia	Problem solving; learning by doing; cooperative learning.	
Valutazione	La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti: <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza) • Valutazione prodotto finale di gruppo/individuale 	

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA – QUINTO ANNO

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA' (da programmazione d'Asse/Fioroni)	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
COSTITUZIONE Istituzioni dello Stato italiano Statuti regionali Unione europea Gli organismi internazionali	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia- società-Stato Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali	Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo Magistratura e garanzie costituzionali Pubblica amministrazione e organi locali I sistemi elettorali La legge elettorale La formazione delle leggi La nascita dell'Unione europea Istituzioni e norme dell'Unione europea La formazione delle norme comunitarie L'Organizzazione delle Nazioni Unite La dichiarazione universale dei	Italiano 6 Storia 3 Dtar 8 Scienza e cultura dell'alimentazione 4 Cucina 8 Matematica 2 Religione 2 Compresenza Diritto 12 ore

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

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

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

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

- lezione frontale interattiva;
- lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- scoperta guidata;
- problem solving;
- elaborazione di mappe concettuali;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi.

ATTIVITÀ INTER-PARA-EXTRA SCOLASTICHE

Per quanto riguarda le attività extrascolastiche la maggior parte della classe parteciperà al progetto TRENO DELLA MEMORIA nel periodo fine gennaio-inizio febbraio e alla mostra World Press Photo presso il Teatro Margherita a Bari il giorno 10 novembre 2022.

In merito alle attività integrative, manifestazioni culturali, partecipazioni a concorsi relativi alla comunicazione pubblicitaria, mostre e visite guidate, il consiglio di classe, ritenendo sempre e comunque valide tali attività, si riserva per il futuro di valutare, l'opportunità di favorire ulteriori iniziative che possano facilitare e/o arricchire il percorso educativo didattico e professionalizzante degli allievi.

ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

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

informazione chiara in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali gli alunni risultano carenti;

revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni dimostrano problemi di assimilazione;

predisposizione di esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;

segnalazione per la frequenza a sportelli didattici o corsi integrativi, eventualmente organizzati dalla scuola, degli alunni con lacune gravi e diffuse, e che, quindi, necessitano di un maggior sostegno.

COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VERIFICA

I docenti del Consiglio di classe ritengono opportuno adottare omogeneità nei comportamenti, negli interventi educativi e nei criteri di valutazione. A tal proposito essi concorderanno preventivamente i tempi delle prove scritte in modo da evitarne l'accumulo nell'arco della medesima settimana.

Per quanto riguarda le verifiche scritte da effettuare si stabilisce di realizzarne, ove possibile, due per il trimestre e tre per il pentamestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne ravvisi la necessità, in schede, questionari, prove grafiche, prove di abilità fisica.

Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse, ove possibile, saranno due verifiche per il trimestre e tre verifiche per il pentamestre e la valutazione potrà consistere anche (ma mai esclusivamente) in questionari, test, prove strutturate, funzionali all'elaborazione di un giudizio il più possibile ad ampio spettro sul grado di conoscenze e competenze acquisite nelle singole discipline.

Per quanto riguarda le verifiche laboratoriali professionalizzanti saranno valutate: le competenze progettuali, di problem solving di realizzazione di materiale didattico e relazionali.

Si cercherà infine di distribuire in maniera omogenea, tra le varie materie, il carico dei compiti che gli alunni dovranno svolgere individualmente a casa, programmando, dunque, non più di un compito in classe (valido per lo scritto) nell'arco della singola giornata scolastica e non più di tre compiti (validi per lo scritto) alla settimana.

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

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

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

Lo/a studente/ssa svolge compiti semplici e applica le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari (livello INIZIALE)

Lo/a studente/ssa svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali (Livello BASE)

Lo/a studente/ssa svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite (Livello INTERMEDIO)

Lo/a studente/ssa svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli (Livello AVANZATO)

Per la valutazione di Educazione civica, ciascun docente delle discipline coinvolte nell'U.D.A. comunicherà la propria valutazione al Coordinatore di Educazione Civica, il quale sarà il responsabile finale della valutazione assegnata allo studente.

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

(Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti)

La valutazione ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo 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:

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

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

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

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

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

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

Il Collegio dei Docenti in data 20/09/22 ha deliberato l'assegnazione del massimo della banda di oscillazione come segue:

A) Condizione necessaria per l'attribuzione del massimo punteggio della fascia di oscillazione individuata dalla media dei voti è **non aver superato un numero di assenze di 30 giorni nel corso dell'anno scolastico**; si potrà derogare al vincolo di questo criterio solo su proposta del docente Coordinatore di Classe e solo ed esclusivamente previa presentazione di certificazione ospedaliera attestante un ricovero di almeno 5 giorni e certificazione attestante un'assenza per motivi di salute legati alla pandemia da Covid-19.

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

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

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

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

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

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La commissione può assegnare fino a 5 punti di “bonus” per chi ne ha diritto.

Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell’Esame.

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

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

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

- **Utilizzare il patrimonio lessicale** ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali);
- **Utilizzare tecniche tradizionali e innovative** di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- **Saper valutare fatti e orientare** i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- **Contribuire alle strategie di Destination Marketing** attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO (PCTO)

Titolo del percorso: “DIGITAL MARKETING E GESTIONE di ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI”

Progetto che nasce dal desiderio di guidare gli studenti verso la riscoperta della propria comunità locale come luogo di opportunità di lavoro grazie alla ricchezza di patrimonio culturale racchiusa in essa. Il mix inscindibile di Cibo, Arte e “Ambiente antropico” rappresenta una risorsa economica e una occasione per raccogliere e promuovere una grande eredità culturale che è ormai diventata un’attrattiva internazionale per tutti quei flussi turistici interessati al tipico e all’autentico.

Nell’ambito di questa valorizzazione del patrimonio culturale della nostra area il progetto di P.C.T.O si andrà a realizzare attraverso le progettualità dei consigli di classe di terza che saranno declinate in questi 4 ambiti:

- Nuovi modelli di offerta turistica eno-gastronomica in direzione della **sostenibilità**
- Promozione del territorio attraverso **autenticità e tipicità**
- Organizzazione e Gestione del turismo attraverso i **canali multimediali**
- **I prodotti locali e ambiente** come patrimonio, attrazione, esperienza, condivisione
- **Stile alimentare sano** da imparare vivere, raccontare

Il progetto ha la sua ragione d’essere nelle suddette premesse, pertanto, gli obiettivi formativi generali da conseguire risultano essere questi sotto elencati:

- motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- favorire la motivazione e approfondimento allo studio, il recupero degli studenti in difficoltà, la valorizzazione delle eccellenze;
- avvicinare al mondo del lavoro per favorire l’orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali;
- favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporti esistenti;
- sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;

- favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage;

Gli obiettivi formativi generali da conseguire durante il percorso triennale "Pcto" risultano essere questi sotto elencati:

- motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- favorire la motivazione e approfondimento allo studio, il recupero degli studenti in difficoltà, la valorizzazione delle eccellenze;
- avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali;
- favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporti esistenti;
- sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage;
- contribuire a far scoprire le competenze come momento fondamentale per la realizzazione di sé.

Tali obiettivi si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare lo studente in un professionista dell'Ospitalità Alberghiera, della Ristorazione e dell'Enogastronomia, attraverso l'acquisizione di conoscenze e competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale.

L'articolazione del progetto per l'ambito Enogastronomico-Cucina sarà rivolto a:

- valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici anche attraverso le nuove strategie di comunicazione e marketing;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali utilizzando anche le nuove strategie di comunicazione e marketing;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche anche utilizzando i nuovi canali multimediali.

Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell'ambito delle progettazioni individuali definite dai singoli Consigli di classe.

Il progetto PCTO “**DIGITAL MARKETING E GESTIONE di ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI**” realizzato nel triennio a.s. 2020/21-2022/23, 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, è stato parzialmente limitato a causa dell’emergenza sanitaria Covid-19. Nell’anno in corso si è potuto finalmente realizzare esperienze vere di alternanza scuola-lavoro con una mensa gestita dalla Caritas, progetto denominato “Tabità”.

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:

- **a.s 2020/21**

Titolo progetto	Anno scolastico	Partecipazione
Corso sulla sicurezza ambienti di lavoro (4 ore) e corso HACCP (8 ore)	2020-2021	Tutta la classe*
Progetto WEB MARKETING (20 ore)	2020-2021	Tutta la classe*
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE (45 Ore)	2020-2021	Tutta la classe*

- **a.s.2021/22**

Titolo progetto	Anno scolastico	Partecipazione
Sistemi di innovazione in cucina (4 ore)	2021-2022	Tutta la classe*
A lezione con chef Oldani (2 ore in videochat)	2021-2022	Tutta la classe*
Modulo pratico sulla pizzeria presso I nostri laboratori (9 ore)	2021-2022	Tutta la classe*
Modulo pratico sui dolci per intolleranti presso I nostri laboratori (9 Ore)	2021-2022	Tutta la classe*
certificazione delle competenze (45 Ore)	2021-2022	Tutta la classe*

- **a.s. 2022/23**

Titolo progetto	Anno scolastico	Partecipazione
Progetto Etjcaorienta (10 ore)	2022-2023	Tutta la classe*
Progetto Go4steam (3ore)	2022-2023	Tutta la classe*
Uscite didattiche presso masseria/azienda agricole/frantoi (10 ore)	2022-2023	Tutta la classe*
Stage presso mense Caritas (ore 30)	2022-2023	Tutta la classe*

Orientamento in uscita presso Fiera del Levante e Campus Universitario (11 ore)	2022-2023	Tutta la classe*
Progetto "I marchi di qualità e cucina mediterranea (ore 6)	2022-2023	Tutta la classe*
certificazione delle competenze (50 ore)	2002-2023	Tutta la classe*

