



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**Rosa LuXemburg**



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO  
LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Esami di Stato 2024/2025**

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

### Il Consiglio di Classe

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Rella Francesca	Diritto e tec. amministrative	
Solazzo Mirella	Scienza e cultura dell'alimentazione	
D'Ambrosio Massimiliano	Religione	
Campanella Crescenziana	Lingua Inglese	
Lasaracina Giuseppe	Scienze motorie	
Martinelli Luciana	Matematica	
D'Aversa Donato	Lab. Serv. Cucina	
Chisena Teresa	Italiano e Storia	
Savino Saverio	Lab. Serv. Sala e vendita	
Colabello Lucia	Lingua Spagnola	

Il Dirigente Scolastico  
*Prof. Rocco Fazio*

<b>CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>Pag. 3</b>
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>Pag. 6</b>
<b>PROFILO INDIRIZZO</b>	<b>Pag. 8</b>
<b>QUADRO ORARIO DELLA CLASSE</b>	<b>Pag. 10</b>
<b>DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Pag. 13</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	<b>Pag. 25</b>
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>Pag. 28</b>
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO</b>	<b>Pag. 31</b>
<b>ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>	<b>Pag. 32</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE</b>	<b>Pag. 33</b>
<b>SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE</b>	<b>Pag. 63</b>
<b>PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI</b>	<b>Pag. 73</b>
<b>GRIGLIE</b>	<b>Pag. 85</b>

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe Quinta della sezione A dell'indirizzo Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "Enogastronomia" (sede Casamassima), è composta da 12 alunni di cui 7 alunne e 5 alunni tutti provenienti dalla provincia di Bari: Casamassima, Valenzano, Turi, Cassano e Gioia del Colle, Sammichele, Capurso, Cellamare. All'interno della classe si segnala un'alunna con Bisogni Educativi Speciali per la quale sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e/o dispensativi previsti dalle norme vigenti (per tale aspetto si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati). Vi sono quattro alunni ripetenti, tre provenienti da un'altra sezione e una dalla stessa sezione. Con il gruppo classe si è instaurato un ottimo rapporto di collaborazione anche perché si conoscono da tempo e risultano abbastanza affiatati. Si distingue, tuttavia, un gruppo più coeso con personalità estroverse rispetto ad altri che preferiscono mantenere un profilo di riservatezza. L'ambiente sociale e culturale di provenienza risulta eterogeneo per quello che riguarda gli stimoli culturali; soltanto alcuni di loro hanno dimostrato particolari interessi che hanno cercato di sviluppare durante il percorso scolastico. Gli studenti frequentano il corso di spagnolo. Per quanto attiene la frequenza scolastica alcuni studenti nel corso dell'anno hanno accumulato un alto numero di assenze, oltre a vari ingressi posticipati e altrettante uscite anticipate. Non sempre il regolamento scolastico è stato rispettato, in particolare in merito all'utilizzo del cellulare e alla partecipazione in classe. Per quanto concerne l'interesse per le attività didattiche, gli studenti sono stati talvolta selettivi nei confronti di alcune discipline, dimostrando maggiore entusiasmo e motivazione nei confronti delle attività laboratoriali di cucina piuttosto che nelle discipline teoriche. Tuttavia, grazie ad un clima di disponibilità e di fiducia reciproca, instaurato soprattutto alla fine dell'anno scolastico, è stato possibile pervenire ad una serena valutazione del conseguimento degli obiettivi stabiliti in merito ai processi di acquisizione delle conoscenze e delle competenze disciplinari, delle capacità espositive e delle integrazioni dei saperi, pur nel riconoscimento dei diversi livelli di partecipazione e di profitto. Sul piano del profitto, infatti, la classe presenta una situazione piuttosto variegata: alcuni studenti, dotati di buone capacità e grazie ad un impegno costante e responsabile, si sono distinti in tutte le materie; altri hanno acquisito un adeguato metodo di studio e lo hanno applicato con costanza raggiungendo risultati discreti; vi sono, infine, pochi casi di studenti che, con un comportamento più maturo e consapevole ed una applicazione allo studio meno incostante e superficiale, avrebbero saputo sfruttare meglio le proprie potenzialità. Lo svolgimento delle programmazioni disciplinari è stato portato avanti nei tempi previsti, nonostante le frequenti attività che hanno tenuti impegnati gli studenti, come il

PCTO, l'orientamento e le uscite didattiche. In alcuni casi è stata necessaria una semplificazione rispetto a quanto previsto, per l'esigenza, emersa costantemente, di soffermarsi su alcuni nuclei disciplinari che necessitavano di rinforzo e consolidamento.

## PROFILO INDIRIZZO

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

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

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

### **PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECuP)**

Con la riforma Fioroni del 2007, il Ministero della Istruzione, innalzando a dieci anni complessivi la durata del periodo di istruzione obbligatoria, ha introdotto il concetto di “competenze chiave” e la certificazione relativa, articolata su quattro assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale), in relazione al Primo biennio dell'Istruzione superiore. Una Direttiva del MIUR del 1 Agosto 2012 ha individuato le Linee Guida che forniscono, a sostegno dell'autonomia delle Istituzioni scolastiche, orientamenti sui contenuti curricolari del secondo biennio e quinto anno dei percorsi opzionali. Le Linee Guida si articolano, per ciascun percorso opzionale, in schede disciplinari nelle quali sono individuati i risultati di apprendimento, declinati in conoscenze, abilità e competenze. Tali percorsi sono orientati all'acquisizione di competenze chiave, definite nel Trattato di Lisbona, che realizzano la base per consolidare e accrescere saperi e abilità in un processo di apprendimento permanente per preparare i giovani alla vita adulta: una combinazione di conoscenze, abilità e capacità, strumenti fondamentali ed

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

## **SETTORE “SERVIZI”**

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

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

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

## QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

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

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
		<b>Totale ore Area d'indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
		<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

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

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
		<b>Totale ore Area generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

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

Compresenze		<b>B021</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
-------------	--	-------------	----------	----------	----------

## DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

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

**Docente Coordinatrice:** Prof.ssa Rella Francesca

In linea con le direttive ministeriali viene individuato **un percorso pluridisciplinare di integrazione tra gli Assi Culturali, afferente al curricolo di Educazione Civica**, che sarà sviluppato nel corso dell'anno.

Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si fa riferimento al curricolo di Educazione Civica di Istituto.

<b>Denominazione</b>	<b>“Educare alla bellezza”</b>  <b>UDA: “Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale/Cittadini del mondo”</b>
<b>Consegna al termine del percorso</b>	Ogni docente verificherà 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).
<b>Destinatari</b>	Studenti della 5 A ENO dell’IPSEOA “Rosa Luxemburg”
<b>Bisogni</b>	Educativi e formativi

<b>Competenze di Educazione civica</b>	<b>COSTITUZIONE</b> <p>1. Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.</p> <p>2. Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</p> <p>3. Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</p>	
--	--	--

	<p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b></p> <p>5. Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</p> <p>7. Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali</p> <p><b>CITTADINANZA DIGITALE</b></p> <p>10. Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</p> <p>12. Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri</p>	
<p><b>Obiettivi di apprendimento</b></p>	<p>-Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.</p> <p>-Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà.</p> <p>Individuare le</p>	

	<p>forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi.</p> <p>- Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.</p> <p>- Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano. Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.</p> <p>-Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei</p>	
--	--	--

	<p>diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.</p> <p>-Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei.</p> <p>Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione.</p> <p>Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali.</p> <p>Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.</p> <p>- Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.</p> <p>- Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate</p>	
--	--	--

	<p>alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.</p> <p>-Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili.</p>	
<b>Competenze chiave di cittadinanza</b>	<p>Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare, partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, acquisire ed interpretare l'informazione. (DM 139/2007)</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. (Racc. UE 22/05/2018)</p>	
<b>Piano di lavoro</b>	<p><b>EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)</b></p> <p><b>L'ONU</b>  L'Organizzazione delle Nazioni Unite  La dichiarazione universale dei diritti umani  Le organizzazioni internazionali</p> <p>La citazione delle fonti</p>	<p><b>DISCIPLINE COINVOLTE</b></p> <p><b>ITALIANO/STORIA (10 ore)</b></p>

	<b>Istituzione dello Stato italiano</b> Ordinamento della Repubblica: Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo Magistratura e garanzie Costituzionali Pubblica amministrazione ed enti locali  La situazione economico-sociale in Italia, nell'UE e nei Paesi extraeuropei	<b>DTA (6 ore)</b>
	La sostenibilità ambientale	<b>SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE (2 ore)</b>
	Beni culturali, beni comuni	<b>LAB. DI CUCINA (3 ore)</b>
	<b>Unione Europea</b> La nascita dell'Unione europea The British political system The European Union and Brexit	<b>INGLESE (4 ore)</b>
	La funzione dell'Unesco	<b>II LINGUA STRANIERA (2 ORE)</b>
	Le regole su copyright e licenze, prevenzione all'assistenza sanitaria; Intelligenza artificiale e professioni del futuro	<b>LAB. DI SALA (2 ore)</b>
	La cittadinanza digitale, la web democracy e lo smart working	<b>MATEMATICA (2 ore)</b>
	Dalla prevenzione all'assistenza sanitaria	<b>SCIENZE MOTORIE (2 ore)</b>
	Partecipazione a eventi, attività e iniziative relative a: educazione alla legalità, educazione ambientale e sostenibilità, parità di genere, orientamento, ecc.	<i>Esperienze extra curriculari</i>
<b>FASE 1</b>	Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro) Spazi: aula-laboratorio informatico Periodo: intero anno scolastico Tempi: 33 ore totali	
<b>FASE 2</b>	Osservazione guidata sul campo	
<b>FASE 3</b>	Raccolta di documentazione	
<b>FASE 4</b>	Selezione e organizzazione del materiale raccolto Problem solving; learning by doing; cooperative learning.	
<b>FASE 5</b>	Rielaborazione e produzione	
<b>Metodologia</b>	Problem solving; learning by doing; cooperative Learning.	
<b>Valutazione</b>	La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti:	

	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza)</li><li>✓ Valutazione prodotto finale di gruppo/individuale</li></ul>	
--	---	--

## CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA – QUINTO ANNO

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA'  (da programmazione d'Asse/Fioroni)	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
<p><b>COSTITUZIONE</b></p> <p>Istituzioni dello Stato italiano</p> <p>Statuti regionali</p> <p>Unione europea</p> <p>Gli organismi internazionali</p>	<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p>	<p>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</p>	<p>Il Parlamento</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p> <p>Il Governo Magistratura e garanzie costituzionali</p> <p>Pubblica amministrazione e organi locali</p> <p>La nascita dell'Unione europea</p> <p>Istituzioni e norme dell'Unione europea</p>	<p>Italiano/Storia 10 ore</p> <p>Dta 6 ore</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore</p> <p>Lab. Ser. En. Cuc. 3 ore</p> <p>Lab. Ser. En. Sala e vendita 2 ore</p> <p>II Lingua Straniera 2 ore</p> <p>Scienze motorie 2 ore</p> <p>Matematica 2 ore</p> <p>Inglese 4 ore</p>

	<p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p>	<p>Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</p>	<p>L'Organizzazione delle Nazioni Unite</p> <p>La dichiarazione universale dei diritti umani</p> <p>Le organizzazioni internazionali</p> <p>La funzione dell'Unesco</p> <p>Beni culturali, beni comuni</p> <p>La sostenibilità ambientale</p> <p>Dalla prevenzione all'assistenza sanitaria</p> <p>Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito</p>	
--	--	--	---	--

<p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b></p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello</p>	<p>Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>		
---	--	---	--	--

<p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b></p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza  coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello</p>	<p>Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>		
---	---	---	--	--

## **METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO**

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

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

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali, e di orientamento proposte dall'Istituto.

## **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 ogni quadrimestre 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 ogni quadrimestre e la valutazione potrà consistere anche (ma mai esclusivamente) in questionari, test, prove strutturate, funzionali all'elaborazione di un giudizio il più possibile ad ampio spettro sul grado di conoscenze e competenze acquisite nelle singole discipline.

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

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

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

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

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

- Lo/a studente/ssa svolge compiti semplici e applica le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari (livello INIZIALE)
- Lo/a studente/ssa svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali (Livello BASE)
- Lo/a studente/ssa svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite (Livello INTERMEDIO)
- Lo/a studente/ssa svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli (Livello AVANZATO)

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

## **VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

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

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

*(Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti)*

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

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

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

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

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

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

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

- Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate).
- Relativamente al Credito Scolastico, rispondente ad una valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite dall'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025 relativa agli Esami di Stato.

**L'art. 3 comma 1 della medesima ordinanza** (requisiti per l'ammissione agli esami di Stato dei candidati interni) dispone che, **nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, il consiglio di classe assegna** alla studentessa/studente **un elaborato critico** in materia di cittadinanza attiva e solidale **da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.**

La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.

L'art. 11 comma 1 **dell'Ordinanza Ministeriale n. 67/2025** (credito scolastico) dispone che, in sede di scrutinio finale **il consiglio di classe può attribuire il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico** spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale **solo se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.**

Per essere ammessi all'esame di Stato gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno devono possedere i seguenti requisiti:

- 1) **frequenza per almeno tre quarti** del monte ore annuale personalizzato, fatte salve eventuali deroghe deliberate dal Consiglio di classe sulla base dei criteri generali fissati dal Collegio dei docenti;
- 2) **partecipazione**, durante l'ultimo anno di corso, alle prove **INVALSI**;
- 3) **svolgimento** dei **PCTO** secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio;
- 4) **votazione non inferiore ai sei decimi** in ciascuna disciplina (o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto) e voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame di Stato.

**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. 67 del 31 marzo 2025 ribadisce che l'Esame di stato 2024-2025 si rifà al 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)**

Le attività di PCTO si sono espletate, sulla base del progetto triennale “**L’innovazione nella tradizione**”.

Il progetto nasce dalla volontà di guidare gli studenti alla riscoperta delle opportunità lavorative presenti nella propria comunità locale, sfruttando il ricco patrimonio enogastronomico. Durante il percorso, gli studenti hanno avuto l’opportunità di seguire moduli teorici afferenti al percorso di studi, di svolgere esperienze di stage presso le aziende locali, di partecipare ad iniziative relative ai percorsi di orientamento e di partecipare a eventi volti alla valorizzazione dei prodotti locali.

Tutte attività svolte sono state programmate per tutta la classe, salvo le partecipazioni di singoli alunni a iniziative promosse dal territorio, che richiedevano l’intervento di poche unità.

### **Anno scolastico 2022/2023**

- o Corso Sulla sicurezza ambienti di lavoro (4 ore)
- o Corso HACCP (8 ore)
- o Modulo teorico: “Tradizione e innovazione” (12 ore)
- o Modulo teorico: “ I lievitati” (12 ore)
- o Certificazione delle competenze (45 ore)

### **Anno scolastico 2023/2024**

- o Modulo teorico: “ Giocando si impara” (6 ore)
- o Modulo teorico: “ Il settore it” (12 ore)
- o Modulo teorico: “ Time out” (12 ore)
- o Modulo teorico: “IL PIZZAIOLO” (10 ore)
- o Modulo teorico: “ Pasticceria” (9 ore)
- o Modulo teorico: “Lavorando con la realtà virtuale” (12 ore)
- o Alternanza in azienda presso “Flunch” e “ Sapori e sorrisi”

### **Anno scolastico 2024/2025**

- o Orientamento in uscita Giornata Mondiale dell’alimentazione ( 4 ore)
- o Orientamento in uscita Asse 4 ( 5 ore)
- o ITS IFOA Puglia ( 3ore)
- o Orientamento in uscita Salone dello studente ( 5 ore)

- o Corso Etjcaorienta ( 10 ore)
- o Uscita didattica a Matera ( 5 ore)
- o Progetto Teatrale "Vite spezzate" ( 5 ore)
- o ITS Accademy Puglia ( 3 ore)
- o Orientamento in uscita InfoDay Erasmus (2 ore)
- o Orientamento in uscita Caserma "Pinerolo" di Bari (5 ore)
- o Orientamento in uscita Museo Murat ( 5 ore)
- o Convegno Sana Alimentazione ( 2 ore)
- o ITS Agroalimentare ( 2 ore)
  
- o ITS Turismo Enogastronomico e nuovi formati ristorativi ( 20 ore)
- o Attività di orientamento (5 ore)

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

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali, e di orientamento proposte dall'Istituto. Di seguito sono elencate, seguite dal periodo di svolgimento e da una breve descrizione, le attività svolte dall'intera classe o soltanto da alcuni alunni:

ATTIVITÀ	PERIODO	DESCRIZIONE
Visita guidata a Matera	13 Gennaio 2025	Visita della città dei Sassi e mostra sul Futurismo meridionale presso il Palazzo Lanfranchi
Progetto Teatrale "Vite spezzate" Progetto "Dal palcoscenico alla realtà @ scuola di prevenzione"	30 Gennaio 2025	Progetto sulla sicurezza del lavoro: visione dello spettacolo teatrale "Vite spezzate" presso il Teatro Kismet di Bari.
Uscita didattica presso "Museo Murat BARI	28 Febbraio 2025	Partecipazione all'evento "La fabbrica delle idee: viaggio per immagini, suoni e visioni della manifattura italiana" presso la Sala Murat in piazza Ferrarese a Bari. Evento organizzato da CONFIMI (Confederazione dell'Industria Manifatturiera Italiana e dell'Impresa Privata) in collaborazione con Dialogòì (Distretto dell'Industria Culturale e Digitale) e patrocinato dalla Camera di Commercio di Bari e dall'Università LUM.
Uscita didattica presso "Caserma ,Reggimento Logistico "Pinerolo" Bari	26 Febbraio 2025	Visita istituzionale presso il Reggimento Logistico "Pinerolo" di Bari, volta a favorire una maggiore conoscenza delle opportunità formative e professionali per avvicinare gli studenti alla realtà delle Forze Armate.

# **CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE**

MATERIA:  
ITALIANO

DOCENTE: CHISENA TERESA

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. Germinale. Lettura e analisi dei testi La miniera, La strenua lotta di Bataille.

UDA 2: IL VERISMO

Giovanni Verga: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. Vita dei campi, I Malavoglia. Lettura e analisi dei testi Nedda e Janu, La famiglia Toscano.

UDA 3: SIMBOLISMO E DECADENTISMO

Baudelaire: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. I fiori del male. Lettura e analisi dei testi Corrispondenze, L'albatro

Giovanni Pascoli: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. *Myricae*. Lettura e analisi dei testi Novembre, Lavandare, Il lampo, X Agosto.

Gabriele D'Annunzio: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. 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: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. Novelle per un anno. Il fu Mattia Pascal. Lettura e analisi dei testi Il treno ha fischiato, Io mi chiamo Mattia Pascal, L'amara conclusione: io sono Il fu Mattia Pascal.

Italo Svevo: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. 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. Aldo Palazzeschi, lettura e analisi del testo E lasciatemi divertire.

Giuseppe Ungaretti: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. L' allegria. Lettura e analisi del testo I fiumi, San Martino del Carso, Soldati, Fratelli.

Eugenio Montale: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera. Ossi di seppia. Lettura e analisi dei testi I limoni, Non chiederci la parola che squadri da ogni lato.

#### UDA 6: IL ROMANZO DEL NEOREALISMO

Italo Calvino: cenni biografici, i temi, la lingua e lo stile, l'opera.

Il sentiero dei nidi di ragno. Lettura e analisi dei testi La pistola di Pin.

#### PERCORSI DI ALIMENTAZIONE:

“L'avventura del vino dal grappolo al calice

- Usi e abusi del vino Lettura e analisi dei testi Pascoli, I tre grappoli; Svevo, Il potere psicoanalitico del vino.

“Siamo ciò che mangiamo: tra gusto e benessere”

- Il cibo come elemento identitario. Lettura e analisi del testo: Calvino, Mostrami la tua cucina e ti dirò chi sei.
- Il contraddittorio rapporto nelle società consumistiche. Lettura e analisi del testo: Calvino, Il museo dei formaggi.

#### PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Visita didattica a Matera: palazzo Lanfranchi da liceo del professor Pascoli a luogo di arte politica di Carlo Levi.

## MATERIA: STORIA

DOCENTE: CHISENA TERESA

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 ed 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.

#### PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La lunga marcia dei diritti umani. Visione del film Green book.

**MATERIA:**  
**MATEMATICA**

DOCENTE: Martinelli Luciana

Libro di testo utilizzato: **“MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO” - Bergamini, Barozzi, Trifone - Zanichelli**

**METODOLOGIA DIDATTICA:**

Lezioni frontali, esercitazioni guidate alla lavagna e cooperative learning

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

- Saper individuare l'insieme delle soluzioni di equazioni e disequazione a una incognita di primo e secondo grado intere e fratte
- Saper stabilire se un grafico rappresentato su un piano cartesiano è una funzione
- Saper classificare una funzione (algebriche e trascendenti)
- Saper determinare l'insieme dominio di una funzione (razionali intere e fratte)
- Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Determinare il segno del grafico di una funzione
- Risolvere semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte
- Saper individuare eventuali asintoti orizzontali e verticali di funzioni fratte (graficamente e con calcolo matematico)
- Saper individuare, attraverso l'osservazione del grafico di una funzione, crescita /decrescenza, punti di massimo e di minimo
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione nel piano cartesiano

**CONTENUTI:**

**RECUPERO PREREQUISITI:**

- Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Disequazioni di primo grado e secondo grado intere e fratte

**FUNZIONI**

- Definizione di funzione
- Funzioni numeriche e classificazione
- Dominio, punti di intersezione con gli assi, segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta
- Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi

**LIMITI E CONTINUITA' DELLE FUNZIONI**

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

**DERIVATA DI FUNZIONI**

- Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi dal punto di vista grafico
- Legame tra derivata prima e crescita/decrescenza di una funzione

**LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONE**

**MATERIA:**  
Scienza e cultura dell'alimentazione

**DOCENTE:** Prof.ssa Solazzo Mirella

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

**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

### **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

#### **Cultura ed educazione:**

- Cittadini del mondo e globalizzazione
- Sviluppo demografico ed ecosostenibilità

**MATERIA:**  
Lingua Inglese

**MATERIA: LINGUA E CULTURA INGLESE**

Docente: Prof.ssa Campanella Crescenziana

Libro di testo utilizzato: C.E. Morris, “*Mastering. Cooking & Service Premium*”, Ed. Eli

Ulteriore materiale didattico fornito dal docente

**METODOLOGIA DIDATTICA**

Approccio nozionale-funzionale e comunicativo

Lezione frontale e/o dialogata

Brainstorming

Cooperative learning/Peer tutoring

Flipped classroom

Mind mapping

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

- Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
  
- Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
  
- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
  
- Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all’ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

**CONTENUTI**

**1. Health and safety:**

HACCP

HACCP principles

Food safety and Food poisoning

Workplace safety

## **2. Diet and nutrition:**

The Eatwell plate

The Mediterranean diet

*“The Mediterranean Diet really is that good for you. Here’s why”* from The New York Times

Special diets for food allergies and intolerances

Eating disorders

Alternative diets: macrobiotic, vegetarian and vegan

Slow food vs fast food

Street food

## **3. Culinary geography:**

Food in the UK

Gastronomic tour of Wales

Apulian cuisine

## **4. Culture and Civic Education**

The European Union

The British political system: Constitutional Monarchy and Parliamentary democracy

## **MATERIA**

Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina

### **DOCENTE**

prof. D'Aversa Donato

### **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 sicurezza in cucina**

- Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro
- Che cosa si intende per sicurezza alimentare

- Che cosa si intende per pacchetto igiene
- Che cosa si intende per rintracciabilità
- Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema Haccp

#### U.D.A.3: LA RISTORAZIONE NELLE SUE DIVERSE FORME

- Come classificare le aziende ristorative
- Che cos'è la ristorazione commerciale
- Che cos'è la ristorazione Collettive
- Il contratto di catering
- Il catering nelle sue diverse forme: Catering Scolastico, sanitario, aziendale, viaggiante, ospedaliero.
- Il banqueting (realizzazione di un banqueting, le difficoltà organizzative e i prezzi di vendita del prodotto finito)
- Il servizio a buffet
- Il trasporto pasti

#### U.D.A. 4: LA FILIERA ALIMENTARE

- La filiera corta e lunga
- I prodotti di qualità ( DOP-IGP-STG-PAT-DE.CO)
- 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)

#### U.D.A. 5: L'elaborazione del menu

- La storia del menu
- Quali sono le tipologie del menu
- Come va redatto un menu
- L'importanza della esposizione grafica
- Gli allergeni

#### U.D.A. 6: Il food cost

- Che cos'è e come si calcola il food cost del piatto o della ricetta
- Che cos'è e come si calcola il food cost giornaliero

- Le differenti certificazioni di qualità (DOP-IGP-STG)
- Preparare in modo autonomo piatti della cucina del territorio, utilizzando ingredienti (vegetali, carni e pesci che lo caratterizzano)

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

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

Distinguere e riconoscere le differenti gamme di alimenti.

## MATERIA:

Lab. Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

Docente: Saverio Savino

Libro di testo: SALA E VENDITA per CUCINA ALMA PLAN

### METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali attività in laboratorio

Prove di realtà in contesti lavorativi

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

### CONTENUTI

Le aziende enogastronomiche

Organizzazione delle aziende ristorative.

Le diverse forme di ristorazione.

Le figure professionali nella ristorazione.

La sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare

Il d.lgs 81 e l'HACCP

Il menù e gli stili di servizio

Le varie di tipologie di menù. Gli stili di servizio.

Le bevande

Le bevande analcoliche Le

bevande nervine

Le bevande alcoliche I

distillati

I liquori

Il vino e la vite Il

ciclo della vite

La vendemmia e il mosto

Tecniche di vinificazione

Pratiche di cantina

I vini speciali

I vini passiti Gli

spumanti

Il metodo classico e il charmat Catering

e banqueting

## MATERIA I.R.C.

**DOCENTE** D'AMBROSIO MASSIMILIANO

**Libro di testo** (consigliato): Itinerari 2.0 M. Contadini

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

Relativamente all'insegnamento della religione, durante l'anno e durante l'unica ora prevista dal quadro orario settimanale ministeriale, sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche e materiali:

Metodi

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

Materiali

<input type="checkbox"/> <u>dispense</u>	<input type="checkbox"/> <u>smartphone</u>	<input type="checkbox"/> <u>power point</u>	<input type="checkbox"/> <u>PC</u>
<input type="checkbox"/> <u>smartphone</u>	<input type="checkbox"/> <u>Quizziz</u> (software didattico)		

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Si è cercato nel corso dell'anno di concorrere insieme alle altre discipline a promuovere il pieno sviluppo della personalità degli alunni e di contribuire ad un più alto livello di conoscenze e capacità critiche. Solo pochi alunni sono riusciti a cogliere e a individuare la visione cristiana in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. La classe ha dimostrato un maggiore interesse nel riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento allo sviluppo scientifico e tecnologico in campo biomedico in relazione con l'etica cristiana.

### **CONTENUTI**

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

- Induismo
- Buddhismo
- Ebraismo
- Islam
- Cristianesimo

Il valore della vita nel contesto sociale e nel Magistero della Chiesa. Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica:

- Aborto
- Eutanasia,
- Procreazione Assistita (inseminazione artificiale/fecondazione artificiale)
- Clonazione

**MATERIA:**  
**SCIENZE MOTORIE**

**DOCENTE:** Prof. Lasaracina Giuseppe

**LIBRO DI TESTO:** FIORINI G / CORETTI / S BOCCHI S – IN MOVIMENTO - VOLUME U.  
ALLENAMENTO SALUTE E BENESSERE - MARIETTI SCUOLA

**METODOLOGIA DIDATTICA**

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

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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.

Convivenza civile e l'importanza delle regole nella società.

## CONTENUTI:

### COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE

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

- Super-compensazione, carico motorio interno ed esterno

- Esercitazioni pratiche volte al miglioramento:

della funzione cardi-circolatoria e respiratoria; di potenziamento muscolare a carico naturale, in opposizione e resistenza;

- di mobilità articolare e allungamento muscolare;

- di coordinazione neuro-muscolare in varietà di ampiezza, ritmo, e situazioni spazio- temporali

- di equilibrio statico, dinamico e di volo.

- Generalità sul riscaldamento e suoi effetti.

- Esercitazioni a corpo libero e carico naturale.

### I GRANDI EVENTI SPORTIVI

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

### ATTIVITÀ' SPORTIVA

Sport individuali e di squadra: elementi distintivi Atletica Leggera: corse e concorsi

Pallavolo:

- Fondamentali tecnici (bagher, palleggio, battuta, schiacciata, muro)

- Fondamentali tattici (semplici schemi di ricezione e difesa)

- Regolamento essenziale e arbitraggio

Pallacanestro:

- Fondamentali tecnici (palleggio, passaggio, tiro)

- Fondamentali tattici (semplici schemi di difesa e attacco)

- Regolamento essenziale e arbitraggio

Calcio:

- Fondamentali tecnici

- Fondamentali tattici (semplici schemi di difesa e attacco)

- Regolamento essenziale e arbitraggio

**Badminton:**

- Fondamentali tecnici
- Fondamentali tattici
- Regolamento essenziale e arbitraggio
- Tennis Tavolo:
- Fondamentali tecnici
- Fondamentali tattici
- Regolamento essenziale e arbitraggio

**MATERIA:**  
**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**DOCENTE:** RELLA FRANCESCA

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

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

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;
- 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;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.

**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 MARKETING OPERATIVO**

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

#### IL WEB MARKETING

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

#### IL MARKETING PLAN

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

#### **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

## **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 cosa 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 QUALITÀ ALIMENTARE

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

MATERIA:  
Lingua SPAGNOLO

Docente: Colabello Lucia

**Libro di testo utilizzato:** : Nuevo ¡En su punto!, El español en, cocina, restaurantes y bares, autori Susana Orozco, Giada Riccobono, Ed. Hoepli

**METODOLOGIA DIDATTICA:** Lezione frontale e partecipata; metodo induttivo; lavoro individuale, lavoro di coppia e lavoro di gruppo; discussione guidata; simulazioni; attività pratica e laboratoriale.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

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

**CONTENUTI:**

- Refuerzo del año pasado;
- Los tipos de menú; como crear el menú perfecto;
- El café y sus beneficios;
- El chocolate y el té y sus beneficios;
- La queimada y el conjuro;
- La clasificación DOP-IGP-ESTG;
- La Sidra;
- Los colores del vino: los polifenoles, los taninos y antocianos ;
- Los vinos tintos, rosados y blancos; la clasificación; la fermentación y el mapa de los vinos más famosos en España;
- La figura del sumiller;
- El servicio del vino en la mesa y la carta de vinos;
- La cata de vinos;
- La etiqueta;
- Cava y champanes; la fermentación; el método champenoise y charmat;
- La destilación de los aguardientes; los licores naturales y artificiales;
- América latina y realización multimedial de un power point;
- Los cócteles y su clasificación; receta de los más famosos;
- Utensilios y cristalería para cócteles;
- La destilación del ron;
- La yerba mate;
- La cerveza; su fermentación; su servicio;
- Diferencia entre infección e intoxicación;
- La contaminación de los alimentos y el sistema HCCP;
- Las dietas para alergias e intolerancias, los alérgico;

**MATERIA:**  
Educazione civica

**DOCENTE COORDINATORE:** Francesca Rella

**LIBRO DI TESTO:** Materiali elaborati dai docenti del consiglio di classe

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

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

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

**CONTENUTI:**

1. Cenni storici: dall'Unità alla Repubblica, dallo Statuto Albertino alla Costituzione del 1948;
2. La situazione economico-sociale in Italia: indicatori economici;
3. La nascita dell'Unione Europea;
4. La funzione dell'UNESCO;
5. I principi fondamentali: sovranità, uguaglianza, lavoro, diritti umani;
6. L'assetto costituzionale italiano: bicameralismo perfetto, potere legislativo e funzioni del Parlamento;
7. Il Presidente della Repubblica, il Governo e il potere esecutivo;
8. La sostenibilità ambientale;
9. La cittadinanza digitale.

# **SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE**

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n. 4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>Competenza n. 6</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p><b>Competenza n. 9</b> Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari

<p><b>Competenza n. 2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.  Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.  Metodi per identificare, progettare e 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.</p>
--	--

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza n.8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari

<p><b>Competenza n.2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.  Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.  Metodi per identificare, progettare e</p>
---	---

<p><b>Competenza n.8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><b>Competenza n.10</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.</p>
<p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
<p>Competenze professionali correlate</p>	<p>Conoscenze e/o Contenuti disciplinari</p>

<p><b>Competenza n.5</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza n.7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p><b>Competenza n.11</b> Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <p>L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla</p>
	<p>tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p><b>Competenza n.2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari

<b>Competenza n.7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

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

# PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI

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

Per la simulazione della prima prova scritta, svolta in data 27/02/2025, sono state assegnate le seguenti tracce:

## TIPOLOGIA A - ANALISI DI UN TESTO POETICO

Giuseppe Ungaretti, I fiumi

Mi tengo a quest'albero mutilato  
abbandonato in questa dolina  
che ha il languore  
di un circo  
prima o dopo lo spettacolo  
e guardo  
il passaggio quieto  
delle nuvole sulla luna

Stamani mi sono disteso  
in un'urna d'acqua  
e come una reliquia  
ho riposato  
L'Isonzo scorrendo  
mi levigava  
come un suo sasso

Ho tirato su  
le mie quattro ossa  
e me ne sono andato  
come un acrobata  
sull'acqua

Mi sono accoccolato  
vicino ai miei panni  
sudici di guerra  
e come un beduino  
mi sono chinato a ricevere  
il sole

Questo è l'Isonzo  
e qui meglio

## PROPOSTA A2 ANALISI DEL TESTO

Alberto Moravia, *Gli indifferenti*, edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28. *Gli indifferenti* (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990). I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono. - Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi?... ci conceda una proroga... - Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta... tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita... - Come a non evitare? – domandò la madre. Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò: - Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa... La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò: - Questo significa – disse Carla – che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze? - Già, – rispose Michele, - proprio così. Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie ché tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurità completa, ignuda oscurità. Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe». Guardò l'amante. - Lei, Merumeci, -

## **PROPOSTA B2**

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

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

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

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

### **Comprensione e Analisi**

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

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

### **Produzione**

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

## PROPOSTA C1

Testo tratto da: Marco Belpoliti, Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp, in la Repubblica, 30 gennaio 2018

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisco: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...] Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno. Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito. A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "tempo reale". Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



*Ministero dell' Istruzione*

**PROPOSTA C2**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

# Ministero dell' *I*struzione, dell' *U*niversità e della *R*icerca

## **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	Totale	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	Totale	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 una *cena* 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 nella stagione estiva: 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 infase 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 della *cena* a tema “A tavola durante la gravidanza” descriva un antipasto, un primo, un secondo e un dolce che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascuna portata:

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

Inoltre, per una sola portata a scelta, il candidato sviluppi la ricetta completa con ingredienti, procedimento ed eventuali attrezzature utilizzate.

**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).

D) Con riferimento all'intervento professionale ricevuto in occasione della *cena* a tema "A tavola durante la gravidanza", il candidato sulla base delle proprie conoscenze e competenze acquisite, scelga tra uno dei due quesiti:

1. Si chiedi al candidato di confrontare i coperti effettivamente venduti a quelli programmati di budget come da prospetto riportato, ai fini del controllo budgetario:

Coperti	Vendite effettive	Vendite programmate	Prezzo medio effettivo per coperto	Prezzo medio programmato per coperto
	32.190	36.000	26,50 euro	25,00 euro

**Determina:**

- lo scostamento dei ricavi in valore assoluto, scindendolo in scostamento nel volume di vendita e in scostamento nel prezzo di vendita;
- lo scostamento dei ricavi in termini percentuali.

**Scostamento nei ricavi di vendita in valore assoluto**  
 euro [..... x 26,50] = euro ..... ricavi effettivamente conseguiti  
 euro [..... x .....] = euro ..... ricavi programmati di budget  
 euro [..... - .....] = euro ..... scostamento ..... nei ricavi

**Scostamento nel prezzo di vendita**  
 euro [26,50 - .....] x ..... = euro ..... scostamento ..... di .....

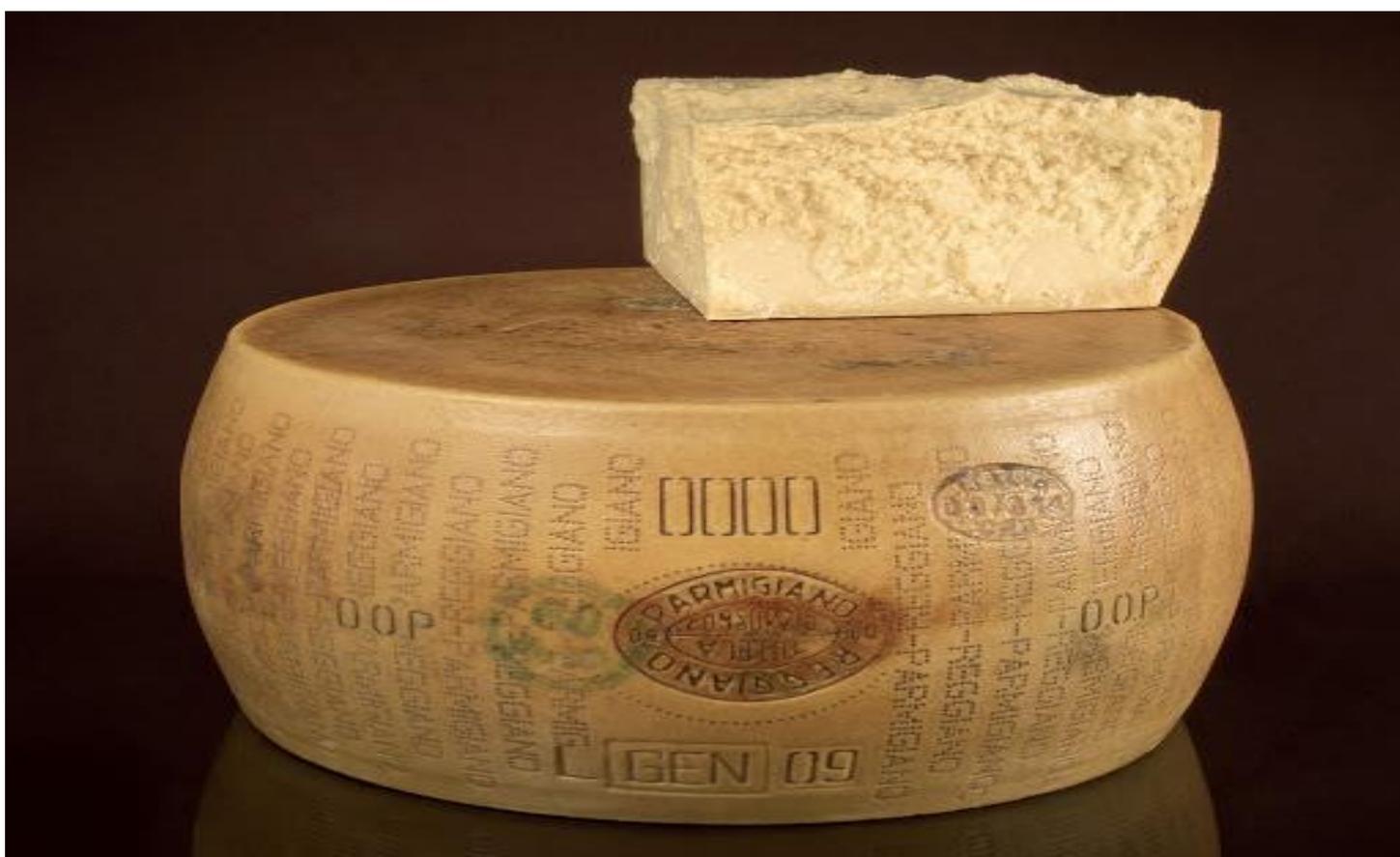
**Scostamento nel volume di vendita**  
 euro [..... - .....] x ..... = euro ..... scostamento ..... di volume di vendita

**Scostamento totale nei ricavi**  
 euro [..... - 95.250] = euro - ..... scostamento ..... nei .....

**Scostamento nei ricavi in termini percentuali**  
 - ..... x 100 = ..... scostamento percentuale

2. Riferisci le forme di comunicazione che intendi adottare per un'efficace sponsorizzazione dell'evento, motivando i risultati attesi.

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 12/05/2025, 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:



# GRIGLIE

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

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

VALUTAZIONE PROVA ...../100

VALUTAZIONE PROVA...../20

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE (MAX 60 Punti)</b>			
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
<b>TIPOLOGIA C-RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA' (MAX 40 Punti)</b>			
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELLA EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	L1	Puntuale pertinenza del testo rispetto alla traccia e presenza di un titolo ed eventualmente di una parafrasi coerente	da 8 a 10
	L2	Sostanziale pertinenza del testo rispetto alla traccia, pur in presenza di qualche elemento incoerente nel titolo e nella parafrasi	da 6 a 8
	L3	Parziale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi non sempre coerente	da 4 a 6
	L4	Episodica o superficiale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi spesso incoerente	da 2 a 4
	L5	Assenza di pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi assente o incoerente	da 0 a 2
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	L1	Esposizione logica, ordinata e consequenziale	da 12 a 15
	L2	Esposizione ordinata, anche se non sempre logica e consequenziale	da 9 a 12
	L3	Esposizione talvolta disordinata con elementi non sempre logici e consequenziali	da 6 a 9
	L4	Esposizione spesso disordinata, contorta e poco consequenziale	da 3 a 6
	L5	Esposizione estremamente disordinata, contorta e non consequenziale	da 0 a 3
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	L1	Ricchezza dei riferimenti culturali, articolati in modo logico e coerente	da 12 a 15
	L2	Efficacia dei riferimenti culturali, articolati in modo quasi sempre logico e coerente	da 9 a 12
	L3	Presenza di riferimenti culturali articolati in modo non sempre logico e consequenziale	da 6 a 9
	L4	Carattere sporadico dei riferimenti culturali, non tutti corretti o coerentemente articolati	da 3 a 6
	L5	Assenza di riferimenti culturali o mancanza di articolazione degli stessi	da 0 a 3

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

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

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

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

<b>Indicatore</b> (correlato agli obiettivi della prova)	<b>Livelli e punteggio corrispondente</b>		<b>Punteggio massimo</b>
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>	Comprende il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo in modo frammentario, insufficiente o lacunoso.	1	<b>3</b>
	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	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</b>	Dimostra una conoscenza scarsa o gravemente deficitaria dei nuclei fondamentali di riferimento, che utilizza in modo fortemente frammentario e senza una adeguata argomentazione.	1	<b>6</b>
	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	
<b>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</b>	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	<b>8</b>
	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	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>	Si esprime in modo scorretto e stentato, non ha padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	<b>3</b>
	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>			

LA COMMISSIONE:

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
<b>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo</b>	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	
<b>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</b>	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	
<b>Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</b>	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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera</b>	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	
<b>Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali</b>	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

LA COMMISSIONE: