



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 5^a sez. A INDIRIZZO: Enogastronomia

Il Consiglio di Classe

Docente	Disciplina
ALBANESE MARIA GIOVANNA	Matematica
CAMPANELLA CRESCENZIANA	Inglese
CAMPANELLA SANTA	Scienze motorie
CARBONARA STEFANIA	Scienze degli alimenti
CHISENA TERESA	Italiano
CHISENA TERESA	Storia
D'AMBROSIO MASSIMILIANO	Religione
LINZALONE LUCIA	Spagnolo
MELE RUBENS	Laboratori di <i>servizi</i> enogastronomici-cucina-
RELLA FRANCESCA	Diritto e Tecniche <i>Amministrative</i>
RICCIARDI GABRIELLA	Tedesco
SAVINO SAVERIO	Laboratori di <i>servizi</i> enogastronomici, sala
LOMBARDI MICHELE	Ed. Civica

La coordinatrice
Prof.ssa Francesca Rella

Il Dirigente Scolastico
Prof. Rocco Fazio

ALUNNI:
Verna Leonardo
Basile Valentina

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 5
PROFILO INDIRIZZO PROFESSIONALE	Pag. 6
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag. 8
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 10
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag. 20
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 23
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO	Pag. 25
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER L'AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA	Pag. 31
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag. 32
SCHEMA CORRISPONDENZA,NUCLEI,COMPETENZE,CONOSCENZE (solo per gli indirizzi del Professionale)	Pag. 58
PROVE D'ESAME E SIMULAZIONI	Pag. 63
GRIGLIE	Pag. 68

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- sanitarie 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 didattica disciplinare per competenze, (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionali) 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 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 5^a A ENO è composta da n° 18 alunni, 9 femmine e 9 maschi.

Per la seconda lingua straniera la classe è articolata: 4 alunni frequentano le lezioni di Tedesco; 14 alunni frequentano le lezioni di Spagnolo.

Tutti gli studenti sono frequentanti.

In classe ci sono due alunni già certificati DSA e un'alunna BES individuata nel corrente anno scolastico per i quali sono stati redatti i PDP.

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

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

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

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

Soltanto un ristretto gruppo di alunni ha avuto una presenza irregolare e puntuale nelle consegna delle attività richieste dai docenti e, di conseguenza, l'andamento del rendimento è risultato altalenante e discontinuo.

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

PROFILO DELL' INDIRIZZO PROFESSIONALE

L'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.

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 DICLASSE PER COMPETENZE

CLASSE: 5 ^ SEZ. A INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

Docente Coordinatore: Prof.ssa Rella Francesca

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	“SE PUOI SOGNARLO, PUOI FARLO” (W. Disney) UDA: “Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale/Cittadini del mondo” – AGENDA 2030 Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si fa riferimento al curriculum di Educazione Civica di Istituto, riportato in calce.
----------------------	---

Consegna al termine del percorso Destinatari Bisogni Tempi Competenze di Educazione Civica • Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. • Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030	Ogni docente ha verificato l'acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa. Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull'argomento di maggiore interesse per l'alunno (ad esempio realizzazione di un menu, di un power point, di un video).	
	Alunni della V sez.A Enogastronomia	
	Educativi e formativi	
	Pentamestre-33 ore totali	
	Asse Asse dei linguaggi: • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali. • Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente • Utilizzare e produrre strumenti di	Discipline coinvolte Italiano Lingue straniere

per lo sviluppo sostenibile.

- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Asse storico-sociale:

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali ed internazionali
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere le linee essenziali della

Storia
Religione
Dtar

	storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. Individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali ed internazionali.	
	Asse matematico: - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative - Utilizzare i concetti matematici e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Matematica
	Asse scientifico-tecnologico e professionale: - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Assumere comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature per impedire la contaminazione degli alimenti.	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala Scienza e cultura dell'alimentazione

**Competenze chiave di
cittadinanza**

- Saper riconoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

Si richiamano le competenze di cittadinanza contenute nelle linee guida del Ministero dell'istruzione con particolare riferimento a:

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Piano di lavoro

EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)

La web democracy. L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini. Lo smart working. L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La

**DISCIPLINE
COINVOLTE**

Italiano

	dichiarazione universale dei diritti umani. Le organizzazioni internazionali.	
	La nascita dell'Unione europea. Istituzione e norme dell'Unione Europea. La formazione delle norme comunitarie.	Storia
	Il Parlamento. Il Presidente della Repubblica. Il Governo. Magistratura e garanzie costituzionali. Pubblica amministrazione e organi locali. I sistemi elettorali.	Diritto e Tecnica Amministrativa
	La tutela del paesaggio	
	La tutela e la sicurezza sul luogo di lavoro. L'identità digitale. Istruzione e formazione: PCTO	Scienza e cultura dell'alimentazione
		Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina e settore sala
	I sistemi elettorali	Lingue straniere
	La legge elettorale. La formazione delle leggi.	Matematica
	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito.	Religione
	Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro)	Tutte
	Osservazione guidata sul campo	Tutte
	Raccolta di documentazione	Tutte
FASE 1		
FASE 2		
FASE 3		
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: 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 sociali. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari 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 organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti	Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo Magistratura e garanzie costituzionali Pubblica amministrazione e organi locali I sistemi elettorali La legge elettorale La formazione delle leggi La nascita dell'Unione europea Istituzioni e norme dell'Unione europea La formazione delle norme comunitarie L'Organizzazione delle Nazioni Unite La dichiarazione universale dei diritti umani Le organizzazioni internazionali	Italiano 6 Storia 3 Diritto 10 Lingua inglese 2 Scienza e cultura dell'alimentazione 2 Cucina/Sala 6 Matematica 2 Religione 2 Compresenza 15 Tot ore curriculari 33

- lezione frontale interattiva; lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata;
- *problem solving*;
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi.

ATTIVITÀ INTER-PARA-EXTRA SCOLASTICHE

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:

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

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento.

Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola, 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 ...

Criteri 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)	2021-202	Tutta la classe*
Modulo pratico sui dolci per intolleranti presso I nostril laboratory (9 Ore)	2021-202	Tutta la classe*
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE (45 Ore)	2021-202	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 e 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 cucine mediterranee (ore 6)	2022-2023	Tutta la classe*
certificazione delle competenze (50 ore)	2002-23	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

Sagra della zampina Sammichele di Bari 2021/2022 Parte della classe	Partecipazione all'evento presso il comune di Sammichele di Bari caratterizzato da convegni e degustazione di zampina e vini del territorio	Migliorare le proprie conoscenze sulla “zampina” ed i suoi accostamenti
Attività di orientamento 'Open Day' dell'I.I.S.S. “Rosa Luxemburg” 2021/2022 Parte della classe	Partecipazione alle manifestazioni di open day per l'orientamento in entrata	Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell'istituto.
Progetto «Treno della memoria « a.s. 2022/23 Due alunni	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.	Testimonianze e riflessioni su ciò che l'uomo è stato capace di fare, nel cuore dell'Europa, poco più di sessant'anni fa.

CONTENUTI DISCIPLINARI

SINGOLE MATERIE

ITALIANO

Docente: Prof.ssa Teresa Chisena

Libro di testo utilizzato: Paolo Di Sacco, La scoperta della letteratura-Dal secondo

Ottocento ad oggi-con Percorsi di alimentazione e ospitalità, Pearson-Mondadori

METODOLOGIA DIDATTICA

Brain storming, linea del tempo, schematizzazioni e mappe concettuali, lettura guidata e partecipata, lezione frontale, didattica laboratoriale, visione di film e filmati, ricerche in rete.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Collocare nel tempo e nello spazio
- Orientarsi tra testi e autori
- Stabilire collegamenti e confronti
- Individuare prospettive interculturali
- Comprendere e interpretare un testo
- Produrre varie tipologie di testi
- Argomentare il proprio punto di vista

CONTENUTI

UDA1: IL CONTESTO STORICO-LETTERARIO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

La nuova filosofia: Comte, Darwin e il Positivismo. Il Naturalismo e il metodo scientifico.

Emile Zola: Il ciclo dei Rougon-Macquart Lettura e analisi del testo Gervasia all'assommoir.

UDA 2: IL VERISMO

Giovanni Verga: la vita e la poetica. Le novelle e il Ciclo dei vinti Vita dei campi, I Malavoglia. Lettura e analisi dei testi Nedda e Janu, La famiglia Toscano.

UDA 3: SIMBOLISMO E DECADENTISMO

Baudelaire e I fiori del male. Lettura e analisi dei testi Corrispondenze, L'albatro Giovanni Pascoli: la vita, l'opera e la poetica del fanciullino. Myricae. Lettura e analisi dei testi Novembre, Lavandare, Il lampo, X Agosto.

Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere e l'estetismo. Il piacere, Alcyone. Lettura e analisi dei testi Il Conte Andrea Sperelli, La pioggia nel pineto.

UDA 4: LA GRANDE STAGIONE DEL ROMANZO

Luigi Pirandello: la vita, il relativismo e la poetica dell'umorismo. Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila. Lettura e analisi dei testi La vecchia imbellettata, Il treno ha fischiato, Io mi chiamo Mattia Pascal, L'amara conclusione: io sono Il fu Mattia Pascal, Il naso di Moscarda Italo Svevo: la vita, la scoperta della psicoanalisi. Il caso Svevo. La coscienza di Zeno. Lettura e analisi dei testi L'ultima sigaretta, Il potere psicoanalitico del vino.

UDA 5: IL PROGETTO DELLE AVANGUARDIE E LA LIRICA NOVECENTESCA

Marinetti: Il manifesto del Futurismo.

Giuseppe Ungaretti: la vita e la poetica.

Allegria di naufragi. Lettura e analisi dei testi I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati.

STORIA

Docente: Prof.ssa Teresa Chisena

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

METODOLOGIA DIDATTICA

Brain storming, linea del tempo, schematizzazioni e mappe concettuali, lettura guidata e partecipata, lezione frontale, didattica laboratoriale, visione di film e filmati, ricerche in rete.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Acquisire i concetti generali relativi alla situazione politica italiana e internazionale nell'arco cronologico compreso tra la seconda rivoluzione industriale e il boom economico.
- Individuare elementi di persistenza e discontinuità nei sistemi economici e politici riconoscendone la varietà e evidenziando i nessi tra il contesto nazionale e quello internazionale
- Saper riflettere sul contributo apportato dalla ricerca scientifica e dalla tecnologia al miglioramento delle condizioni di vita, di lavoro, di salute, valutando anche i risvolti della vita.
- Comprendere le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, delle pari opportunità per tutti.

CONTENUTI

UDA 1 COLONIALISMO E IMPERIALISMO

Colonie e Imperi. La seconda rivoluzione industriale. La Belle Époque e la società di massa. Taylorismo e fordismo.

UDA 2 L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

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

UDA. 3 L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

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

UDA.4 IL CROLLO DELL'EUROPA

La seconda guerra mondiale. La guerra parallela dell'Italia. Il quadro internazionale del dopoguerra. L'Italia repubblicana e il boom economico.

LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente : Prof.ssa Campanella Crescenziata

Libro di testo utilizzato

C.E. Morris, *Well done!Cooking & Service*, Ed. Eli

METODOLOGIA DIDATTICA

Brainstorming/ warming up

Didattica frontale e/o dialogata

Listening and watching activities

Cooperative learning

Peer tutoring

Mind mapping

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Saper utilizzare in maniera adeguata una lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi in situazioni simulate o reali.

Interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando il linguaggio settoriale relativo al proprio percorso di studio.

Conoscere strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi scritti, orali e multimediali, su argomenti inerenti la sfera professionale, sociale e culturale

Conoscere le componenti morfo-sintattiche, semantico-lessicali e fonologiche della lingua

Conoscere gli aspetti geografici e socio-culturali dei Paesi di cui si parla la lingua studiata

Utilizzare una lingua straniera in un'ottica interculturale, sviluppando la consapevolezza di analogie o differenze culturali.

Utilizzare gli strumenti informatici per la produzione di materiali anche multimediali

CONTENUTI

Health and safety:

HACCP

HACCP principles

Food safety and food poisoning

Diet and nutrition:

The Eatwell plate

Organic food and GMOs

The Mediterranean diet

Food allergies and intolerances

Eating disorders

Alternative diets: macrobiotic, vegetarian and vegan

Slow food vs fast food
Street food

Culinary geography:

Food in the UK
Traditional Northern food
UK Gastronomic tour of Wales
George Orwell: *"In defence of English cooking"* from *Evening Standard* (1945)
Apulian cuisine

Culture & Civic Education

The British political system:
Constitutional Monarchy and Parliamentary Democracy

Inglese tecnico:

Healthy recipes: Baked figs & goat's cheese with radicchio
Asking about frequency and quantities in your diet
Drawing up a Mediterranean lunchtime menu
Planning and designing a macrobiotic menu
Presenting Welsh recipes:
Welsh Rarebit
Bara Brith
Creating an Apulian dish with basic ingredients:
Tiella with rice, potatoes and mussels
Authentic English Recipes:
Cloutie
Cornish Pasties

II^ LINGUA STRANIERA – SPAGNOLO

Docente: prof.ssa Lucia LINZALONE

Libro di testo: Al gusto. Corso di spagnolo per gli istituti alberghieri ENOGASTRONOMIA, Marta Cervi, Simonetta Montagna. Loescher Editore-

METODOLOGIA DIDATTICA

- ☐ lezione frontale
- ☐ lezione partecipata
- ☐ esercitazioni collettive e individuali sui temi affrontati nella lezione frontale
- ☐ esercitazioni individuali, in piccoli gruppi e in “coppia d’aiuto”
- ☐ problem solving
- ☐ flipped classroom
- ☐ lavori di gruppo
- ☐ utilizzo della TV Smart, GSuite/ Google Classroom
- ☐ uso di software didattici

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Obiettivi generali e specifici Competenze generali della disciplina:

- ☐ uso adeguato della lingua;
- ☐ uso appropriato della terminologia tecnica;
- ☐ realizzare e stabilire collegamenti tra la cultura e la civiltà spagnola e le altre discipline studiate;

Abilità

- ☐ comprensione orale: comprendere messaggi ed argomenti nella loro globalità su argomenti di studio;
- ☐ produzione orale: esprimersi e comunicare adeguatamente su argomenti e tematiche studiate;
- ☐ comprensione scritta: lettura e comprensione di argomenti relativi agli argomenti di studio;
- ☐ produzione scritta: saper redigere brevi testi (domanda e risposta a partire da un testo dato);
- ☐ tradurre dallo spagnolo brevi testi inerenti all’ambito del settore;
- ☐ funzione metalinguistica: riflessione e consapevolezza sull’uso di elementi linguistici propri della situazione studiata;

CONTENUTI

Competencias comunicativas:

- ☐ hablar de hábitos alimenticios
- ☐ hablar de la dieta mediterránea y de la pirámide alimentaria.
- ☐ expresar gustos y preferencias
- ☐ reconocer y describir la diferencia entre productos D.O.P., I.G.P., E.T.G.
- ☐ hablar de las costumbres alimenticias españolas y compararlas con las italianas.
- ☐ describir perfiles y funciones de la brigada de cocina
- ☐ clasificar los restaurantes
- ☐ hablar de los servicios de comida
- ☐ hablar de los tipos de menú y su composición

- ☐ responder a preguntas del cliente sobre el origen de un plato, platos típicos, bebidas
- ☐ describir reglas y normas higiénicas en la cocina

2

Competencia léxica:

- ☐ glosario de los productos típicos italianos y españoles
- ☐ glosario de los ingredientes principales de los platos típicos italianos y españoles
- ☐ embutidos y quesos
- ☐ frutas, verduras y hortalizas
- ☐ pirámide alimentaria.
- ☐ tipos de restaurantes
- ☐ servicios de comida
- ☐ tipos de servicio de mesa
- ☐ utensilios y maquinarias
- ☐ tipos de menú
- ☐ la brigada de cocina
- ☐ el pescado
- ☐ tipos de tapas y pinchos
- ☐ tipos de bebidas

Competencias gramaticales:

- ☐ Revisión de todas las estructuras lingüísticas aprendidas
- ☐ Repaso del futuro y condicional (da fare dal 15 maggio)

SECTOR DE LA ENOGASTRONOMÍA

- ☐ Las tres comidas del día en España y en Italia: Comparaciones
- ☐ los productos típicos italianos y españoles
- ☐ el radicchio de Treviso
- ☐ los primeros platos y sus ingredientes
- ☐ historia de la pizza
- ☐ Los productos D.O.P. e I.G.P en España y en Italia
- ☐ los productos típicos españoles: quesos y embutidos, la paella
- ☐ la gastronomía relacionada con la Navidad, en Italia y en España
- ☐ la gastronomía relacionada con la Semana Santa, en Italia y en España
- ☐ el maridaje
- ☐ la mise en place
- ☐ organización del servicio (el servicio de primeros y los utensilios para el servicio)
- ☐ reglas y normas higiénicas en la cocina (HACCP)
- ☐ clasificación de los restaurantes; Guía MICHELIN, Lista San Pellegrino;
- ☐ los restaurantes temáticos
- ☐ los mejores restaurantes en España, según The fork
- ☐ Ferran Adrià y El Bulli
- ☐ bebidas tradicionales y vinos de España e Italia: comparaciones.

CULTURA

- ☐ Historia: Francisco Franco, el Franquismo y la transición a la democracia
- ☐ las Comunidades autónomas de España
- ☐ La Navidad y la Semana Santa en España
- ☐ Currículum vitae y la entrevista de trabajo (da fare dal 15 maggio).

II^ LINGUA STRANIERA – TEDESCO

Docente: prof.ssa Ricciardi Gabriella

Libro di testo: Kochkunst neu– Deutsch für Gastronomie und Patisserie T. Pierucci-A. Fazzi
Loescher Editore

METODOLOGIA DIDATTICA

- ☐ Lezione frontale
- ☐ Esercitazioni individuali, in coppia e per piccoli gruppi
- ☐ Elaborazione di schemi/ mappe concettuali
- ☐ Relazioni su ricerche individuali e collettive
- ☐ Correzione collettiva di esercizi ed elaborati svolti in classe e a casa
- ☐ Cooperative learning
- ☐ Brainstorming
- ☐ Problem solving
- ☐ Flipped classroom
- ☐ Classe virtuale: Classroom di Google

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni sono in grado di riconoscere e comprendere testi orali e scritti specifici di indirizzo, di non elevata difficoltà. Riescono a sintetizzare e ad esporre in maniera semplice le conoscenze acquisite utilizzando la microlingua di settore.

CONTENUTI

Landeskunde

- das Münchner Oktoberfest
- die Südtiroler Weinstraße

Lokale und Gaststätten (in Deutschland und in Italien)

- die Enothek
- das Restaurant
- die Kneipe
- der Biergarten
- Kaffeehäuser
- die Bar

Getränke auf der Welt

- Wein
- Bier : Bierkarte und Biersorten in Deutschland
- Kaffee
- Erfrischungsgetränke
- Cocktails

Educazione Civica

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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa 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

□ INNOVAZIONI DI FILIERA

- Filiera agroalimentare
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare
- La doppia piramide alimentare e ambientale
- La “qualità totale dell’alimento” e le certificazioni di qualità
- 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

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

DOCENTE:

prof. Rubens Mele

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO

Chef and Pastry Chef – Triennio – edizioni Alma Plan

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali attività in laboratorio

Prove di realtà in contesti lavorativi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche

necessità dietologiche.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di

lavoro

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i

prodotti tipici.

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche

negli specifici campi professionali di riferimento

Valorizzare e promuovere la cucina nazionale e internazionale individuando le nuove tendenze di filiera.

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche

di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche

negli specifici campi professionali di riferimento

CONTENUTI

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

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

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

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

U.D.A. 3: LA FILIERA ALIMENTARE

- Conoscere i prodotti della regione e valorizzarli
- Rielaborare ricette della tradizione locale e italiana utilizzando prodotti di nicchia.(SLOW FOOD)
- Distinguere le diverse gamme di alimenti (I-II-III-IV-V gamma)
- Le differenti certificazioni di qualità (DOP-IGP-STG)
- Preparare in modo autonomo piatti della cucina del territorio, utilizzando ingredienti (vegetali, carni e pesci che lo caratterizzano)

U.D.A. 4: RISTORAZIONE, SALUTE E SICUREZZA

- Applicare la corretta prassi igienica degli addetti alla manipolazione pasti nel corso delle lavorazioni (igiene personale, del vestiario e delle materie prime)
- Individuare i punti critici da controllare in ogni fase di lavorazione di una ricetta, dal momento di arrivo delle merci a quello della distribuzione del piatto finito.
- Rintracciare la provenienza dei singoli prodotti che la compongono.
- Identificare le possibili fonti di pericolo.
- Elaborare menù, ricette utilizzando prodotti con marchi di qualità del territorio in cui si opera
- Distinguere e riconoscere le differenti gamme di alimenti.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Docente : Prof. Saverio Savino

Libro di testo utilizzato : Alma-Sala E Vendita Per Cucina-Plan Edizioni

METODOLOGIA DIDATTICA

Il programma è stato svolto attraverso lezioni frontali, attraverso la trattazione teorica degli argomenti e ricerche.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscere le principali attrezzature del bar e della sala Saper distinguere le principali caratteristiche del Vino e tecniche di servizio.

Saper eseguire la Tecnica di degustazione del vino e il corretto servizio della bottiglia.

CONTENUTI

Le attrezzature, il vino e i vini spumanti. La tecnica di degustazione, analisi organolettica del vino.

- ☐ Ripasso generale dei fondamenti di sala/bar
- ☐ La vite e il ciclo riproduttivo
- ☐ Le tipologie di vinificazione
- ☐ Il vino riposa: la cantina
- ☐ Le denominazioni del vino
- ☐ Le tecniche di spumantizzazione
- ☐ Il servizio del vino e presentazione
- ☐ DEGUSTAZIONE
 - Esame visivo
 - Esame olfattivo
 - Esame gusto-olfattivo
- ☐ Temperature di servizio del vino
- ☐ Abbinamento cibo-vino
- ☐ Le diverse tipologie di menu e struttura
- ☐ Le tipologie dei buffet
- ☐ Il servizio del catering e banqueting-catering.

MATEMATICA

DOCENTE: Albanese Maria Giovanna

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

METODOLOGIA DIDATTICA:

Lezioni frontali, lezioni partecipate, esercitazioni collettive alla lavagna, esercitazioni individuali e/o in piccoli gruppi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- Saper individuare l'insieme delle soluzioni di equazioni e disequazioni, a una incognita, di primo e secondo grado intero o fratte
- Saper riconoscere se una relazione tra due insiemi A e B è una funzione
- Saper classificare una funzione razionale (intera e fratta)
- Saper determinare l'insieme dominio di una funzione razionale
- Saper determinare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Saper determinare il segno della funzione
- Saper calcolare semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione nel piano cartesiano

CONTENUTI:

RECUPERO PREREQUISITI

- ☐ Equazioni di primo grado intero
- ☐ Equazioni di secondo grado intero
- ☐ Disequazioni di primo grado intero
- ☐ Disequazioni di secondo grado intero (metodo grafico della parabola)
- ☐ Disequazioni fratte
- ☐ Piano cartesiano: le coordinate, i quadranti ed i semipiani, assi cartesiani e loro equazione.

LE FUNZIONI

- ☐ Gli intervalli
- ☐ Definizione di funzione.
- ☐ Riconoscere se una relazione tra due insiemi A e B è una funzione da A a B.
- ☐ Funzioni reali e loro rappresentazione grafica nel piano cartesiano.
- ☐ Stabilire se un grafico è il grafico di una funzione.
- ☐ Leggere il grafico di una funzione:

- o Dominio;
- o Intersezioni con gli assi cartesiani;
- o Intervalli di positività e Intervalli di negatività;

- o Intervalli di crescita/decrecenza;
- o Massimi e minimi assoluti e relativi.

- ☐ Studio e grafico probabile di una funzione razionale intera e fratta (primi passi):

Dominio, Intersezioni con gli assi cartesiani e segno.

LIMITI DI UNA FUNZIONE

- ☐ Il concetto di limite di una funzione e sua interpretazione grafica.
- ☐ Continuità della funzione da un punto di vista intuitivo.
- ☐ Limite destro e limite sinistro. Esistenza del limite in un punto x_0 .
- ☐ Leggere i limiti dal grafico di una funzione
- ☐ Individuazione, dal grafico, degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione.
- ☐ Il calcolo dei limiti per lo studio del comportamento di una funzione razionale agli estremi del dominio
- ☐ Risolvere l'indeterminazione di una funzione razionale fratta
- ☐ Ricerca di asintoti verticali e orizzontali di una funzione razionale fratta

LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI

- ☐ Lettura di generici grafici di funzione tratti dal libro di testo.
- ☐ Lettura ed interpretazione di grafici tratti dai libri di testo delle materie di indirizzo o dal web, in particolare: 'Curva di risposta glicemica', 'Curva di crescita batterica', Grafico 'Breath test al lattosio'.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Prof.ssa : RELLA FRANCESCA

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive 3 up - S. Rascioni F. Ferriello – Tramontana

Metodologia utilizzata: Lezione frontale, 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

MOD A: IL MERCATO TURISTICO

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

MOD B : 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 MARKET 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

MOD C : 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 CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICHE RISTORATIVE

- Il bilancio d'esercizio
- Le voci del bilancio
- L'analisi di bilancio

MOD D : LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

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 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

MOD E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LE ABITUDINI ALIMENTARI

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

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

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

EDUCAZIONE CIVICA

Docente: Prof. Lombardi Michele

LIBRO DI TESTO: Materiali elaborati dal docente

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI: storia e contenuti della Costituzione repubblicana, consapevolezza di diritti e doveri di cittadinanza (inclusa la cittadinanza digitale), consapevolezza dei problemi della sostenibilità sociale, economica e ambientale (Agenda 2030), forme della partecipazione democratica, problemi concernenti la comunità europea e globale, rapporti tra gli stati e principali organizzazioni internazionali.

CONTENUTI:

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

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

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Campanella Santa

LIBRO DI TESTO: "In movimento/ volume unico" Fiorini/corretti/Bocchi. Marietti scuola

METODOLOGIA

Le attività proposte hanno privilegiato la Didattica laboratoriale, lezione frontale partecipata, peer education, cooperative learning, flipped classroom, circle time, 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:

- ☐ 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:

FISIOLOGIA DELLO SPORT

- Cenni sulla funzionalità dell'apparato cardiovascolare e respiratorio durante lo sport.
- Cenni sull'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 CAPACITÀ MOTORIE

- Teoria dell'allenamento: metodo e tecniche; gli strumenti tecnologici per l'allenamento.
- Esercitazioni pratiche volte al miglioramento:

- della funzione cardio-circolatoria e respiratoria; di potenziamento muscolare a carico naturale, 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

- Cenni sulle olimpiadi antiche e moderne
- lo sport e i totalitarismi;

lo sport contemporaneo e i suoi estremismi: doping, aggressività, sport spettacolo, la donna e lo sport, esasperazione agonistica.

ATTIVITA' SPORTIVA

Sport individuali e di squadra: elementi distintivi

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

RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prof. D'Ambrosio Massimiliano

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

Programma svolto:

- Ruolo della religione nella società contemporanea:
 - Aspetti etico, religiosi e antropologici legati alla alimentazione nelle varie religioni:
- Induismo
- Buddhismo
- Ebraismo
- Islam
- Cristianesimo

- Dies Natalis

- Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica:
- Aborto
- Eutanasia
- Clonazione
- Procreazione assistita

- Il volontariato

- L'Olocausto

- Crisi Ucraina-Russia: come e perché si è arrivati a una situazione di conflitto. I motivi geopolitici

SCHEMA CORRISPONDENZA

NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE

(solo per gli indirizzi del Professionale)

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
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
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. 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. 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.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> Meccanismi di fidelizzazione del cliente. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
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

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	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. 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.
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.	

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
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
Competenza n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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.	Normativa igienicosanitaria 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.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
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

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 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. 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.	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 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.
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo • 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.	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative 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 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.	Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale 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 tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.
--	--

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
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 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	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. 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.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di <i>customer satisfaction</i>. 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.
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari

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

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
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. 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.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

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

Per la 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 *coffè 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 *coffè 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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

INDICATORI		LIVELL I	DESCRITTORI	PUNTI	
SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE				MAX 60 PUNTI	
a	Ideazione, 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	DESCRIPTORI	PUNTI	
SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE				MAX 60 PUNTI	
a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	L.1	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10	
		L.2	Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti	da 6 a 8	
		L.3	Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate	da 4 a 6	
		L.4	Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 2 a 4	
		L.5	Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 0 a 2	
b	Coesione e coerenza testuale	L.1	Composizione perfettamente coesa e coerente	da 8 a 10	
		L.2	Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica	da 6 a 8	
		L.3	Composizione schematica, ma nel complesso organizzata	da 4 a 6	
		L.4	Composizione non sempre organica e consequenziale	da 2 a 4	
		L.5	Composizione disordinata e incoerente	da 0 a 2	
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L.1	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace	da 8 a 10	
		L.2	Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace	da 6 a 8	
		L.3	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L.4	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni	da 2 a 4	
		L.5	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	L.1	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura	da 8 a 10	
		L.2	Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura	da 6 a 8	
		L.3	Forma grammaticale con pochi errori non gravi , pur in presenza di una punteggiatura poco efficace	da 4 a 6	
		L.4	Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace	da 2 a 4	
		L.5	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	L.1	Conoscenze ampie, corrette e precise	da 8 a 10	
		L.2	Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise	da 6 a 8	
		L.3	Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L.4	Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise	da 2 a 4	
		L.5	Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 0 a 2	
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L.1	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati	da 8 a 10	
		L.2	Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi	da 6 a 8	
		L.3	Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati	da 4 a 6	
		L.4	Giudizi critici pressoch� assenti, poco efficaci e non sempre appropriati	da 2 a 4	
		L.5	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	L.1	Capacit� di individuare con correttezza e precisione le parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 8 a 10		
	L.2	Efficace capacit� di individuare correttamente le fondamentali parti costitutive (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni) del testo proposto	da 6 a 8		
	L.3	Sostanziale capacit� di individuare alcune parti costitutive (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni) del testo proposto, anche in presenza di imprecisioni	da 4 a 6		
	L.4	Individuazione scorretta o sporadica delle parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 2 a 4		
	L.5	Assenza di individuazione delle parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 0 a 2		
CAPACITA' DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	L.1	Ottima capacit� di argomentare un percorso ragionativo con uso appropriato di connettivi	da 12 a 15		
	L.2	Efficace capacit� di argomentare un percorso ragionativo, ricorrendo ad un uso corretto dei connettivi	da 9 a 12		
	L.3	Capacit� di argomentare adeguatamente un percorso ragionativo, anche se con qualche incoerenza nell'uso dei connettivi	da 6 a 9		
	L.4	Capacit� argomentativa inadeguata, anche a causa di un uso non pertinente dei connettivi	da 3 a 6		
	L.5	Assenza di argomentazione coerente e di connettivi pertinenti	da 0 a 3		
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	L.1	Ricchezza di riferimenti culturali, utilizzati coerentemente ai fini dell'argomentazione	da 12 a 15		
	L.2	Efficacia dei riferimenti culturali, quasi sempre utilizzati coerentemente ai fini dell'argomentazione	da 9 a 12		
	L.3	Presenza di alcuni riferimenti culturali, anche se non tutti usati in modo coerente ai fini dell'argomentazione	da 6 a 9		
	L.4	Uso sporadico di riferimenti culturali, usati in modo poco coerente ai fini dell'argomentazione	da 3 a 6		
	L.5	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	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10
		L2	Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti	da 6 a 8
		L3	Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate	da 4 a 6
		L4	Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 2 a 4
		L5	Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 0 a 2
b	Coesione e coerenza testuale	L1	Composizione perfettamente coesa e coerente	da 8 a 10
		L2	Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica	da 6 a 8
		L3	Composizione schematica, ma nel complesso organizzata	da 4 a 6
		L4	Composizione non sempre organica e consequenziale	da 2 a 4
		L5	Composizione disordinata e incoerente	da 0 a 2
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace	da 8 a 10
		L2	Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace	da 6 a 8
		L3	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione	da 4 a 6
		L4	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni	da 2 a 4
		L5	Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 0 a 2
d	Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia,sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura	da 8 a 10
		L2	Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura	da 6 a 8
		L3	Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace	da 4 a 6
		L4	Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace	da 2 a 4
		L5	Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 0 a 2
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1	Conoscenze ampie, corrette e precise	da 8 a 10
		L2	Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise	da 6 a 8
		L3	Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione	da 4 a 6
		L4	Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise	da 2 a 4
		L5	Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 0 a 2
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati	da 8 a 10
		L2	Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi	da 6 a 8
		L3	Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati	da 4 a 6
		L4	Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati	da 2 a 4
		L5	Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 0 a 2
TIPOLOGIA C-RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA' (MAX 40 Punti)				
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELLA EVENTUALE PARAGRAFAZIONE		L1	Puntuale pertinenza del testo rispetto alla traccia e presenza di un titolo ed eventualmente di una parafrasi coerente	da 8 a 10
		L2	Sostanziale pertinenza del testo rispetto alla traccia, pur in presenza di qualche elemento incoerente nel titolo e nella parafrasi	da 6 a 8
		L3	Parziale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi non sempre coerente	da 4 a 6
		L4	Episodica o superficiale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi spesso incoerente	da 2 a 4
		L5	Assenza di pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi assente o incoerente	da 0 a 2
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE		L1	Esposizione logica, ordinata e consequenziale	da 12 a 15
		L2	Esposizione ordinata, anche se non sempre logica e consequenziale	da 9 a 12
		L3	Esposizione talvolta disordinata con elementi non sempre logici e consequenziali	da 6 a 9
		L4	Esposizione spesso disordinata, contorta e poco consequenziale	da 3 a 6
		L5	Esposizione estremamente disordinata, contorta e non consequenziale	da 0 a 3
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI		L1	Ricchezza dei riferimenti culturali, articolati in modo logico e coerente	da 12 a 15
		L2	Efficacia dei riferimenti culturali, articolati in modo quasi sempre logico e coerente	da 9 a 12
		L3	Presenza di riferimenti culturali articolati in modo non sempre logico e consequenziale	da 6 a 9
		L4	Carattere sporadico dei riferimenti culturali, non tutti corretti o coerentemente articolati	da 3 a 6
		L5	Assenza di riferimenti culturali o mancanza di articolazione degli stessi	da 0 a 3

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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

LA COMMISSIONE:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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

LA COMMISSIONE:

ALLEGATI RISERVATI