Obiettivi formativi

- Sviluppare e potenziare la conoscenza delle dinamiche lavorative
- Potenziare alcune competenze chiave curriculari richieste dal mondo del lavoro, in particolare:

a) competenze relazionali

- abilità comunicative
- capacità di analisi dei problemi
- gestione delle relazioni interpersonali in ambito lavorativo

b) Sviluppo dell'autonomia e creatività

c) Sviluppo di competenze trasversali

d) Sviluppo del senso critico nella presa di coscienza delle proprie capacità, delle proprie risorse e dei propri limiti

Obiettivi orientativi

1) Favorire l'accostamento al mondo del lavoro/ professioni e all'impresa, nella sua realtà di rapporti, struttura e finalità, con l'obiettivo di:

- supportare lo studente nella scelta del proprio progetto formativo e/o lavorativo futuro
- potenziare le capacità di analizzare caratteristiche, motivazioni, ed interessi personali
- supportare lo studente nell'identificazione delle proprie competenze in termini di conoscenze, abilità e risorse.

2) Fornire schemi di lettura dei contesti lavorativi per meglio individuare le competenze e le capacità necessarie per inserirsi nel mondo del lavoro con ottica flessibile.

3) Sviluppare la capacità di individuare ed affrontare i problemi di adattamento che qualsiasi situazione lavorativa inevitabilmente pone.

4) Favorire la conoscenza delle regole generali che presiedono ad una struttura aziendale come sistema organizzato.

Obiettivi di professionalizzazione

Favorire lo sviluppo di abilità di osservazione dei modelli organizzativi di lavoro (organigrammi, ruoli e funzioni), delle modalità delle aree di attività (processi) con l'obiettivo di introdurre e guidare gli studenti nelle fasi e nei ruoli lavorativi.

Favorire l'acquisizione di competenze nell'uso di mezzi, strumenti e tecniche in settori diversi, adattando nozioni teoriche a situazioni pratiche

Favorire l'acquisizione di nuove conoscenze e competenze trasversali e specifiche del settore di attività nell'utilizzo di strumenti e/o tecniche di operative.

Il percorso è finalizzato all'acquisizione di competenze trasversali e tecnico professionali e fa riferimento alle competenze dell'ordinamento in vigore (Pecup dello studente) effettivamente mobilitate dagli studenti; prevede non solo quelle tecnico-professionali, ma anche quelle degli assi culturali e di cittadinanza, ed indica anche le conoscenze e le abilità necessarie all'espletamento dei compiti assegnati.

L'esperienza di PCTO ha ricadute non solo nella valutazione del percorso formativo degli studenti, ma anche e soprattutto nella formazione di professionalità e crescita personale.

ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

<p>Sagra della zampina Sammichele di Bari</p> <p>a.s. 2021/2022</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Partecipazione all'evento presso il comune di Sammichele di Bari caratterizzato da convegni e degustazione di zampina e vini del territorio</p>	<p>Migliorare le proprie conoscenze sulla "zampina" ed i suoi accostamenti</p>
<p>Attività di orientamento 'Open Day' dell'I.I.S.S. "Rosa Luxemburg"</p> <p>a.s. 2021/2022</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Partecipazione alle manifestazioni di open day per l'orientamento in entrata</p>	<p>Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell'istituto.</p>
<p>Progetto "A tavola con l'Europa"</p> <p>a.s. 2021/2022</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Preparazione e presentazione ai visitatori dell'istituto di piatti tipici delle tradizioni culinarie francesi, britanniche, iberiche e tedesche.</p>	<p>Promuovere la conoscenza delle diverse abitudini alimentari delle nazioni europee le cui lingue vengono studiate nell'istituto.</p>
<p>"Un Medico in Cucina"</p> <p>TIPICAPUGLIA</p> <p>2021/2022</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Ristoceutica/Nutraceutica Supporto alla preparazione di piatti con prodotti tipici del territorio.</p>	<p>Promuovere il cibo salutistico e sostenibile. L'alimentazione come cura della propria salute.</p>
<p>Fiera dell'agricoltura "comune di Sammichele"</p> <p>a.s. 2022/2023</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Partecipazione all'evento presso il comune di Sammichele di Bari caratterizzato da convegni e degustazione di prodotti enogastronomici e vini del territorio</p>	<p>Promuovere il cibo salutistico e sostenibile. Realizzazione di una ricetta di cultura Contadina, L'alimentazione come cura della propria salute.</p>

<p>“1^Sagra del coniglio ripieno e della focaccia di patate” a Casamassima</p> <p>a.s. 2022/2023</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Partecipazione all’evento presso il comune di Casamassima caratterizzato da convegni e degustazione di prodotti enogastronomici e vini del territorio</p>	<p>Realizzazione di una ricetta di cultura Contadina “il Coniglio ripieno”</p>
<p>“World Press Photo exhibition 2022”</p> <p>Presso Teatro Margherita di Bari</p> <p>a.s. 2022/2023</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Partecipazione a mostra fotografica internazionale di fotografia.</p>	<p>Percorso espositivo narrante e itinerante con ampio sguardo su tutte le regioni del Pianeta</p>
<p>Concorso gastronomico Regionale</p> <p>“I tartufi in Puglia e la gastronomia marinara”</p> <p>II^ Edizione 2022</p> <p>a.s. 2022/2023</p> <p>alunno Davide Cannone</p>	<p>Partecipazione al concorso gastronomico organizzato presso istituto alberghiero A. Perotti in Bari in collaborazione con Urbani Tartufi – Scheggino (PG) Accademia del Tartufo nel Mondo Alberghieri di Puglia Federazione Italiana Cuochi Unione Regionale Cuochi Pugliesi A.M.I.R.A. – Puglia A.I.S. – Pugliaazienda Urbani di enogastronomici e vini del territorio</p>	<p>Raviolo di seppia con spuma di patate e tartufo uncino su cialda di pane e lenticchie di Altamura su crema di zucca e caciocavallo podolico</p>
<p>Orientamento in uscita presso Fiera del Levante (Salone dello studente) per incontri settoriali e campus universitari</p> <p>a.s 2002/23</p>	<p>Partecipazione ad incontri per la scelta tra un variegato panorama di corsi di laurea e indirizzi didattici</p>	<p>Maturare una scelta consapevole degli studi e del lavoro post-diploma.</p>

<p>Progetto «Treno della memoria» a.s. 2022/23 Parte della classe</p>	<p>Partecipazione alla visita d'istruzione presso i luoghi simbolo più rilevanti al mondo sul tema della memoria della Shoah che prevede la visita al campo di Auschwitz-Birkenau.</p>	<p>Testimonianze e riflessioni su ciò che l'uomo è stato capace di fare, nel cuore dell'Europa, poco più di sessant'anni fa.</p>
<p>Borsa Internazionale del Turismo-2023, in programma il 12/13/14 Febbraio 2023 presso Fiera Milano City. a.s. 2022/23 alunno Davide Cannone</p>	<p>Partecipazione attiva alla BIT di Milano in collaborazione con il Consorzio Taste&Tour in masseria.</p>	<p>Degustazioni di prodotti enogastronomici riservate a tour operator e giornalisti, mostrando un pezzo della nostra storia, le tradizioni dei saperi e dei sapori di tutti i territori pugliesi.</p>

<p>Visita didattica presso masseria biologica Quisisana MOTTOLA (TA) a.s. 2022/23 Parte della classe</p>	<p>Partecipazione alla visita d'istruzione, museo della civiltà contadina.</p>	<p>Valorizzazione e degustazione dei prodotti biologici.</p>
<p>Visita didattica presso azienda agricola Pantaleo PANTALEO AGRICOLTURA Soc. Agr. SRL Speciale di Fasano Brindisi – Puglia a.s. 2022/23 Parte della classe</p>	<p>Partecipazione alla visita d'istruzione, laboratorio didattico, fasi produttive dell'olio extra vergine.</p>	<p>Valorizzazione e degustazione dei prodotti biologici. Il Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto presidio Slow food.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

MATERIA:
Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: Prof.ssa Anna Manghisi

LIBRO DI TESTO: Paolo Di Sacco , La scoperta della letteratura – Dal secondo Ottocento ad oggi – con Percorsi di alimentazione e ospitalita' , Pearson – Mondadori

METODOLOGIA DIDATTICA

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

CONTENUTI

- Modulo I:
 - Il Positivismo;
 - Il Naturalismo francese e il Verismo italiano.

- Estetismo, Decadentismo e Simbolismo.

- Modulo II:

Il Verismo:

Giovanni Verga: la vita e la poetica.

“Rosso Malpelo”

“I Malavoglia

- Modulo III:

Il Decadentismo.

- Giovanni Pascoli: la vita e la poetica del fanciullino;

“Miricae “: “ X Agosto “;

“I canti di Castelvecchio“

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

“Il Piacere: “Andrea Sperelli e il culto della bellezza“;

“ Alcyone”;

- Modulo IV:

- Le Avanguardie;

. Marinetti e Il manifesto del Futurismo;

- Modulo V:

La grande stagione del romanzo:

Luigi Pirandello: la vita e la poetica dell’ umorismo;

“ Il fu Mattia Pascal “

“ Uno , nessuno e centomila “

“ Novelle per un anno: “ La patente”;

Italo Svevo: la vita e la poetica

“ La coscienza di Zeno”

- Modulo VI:

- La lirica novecentesca.

. Giuseppe Ungaretti: la vita e la poetica.

“Allegria dei naufragi: “Soldati “

Eugenio Montale: la vita e la poetica.

“Ossi di seppia”: “Spesso il male di vivere ho incontrato”; “Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale”

MATERIA:

Storia

DOCENTE: Prof.ssa Anna Manghisi

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

CONTENUTI

UDA 1

L ' EUROPA DEI NAZIONALISMI

- 1 . L' Età giolittiana;
- 3 . La Prima guerra mondiale;
- 4 . Una pace instabile.

UDA 2

L ' EUROPA DEI TOTALITARISMI

1. L a Rivoluzione Russa e il totalitarismo di Stalin;
- 2 . Mussolini, il fascismo;
- 3 . Hitler, il nazismo.

UDA 3

IL CROLLO DEL ' EUROPA.

1. La Seconda guerra mondiale;

UDA 4

IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI E L'EPOCA MULTIPOLARE.

1. L ' Italia Repubblicana.

MATERIA:

Matematica

DOCENTE: Martinelli Luciana Pasqua

LIBRO DI TESTO: “ELEMENTI DI MATEMATICA, Bergamini, Trifone, Barozzi – Zanichelli

METODOLOGIA DIDATTICA: Lezioni frontali, esercitazioni di gruppo e alla lavagna

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Saper individuare l'insieme delle soluzioni di equazioni e disequazione a una incognita di primo e secondo grado intere e fratte; saper classificare una funzione (razionale intera e fratta); saper determinare l'insieme dominio di una funzione; determinare le intersezioni con gli assi cartesiani; determinare il segno del grafico di una funzione; risolvere semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte; saper calcolare la derivata prima di semplici funzioni razionali intere; saper determinare punti di massimo e di minimo per funzioni razionali intere; saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione nel piano cartesiano.

CONTENUTI:

RECUPERO PREREQUISITI

Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte

Disequazioni di primo grado

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

Derivate fondamentali e derivata di una potenza

Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi

Calcolo della derivata prima di una funzione algebrica razionale intera

LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI

MATERIA:

Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof. Stefania Carbonara

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

CONTENUTI

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

1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

2. INNOVAZIONI DI FILIERA

3. Filiera agroalimentare

4. La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare

5. La doppia piramide alimentare e ambientale

6. La “qualità totale dell'alimento” e le certificazioni di qualità

7. La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa delle frodi

• I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

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

2. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

• CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

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

• CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

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

• IL SISTEMA HACCP

- Igiene degli alimenti
- Autocontrollo e HACCP

3. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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

- **DIETA E STILI ALIMENTARI**
- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta e lo sport

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

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

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

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

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

- **DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**
- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa

MATERIA:
Lingua Inglese

DOCENTE: prof.ssa MINERVA ANNA CLEMENTE

LIBRO DI TESTO: “Well Done! Cooking & Service”, Autori: C. E. Morris, Ed. Eli; ulteriore materiale fornito dalla docente.

METODOLOGIA DIDATTICA:

Analisi del testo tecnico di microlingua inerente gli aspetti professionali dell’ambito enogastronomico attraverso esercizi a coppie o in gruppo di lettura, comprensione e ascolto, con attività scritte e orali di tipo comunicativo, mirate al potenziamento della comprensione della lingua e all’acquisizione del lessico specifico. Gli studenti, sotto la guida dell’insegnante, colgono gli elementi principali del testo dal punto di vista contenutistico e strutturale, al fine di assimilare il vocabolario necessario alla comprensione e alla sintesi dell’argomento in questione. Sono state favorite anche attività miranti allo sviluppo delle competenze multimediali per favorire e sviluppare un approccio di tipo laboratoriale (ricette e menu in formato digitale).

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Complessivamente la classe dimostra una conoscenza sufficiente dei contenuti e una sufficiente capacità di comprensione dei testi attraverso la lettura, la comprensione e l’analisi con le relative attività sulle funzioni comunicative necessarie per esprimersi sugli argomenti trattati e gli aspetti professionali dell’ambito enogastronomico. Nonostante la classe abbia dimostrato attenzione e partecipazione discontinua nel corso dell’anno scolastico, si distinguono tre studenti con una buona padronanza linguistica da una parte, mentre dall’altra parte ci sono coloro i quali hanno evidenziato lacune pregresse, poca autonomia nello studio, scarso interesse e scarsa partecipazione alle lezioni. La maggior parte degli alunni è in grado di esporre in modo semplice le conoscenze acquisite con una padronanza del lessico generale e specifico abbastanza sufficiente. A volte, si è notata una certa inclinazione ad una ripetizione mnemonica dei contenuti, piuttosto che ad una rielaborazione degli stessi in modo personale. Un numero ristretto di alunni, invece, non ha raggiunto un livello di competenze completamente sufficiente.

CONTENUTI:

-Menu planning:

- What’s in a menu?
- Understanding and designing menus

- Safety procedures:

- Haccp

- Haccp principles
- Food transmitted infections and food poisoning
- Food contamination: risks and preventive measures

-Diet and nutrition:

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

-Culinary Habits:

- British cuisine: traditions and festivities-Shrove Tuesday & Pancake day
- Italian cuisine: traditions and festivities-Frappe

-Culinary geography:

- Food in the UK
- Traditional Northern food UK
- Gastronomic tour of Wales
- Apulian specialities: Tiella
- British recipes: Pancakes, Welsh rarebit; Bara brith

Grammar: Present perfect simple vs Present perfect continuous, For and since; The second and third conditional.

Language functions: Talking about habits and routine; Asking about frequency and quantity in your diet.

CONTENUTI DA SVOLGERE EVENTUALMENTE DOPO IL 15 MAGGIO

-Food in literature

-Ripetizione del programma

MATERIA:

Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

DOCENTE: Prof. Michelangelo Bellini

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

CONTENUTI

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

1. La Salute e la Sicurezza sul Lavoro

- Quadro normativo
- La Gestione della Sicurezza

2. La Sicurezza Alimentare

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

3. Il Sistema HACCP

- L'Autocontrollo e il Sistema HACCP
- Le Cinque Fasi preliminari
- I Sette Principi dell'HACCP

- Schede riassuntive per fasi di lavoro generiche
- La Gestione dei Prodotti non Idonei
- L'Igiene nella Ristorazione

4. Il Menu e la Degustazione del Cibo

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

5. La Qualità Alimentare

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

6. Piatti e Menu per Soggetti con Intolleranze Alimentari

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

7. Il Catering e il Banqueting

- Il catering
- Il Contratto di Catering
- Forme di Catering
- Il Trasporto dei Pasti
- Il Banqueting
- Forme di Banqueting
- Il Banqueting Manager
- L'Organizzazione di un Banchetto

- Il Contratto di Banqueting
- La Scheda Evento
- L'Organizzazione della Logistica
- La Preparazione delle Pietanze
- L'Organizzazione della Sala

8. Il Servizio a Buffet

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

9. Il Food and Beverage Manager

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

MATERIA:
Lingua e civiltà spagnola

DOCENTE: Prof.ssa Lucia Colabello

LIBRO DI TESTO: “AL GUSTO” Autori: Cervi M. e Montagna S., Ed. Loescher, 2017

METODOLOGIA DIDATTICA: Si è partiti dall’analisi dei documenti autentici per richiamare e consolidare le conoscenze professionali acquisite anche nelle altre discipline professionalizzanti, spunto per una serie di attività che hanno veicolato i contenuti e favorito la riflessione linguistica: esercizio di sostegno, espansione e reimpiego, soluzione di problemi e simulazioni varie. E’ stato a volte necessario potenziare lo studio di alcune strutture linguistiche. Gli alunni sono stati invitati spesso ad effettuare ricerche su Internet, a lavorare in coppia e a presentare il lavoro compiuto. La metodologia adottata è stata di tipo essenzialmente comunicativo e finalizzata allo sviluppo delle abilità di comprensione e produzione scritta ed orale. Si è cercato, inoltre, di stimolare gli studenti ad utilizzare costantemente la lingua spagnola per essere in grado di sapersi muovere in diversi contesti comunicativi. La tecnica di insegnamento è stata eclettica e basata principalmente sulle seguenti modalità:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI: Da un’analisi finale risulta che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti da tutti gli alunni. Per quanto riguarda quelli didattici si può affermare che tutti gli alunni hanno globalmente migliorato, rispetto ai livelli di partenza, la propria competenza linguistica, anche se, in generale, la produzione orale risulta in generale migliore di quella scritta. Una ragazza in particolare ha raggiunto ottimi risultati nelle quattro abilità per l’interesse e l’impegno costanti. Complessivamente gli studenti, su diversi livelli e con risultati variabili, sono in grado di: - comprendere messaggi orali - comprendere il significato di testi di carattere generale ed inerente al settore eno-gastronomico - esprimersi in forma semplice su argomenti di carattere specialistico - conoscere i contenuti settoriali trattati.

CONTENUTI: Repaso y refuerzo gramatical y del programa del IV año;

- Recetas de España e Hispanoamérica (Gastronomía de Hispanoamérica -En México ; -En Centroamérica ; -En Suramérica.)
- Los platos fríos y calientes típicos hispanoamericanos ;
- Profundizaje lexical de todas las categorías de alimentos;
- Los tipos de menús y su composición:el origen,técnicas para crear un menú perfecto;
- Las convenciones relacionadas con la organización del menú, los alimentos que se asocian a cada plato y el orden de consumo de los alimentos;
- Menú del día; menú infantil; menú a la carta; platos combinados;
- Tapas, pinchos y raciones;
- Cocina vegetariana y vegana ;
- Cocina sin gluten ;
- Trastornos alimenticios y enfermedades relacionadas con la alimentación ;
- Alergias e intolerancias alimentarias;
- Los hábitos alimenticios de los españoles en comparación con los italianos;
- Las bebidas: beber en España;
- Las bebidas tradicionales
- Los vinos.
- El cava
- La cata de vinos;
- La sangría, el mate, la queimada;los cócteles

MATERIA:
Lingua Francese

DOCENTE: Prof.ssa Deborah Signorile

Libro di testo utilizzato: *Sublime - Oenogastronomie et Service*; C. Duvallier; ELI EDITORE.

METODOLOGIA DIDATTICA: - **Lezioni di carattere frontale** basate sulla creazione attiva di mappe concettuali, sull'uso del libro di testo e della LIM; - **Cooperative Learning:** gli alunni hanno sviluppato le loro competenze, effettuando ricerche ai fini dell'approfondimento dei contenuti. Inoltre, nel contesto classe, la comprensione audio e video è stato un ulteriore supporto al perfezionamento delle competenze linguistiche. Tra gli studenti è stato possibile instaurare una buona collaborazione per la traduzione di termini più specifici, il tutto seguito da dei momenti dedicati all'elaborazione di commenti personali sulle tematiche affrontate.

OBIETTIVI RAGGIUNTI: - Saper utilizzare il linguaggio settoriale, tipico del contesto enogastronomico, per la comprensione dei testi scritti e dei contenuti orali; - Saper descrivere situazioni e presentare esperienze in lingua straniera; - Saper riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture, in prospettiva interculturale.

CONTENUTI:

- Les différences entre la nouvelle cuisine et la cuisine traditionnelle;
- Le "bien manger" et la Pyramide Alimentaire;
- Le Régime crétois et les couleurs du "bien-être".
- Présentation de la France physique;
- La nourriture française et les spécialités gastronomiques françaises;
- Le DROM-COM;
- Les spécialités gastronomiques du DROM-COM;
- Le système HACCP;
- Les infections et les intoxications alimentaires;
- Les mesures préventives contre la contamination des aliments.

- Qu'est-ce que le mouvement SLOW FOOD et le "*Projet Sentinelles*";
- Les nouvelles tendances de la cuisine française;
- Les techniques de conservation des aliments (par la chaleur et par le froid).
- Petite histoire du vin;
- Les vins et les régions viticoles de France;
- La classification des vins;
- Comment se présente l'étiquette du vin?;
- La différence entre une boisson alcoolique et celle alcoolisée.

MAGGIO:

- Les différentes phases de vinification;
- L'importance du Champagne et sa production;
- Le cidre en France (*);
- La différence entre le carafage et la décantation pour un vin (*);
- Les menus religieux;
- Les différents régimes alimentaires.

Petits aperçus littéraires relationnés à l'alimentation:

- "Un morceau de madeleine trempé dans une tasse de thé" - Charles Baudelaire;
- Baudelaire et le vin.

MATERIA:

Lab. Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

Docente: Prof. Alberto Sacco

Libro di testo: SALA E VENDITA per CUCINA ALMA PLAN

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali attività in laboratorio

Prove di realtà in contesti lavorativi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

CONTENUTI

Le aziende enogastronomiche

Organizzazione delle aziende ristorative.

Le diverse forme di ristorazione.

Le figure professionali nella ristorazione.

La sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare

Il d.lgs 81 e l'HACCP

Il menù e gli stili di servizio

Le varie tipologie di menù. Gli stili di servizio.

Le bevande

Le bevande analcoliche.

Le bevande nervine.

Le bevande alcoliche.

I distillati.

I liquori.

Il vino e la vite

Il ciclo della vite.

La vendemmia e il mosto.

Tecniche di vinificazione.

Pratiche di cantina.

I vini speciali

I vini passiti.

Gli spumanti.

Il metodo classico e il charmat.

MATERIA:

I.R.C.

Docente: prof. Massimiliano D'ambrosio

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

Metodi

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

Materiali

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Si è cercato nel corso dell'anno di concorrere insieme alle altre discipline a promuovere il pieno sviluppo della personalità degli alunni, di contribuire ad un più alto livello di conoscenze e capacità critiche. Solo pochi alunni sono riusciti a cogliere e a individuare la visione cristiana della vita in campo alimentare, in un confronto aperto con le altre religioni. Infine la classe non ha dimostrato un maggiore interesse nel riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento allo sviluppo scientifico-tecnologico sia in campo medico che etico-cristiano.

CONTENUTI

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

- Induismo
- Buddismo
- Ebraismo
- Islam
- Cristianesimo

- Il valore della vita nel contesto sociale e nel Magistero della Chiesa. Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica:
- Aborto
- Eutanasia
- Procreazione Assistita (inseminazione artificiale/fecondazione artificiale)
- Clonazione.

MATERIA:
Scienze Motorie

DOCENTE: Prof. Lasaracina Giuseppe

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

- Praticare giochi e attività sportive applicando tecniche specifiche, avanzate tattiche, regolamento ufficiale emettendo in atto comportamenti corretti e collaborativi.
- Essere consapevole del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio, essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali.

CONTENUTI

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

FISIOLOGIA DELLO SPORT

- Metabolismi energetici.
- La funzionalità dell'apparato cardiovascolare durante lo sport.
- L'alimentazione dello sportivo.

IL FAIR PLAY

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

COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE

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

- Super-compensazione, carico motorio interno ed esterno
- Esercitazioni pratiche volte al miglioramento:
 - della funzione cardi-circolatoria e respiratoria; di potenziamento muscolare a carico naturale, in opposizione e resistenza;
 - di mobilità articolare e allungamento muscolare;
 - di coordinazione neuro-muscolare in varietà di ampiezza, ritmo, e situazioni spazio-temporali
 - di equilibrio statico, dinamico e di volo.
- Generalità sul riscaldamento e suoi effetti.
- Esercitazioni a corpo libero e carico naturale.

I GRANDI EVENTI SPORTIVI

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

ATTIVITÀ' SPORTIVA

Sport individuali e di squadra: elementi distintivi

Atletica Leggera: corse e concorsi

Pallavolo:

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

- Regolamento essenziale e arbitraggio
- **Pallacanestro:**
- Fondamentali tecnici (palleggio, passaggio, tiro)
- Fondamentali tattici (semplici schemi di difesa e attacco)
- Regolamento essenziale e arbitraggio
- **Calcio:**
- Fondamentali tecnici
- Fondamentali tattici (semplici schemi di difesa e attacco)
- Regolamento essenziale e arbitraggio
- **Badminton:**
- Fondamentali tecnici
- Fondamentali tattici
- Regolamento essenziale e arbitraggio
- Tennis Tavolo:
- Fondamentali tecnici
- Fondamentali tattici
- Regolamento essenziale e arbitraggio

MATERIA:
Diritto e Tecniche Amministrative

DOCENTE: Prof. Vito Spalluto

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

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

CONTENUTI:

IL MERCATO TURISTICO

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

IL MARKETING

ASPETTI GENERALI

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

IL MARKETING STRATEGICO

- Quali sono le fasi e le fonti informative del marketing strategico

- Come si effettua l'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda
- Cos'è la segmentazione, il target e il posizionamento

IL MARKETING OPERATIVO

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

IL WEB MARKETING

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

IL MARKETING PLAN

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

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

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

IL BUDGET

- Che cos'è il budget
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget e come si articola il budget
- Come viene redatto il budget dagli investimenti e come viene redatto il budget economico di un ristorante
- Come viene redatto il budget economico di un albergo e cos'è il controllo budgetari

IL BUSSINESS PLAN

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

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

LE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

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

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

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

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

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

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LE ABITUDINI ALIMENTARI

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

I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE

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

MATERIA:

Educazione Civica

DOCENTE: prof. Michele Lombardi

LIBRO DI TESTO: Materiali elaborati dal docente

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

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

COSTITUZIONE	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
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	La web democracy
	L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini
	Lo smart working
	L'identità digitale
	Le piattaforme digitali della PA

SCHEMA CORRISPONDENZA

NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei</p>

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> • Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. 	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p>

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

<p>Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza n.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.</p>
<p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 	
<p>Competenze professionali correlate</p>	<p>Conoscenze e/o Contenuti disciplinari</p>
<p>Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Competenza n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla</p>

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. 	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. 	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p>

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

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

PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI

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

Per la simulazione della prima prova scritta, svolta in data 11/05/2023, sono state assegnate le seguenti tracce:



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-
mente pascono, bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?³
I fili di metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA 42

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedi così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». E qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

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



Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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



Ministero dell'Istruzione

2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica "può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui"?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non "ha alcuna relazione con il mondo reale"?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da Giorgio Parisi, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablù.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E *l'automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da Luigi Ferrajoli, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 simulazione della seconda prova scritta, svolta in data 12/05/2023, è stata assegnata la seguente traccia.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 1

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

Tipologia B)

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

TRACCIA PROPOSTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[.....]

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

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

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

[.....]

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

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

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

[.....]

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

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

CONTESTO OPERATIVO

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

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

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

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

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

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

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

- ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per una donna in stato di gravidanza.

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

1. In riferimento alla progettazione del *caffè break* a tema “A tavola durante la gravidanza” descriva otto portate (piccola pasticceria, rosticceria, tartine, eccetera) che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascuna portata:

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

2. In riferimento alla stesura del vademecum da scrivere per aiutare le donne in gravidanza nelle loro scelte quotidiane, descriva quali ingredienti scartare e quali misure di prevenzione e di corretta prassi igienica adottare in cucina per minimizzare la probabilità di venire a contatto con i seguenti patogeni:

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

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

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9 del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine, la commissione nell'ambito della simulazione del colloquio, che si terrà in data 19/05/2023, proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale. Il documento che verrà proposto per la simulazione, afferente all'area pluridisciplinare “Dieta e stili alimentari” è quello qui sotto riportato:

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE



GRIGLIE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

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

VALUTAZIONE PROVA/100

VALUTAZIONE PROVA...../20

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

VALUTAZIONE PROVA/100

VALUTAZIONE PROVA...../20

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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

LA COMMISSIONE:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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

LA COMMISSIONE: