



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 Maturità 2025/26

### Classe V sez. A Professionale Alberghiero Indirizzo: Sala e Vendita

### Il Consiglio di Classe

DOCENTI	MATERIA
Filioli Uranio Anna Grazia	Italiano e Storia
Campanella Crescenziana	Lingua Inglese
Pavone Filomena	Lingua Francese
Patrono Cassandra	Matematica
Solazzo Mirella	Scienza e cultura dell'alimentazione
Basile Stefano	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita
Lucarelli Fabio	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
Sposato Yole	D.T.A.R. Coordinamento ed. civica
Castellana Marco	Scienze motorie
D'Ambrosio Massimiliano	I.R.C.
Cisternino Francesco	Sostegno
Ludovico Paola	Sostegno

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Rocco Fazio

<b>CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 5
PROFILO INDIRIZZO	Pag. 7
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag. 9
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 10
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO CRITERI DI VALUTAZIONE E CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI METODOLOGIE E STRUMENTI	Pag. 15
PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (EX PCTO)	Pag. 22
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA	Pag. 24
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag. 26
SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE (solo per gli indirizzi del Professionale)	Pag. 49
PROVE DI ESAME, SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE	Pag. 58

## 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'anno scolastico 1995-1996, 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 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'anno scolastico 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 Formazione scuola-lavoro (ex PCTO), tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

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

<https://www.rosaluxemburg.edu.it/>.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5<sup>a</sup> A dell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – articolazione “Sala e vendita” (sede di Casamassima) è composta da 12 alunni, di cui 6 studentesse e 6 studenti. Nel gruppo classe sono presenti due alunni con disabilità certificata, per i quali è stato predisposto un percorso didattico differenziato finalizzato al raggiungimento degli obiettivi previsti nella programmazione personalizzata, e un alunno con DSA, per il quale è stato elaborato specifico Piano Didattico Personalizzato (PDP).

Tutti gli studenti hanno frequentato le lezioni nel corso dell'anno scolastico. È presente una studentessa ripetente, proveniente dalla V<sup>a</sup> A Sala dell'anno scolastico 2024/2025. Un alunno, inserito nel gruppo classe nel corrente anno scolastico e proveniente da un'altra regione, a causa di una complessa situazione familiare, non ha frequentato con continuità per esigenze legate a trasferimenti temporanei.

Il bacino d'utenza della classe comprende prevalentemente i comuni limitrofi alla sede scolastica, in particolare Casamassima, Gioia del Colle, Valenzano, Sammichele di Bari e Adelfia.

Per i due alunni con disabilità è stato predisposto il PEI con percorso didattico differenziato di tipo C, ai sensi del D.I. n. 153/2023 (“Disposizioni correttive al decreto interministeriale 29 dicembre 2020, n. 182”). Per l'alunno con DSA, il Consiglio di Classe ha redatto il Piano Didattico Personalizzato, in conformità alla Legge 170/2010, prevedendo strumenti compensativi, misure dispensative, strategie metodologiche e modalità di verifica e valutazione coerenti con la normativa vigente. Per ulteriori informazioni relative ai suddetti studenti si rimanda agli Allegati Riservati.

Il contesto socio-culturale di provenienza degli studenti risulta eterogeneo per quanto riguarda gli stimoli culturali e le opportunità formative. Per alcuni alunni la scuola rappresenta il principale punto di riferimento educativo; diversi studenti hanno manifestato interessi specifici, coltivati nel corso del percorso scolastico attraverso la partecipazione alle iniziative proposte dall'Istituto.

Nelle discipline dell'area professionalizzante gli studenti hanno conseguito, nel triennio, risultati complessivamente buoni. Le competenze e le abilità acquisite hanno trovato concreta applicazione nelle attività di PCTO, nei servizi e nelle collaborazioni svolte durante il percorso formativo. Nelle discipline dell'area comune, invece, gli alunni hanno mostrato un interesse generalmente adeguato per le attività didattiche e le iniziative promosse dalla scuola; tuttavia, per alcuni di essi è mancato un costante approfondimento domestico e la partecipazione al dialogo educativo è risultata talvolta passiva o poco propositiva.

Nel complesso, la classe si presenta eterogenea per prerequisiti, competenze cognitive e ritmi di apprendimento. In particolare:

- un ristretto gruppo di studenti, con lacune pregresse e una preparazione di base frammentaria, ha raggiunto risultati complessivamente accettabili, pur evidenziando difficoltà nell'organizzazione autonoma del lavoro, nella rielaborazione dei contenuti e nella capacità di effettuare collegamenti interdisciplinari;
- un secondo gruppo ha dimostrato maggiore impegno e partecipazione, conseguendo risultati soddisfacenti soprattutto in alcuni ambiti disciplinari e mostrando capacità di rielaborazione autonoma delle conoscenze, pur permanendo, in alcuni casi, fragilità sul piano espositivo.

La frequenza scolastica è stata nel complesso regolare, fatta eccezione per un numero limitato di studenti. La classe ha sempre mantenuto un comportamento corretto e rispettoso del regolamento d'Istituto.

La partecipazione alle attività didattiche è risultata mediamente adeguata; un piccolo gruppo di studenti si è distinto per interesse, collaborazione e partecipazione attiva. Alcuni alunni hanno invece manifestato un approccio selettivo nei confronti delle discipline, mostrando maggiore interesse per le attività laboratoriali rispetto a quelle teoriche.

Le programmazioni disciplinari sono state svolte nei tempi previsti. In alcuni casi si è reso necessario semplificare o rimodulare parte dei contenuti programmati, al fine di consolidare nuclei fondanti e recuperare difficoltà emerse nel corso dell'anno. Sebbene i docenti abbiano attivato interventi di recupero sia in forma curricolare sia extracurricolare, non tutte le carenze rilevate sono state completamente colmate.

Al termine del percorso scolastico, il livello medio di preparazione della classe risulta complessivamente sufficiente in tutte le discipline; alcuni studenti, tuttavia, si distinguono per aver raggiunto un livello di preparazione buono, sia nelle conoscenze sia nelle competenze e abilità acquisite.

## PROFILO DELL'INDIRIZZO DELLA CLASSE

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.

Il percorso dedicato ai servizi di sala e di vendita approfondisce gli aspetti relativi alla **produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti enogastronomici** e alla **promozione delle risorse enogastronomiche del territorio**, curando anche gli aspetti della **comunicazione** e dei rapporti con il cliente **in due lingue straniere**.

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 il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica.

I percorsi di Istruzione professionale prevedono un biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico.

I percorsi di istruzione professionale, qualsiasi sia l'indirizzo di studio scelto, si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P). Esso riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo del diplomato. Le scuole possono integrare le competenze, abilità e conoscenze contenute nei Profili di uscita per proporre percorsi innovativi, in linea con le attese del territorio, oppure percorsi già adottati e ritenuti di successo.

Il biennio dei percorsi di istruzione professionale comprende 2112 ore: 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, incluse le ore destinate ai laboratori. Le scuole possono utilizzare fino a 264 ore per:

- personalizzare gli apprendimenti
- realizzare il progetto formativo individuale
- attivare percorsi di formazione scuola-lavoro già dalla seconda classe.

Per il triennio, ogni anno scolastico (terzo, quarto, quinto) comprende 1056 ore, di cui 462 destinate agli insegnamenti di indirizzo. L'area di istruzione generale è comune a tutti i percorsi, mentre le aree di indirizzo si differenziano in base ai percorsi di studio. Le scuole possono utilizzare le loro quote di autonomia, in relazione all'orario complessivo, per intensificare le attività di laboratorio e qualificare la loro offerta formativa in modo flessibile.

## **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 per il biennio e uno per il triennio, che delineano un percorso didattico specifico per 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.

**ORARIO DELLA CLASSE**  
**Quadro orario triennio - orario settimanale**

<b>DISCIPLINE AREA COMUNE</b>	<b>3 ANNO</b>	<b>4 ANNO</b>	<b>5 ANNO</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	2	2	2
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
IRC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
<b>TOTALE ORE AREA GENERALE</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

<b>DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>3 ANNO</b>	<b>4 ANNO</b>	<b>5 ANNO</b>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
INGLESE TECNICO	1	1	1
FRANCESE	3	3	3
SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA	//	2	2
LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE SALA E VENDITA	6	4	4
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
-------------------	-----------	-----------	-----------

## **DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE**

Nell'ambito dei nuclei tematici fondamentali delle diverse discipline e in coerenza con la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare del colloquio (comma 2, articolo 22 dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026), il Consiglio di classe ha individuato alcune macroaree tematiche, che sono state sviluppate nel corso dell'anno scolastico al fine di promuovere collegamenti tra le discipline e una visione unitaria dei saperi.

Esse sono state così denominate: **“Slow food”**, **“Le strade del vino”**, **“Il rischio e la salute”**, **“Marketing e comunicazione”** e **“Sostenibilità alimentare”** e sono state trattate nel rispetto delle relative competenze interdisciplinari (allegato 1 del D.M. 92/2018):

1. Agire in riferimento a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Quelle che caratterizzano lo specifico settore di **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** si propongono di formare professionisti in grado di:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di produzione e di erogazione dei servizi, anche attraverso strumenti digitali.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla qualità dei prodotti alimentari.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni enogastronomiche del territorio, anche in relazione alle tendenze nazionali e internazionali.

5. Progettare, anche con tecnologie digitali, offerte enogastronomiche e di ospitalità in relazione al target di clientela.
6. Gestire l'accoglienza del cliente, curando la comunicazione, la relazione e la customer satisfaction.
7. Operare nel sistema produttivo promuovendo innovazione, sostenibilità e qualità.
8. Collaborare alla gestione economico-finanziaria delle attività, con attenzione ai costi e ai ricavi.

## ISTITUZIONI E CITTADINANZA: DIALETTICA NAZIONALE E SOVRANAZIONALE/CITTADINI DEL MONDO

In linea con le direttive ministeriali è stato individuato un **percorso pluridisciplinare afferente al curriculum di Educazione Civica**, che è stato sviluppato nel corso dell'anno.

Il quadro normativo di riferimento per l'insegnamento dell'Educazione civica è costituito dalla Legge 20 agosto 2019, n. 92, che ne definisce i principi e gli obiettivi formativi, e dal Decreto Ministeriale n. 35 del 22 giugno 2020, che approva *le Linee guida per l'insegnamento trasversale nel primo e secondo ciclo di istruzione*, individuando i traguardi di competenza e gli obiettivi specifici di apprendimento, in coerenza con le tematiche della *Costituzione, dello sviluppo sostenibile e della cittadinanza digitale*.

Contenuti	Nucleo concettuale	Competenze	Obiettivi (sintesi)
Parlamento, Presidente della Repubblica, Governo, Magistratura, Pubblica amministrazione	COSTITUZIONE	1, 2, 3	Comprendere l'organizzazione dello Stato, la separazione dei poteri e legalità; sviluppare cittadinanza attiva
Nascita UE, istituzioni e norme UE	COSTITUZIONE	1, 2	Conoscere l'integrazione europea, i valori comuni e il ruolo delle istituzioni
ONU, Dichiarazione diritti umani, organizzazioni internazionali	COSTITUZIONE	1, 2	Analizzare diritti umani e cooperazione internazionale
Sistema sanitario, prevenzione, eutanasia e suicidio assistito	COSTITUZIONE	3, 4	Comprendere il diritto alla salute e riflettere su temi etici
UNESCO, beni culturali e beni comuni	SVILUPPO E SOSTENIBILITÀ	5, 7	Tutela patrimonio culturale e responsabilità verso beni comuni

Sostenibilità ambientale	SVILUPPO E SOSTENIBILITÀ	5, 6	Sviluppare comportamenti responsabili verso l'ambiente
Situazione economico-sociale (Italia, UE, extra UE)	SVILUPPO E SOSTENIBILITÀ	5, 8	Analizzare sistemi economici e disuguaglianze
Copyright e citazione fonti	CITTADINANZA DIGITALE	10	Uso corretto delle fonti e rispetto proprietà intellettuale
Cittadinanza digitale	CITTADINANZA DIGITALE	10, 11, 12	Uso consapevole del digitale, sicurezza e comunicazione responsabile

La ripartizione oraria delle ore di educazione è la seguente: 33 ore divise tra le discipline individuate e massimo 8 ore aggiuntive per esperienze extrascolastiche (partecipazione a eventi, attività e iniziative relative a educazione alla legalità, educazione ambientale e sostenibilità, parità di genere, orientamento, intelligenza artificiale)

## PIANO DI LAVORO

COSTITUZIONE	Il Parlamento	DTA
COSTITUZIONE	Il Presidente della Repubblica	DTA
COSTITUZIONE	Il Governo	DTA
COSTITUZIONE	Magistratura e garanzie costituzionali	DTA
COSTITUZIONE	Pubblica amministrazione e organi locali	DTA
COSTITUZIONE	La nascita dell'Unione europea	LINGUA INGLESE
COSTITUZIONE	Istituzioni e norme dell'Unione europea	LINGUA FRANCESE
COSTITUZIONE	L'Organizzazione delle Nazioni Unite	ITALIANO
COSTITUZIONE	La dichiarazione universale dei diritti umani	STORIA
COSTITUZIONE	Le organizzazioni internazionali	ITALIANO
COSTITUZIONE	Dalla prevenzione all'assistenza sanitaria	SALA/CUCINA
COSTITUZIONE	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito	STORIA
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	La funzione dell'Unesco	STORIA
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	Beni culturali, beni comuni	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	La sostenibilità ambientale	SCIENZE MOTORIE
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	La situazione economico-sociale in Italia, UE e paesi extraeuropei	DTA
CITTADINANZA DIGITALE	Le regole su copyright	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
CITTADINANZA DIGITALE	Le citazioni delle fonti	SALA/CUCINA
CITTADINANZA DIGITALE	La cittadinanza digitale	MATEMATICA

Disciplina	Ore	Disciplina	Ore
Italiano	5	Scienze degli alimenti	4
Storia	2	Cucina	2
Inglese	4	Sala	4
Seconda lingua	2	Scienze motorie	2
DTAR	6	Matematica	2
<b>Totale 33</b>			

## 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 ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

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

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

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

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

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere nel corso dell'attività didattica e sommativa 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, ecc.

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

1. Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)
2. 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 nel l'art.11 dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026, relativa agli Esami di Maturità.

**Il Collegio dei Docenti in data 01/09/25 ha deliberato l'assegnazione del massimo della banda di oscillazione come segue:**

Condizioni necessarie per l'attribuzione del massimo punteggio della fascia di oscillazione individuata dalla media dei voti sono:

1. il voto di comportamento superiore a 9/10 (ai sensi dell'art.15, c. 2-bis del D.lgs. 62/2017 introdotto dall'art.1 c. 1 lettera D, della L. 150/2024);
2. **non aver superato un numero di assenze di 30 giorni nel corso dell'anno scolastico**; si potrà derogare al vincolo di questo criterio solo su proposta del docente coordinatore di Classe e solo ed esclusivamente previa presentazione di certificazione ospedaliera attestante un ricovero di almeno 5 giorni.

Gli indicatori che sono stati considerati positivi ai fini dell'attribuzione del credito scolastico sono i seguenti:

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

**In merito all'esito dell'esame di Maturità 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**.

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

Ciascun docente ha elaborato il proprio Piano di lavoro annuale nel quale sono state indicate le competenze e le abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune è stato comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione prestata al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti hanno orientato inoltre il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale nonché verso i seguenti tipi di attività:

- 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 EXTRASCOLASTICHE**

In merito alle attività integrative, manifestazioni culturali, partecipazioni a concorsi relativi alla comunicazione pubblicitaria, mostre e visite guidate, il consiglio di classe, ritenendo sempre e comunque valide tali attività, ha favorito qualsiasi iniziativa volta a facilitare e/o arricchire il percorso educativo didattico e professionalizzante degli allievi.

### **ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE**

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

- ✓ hanno informato con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali risulteranno carenti;
- ✓ hanno operato una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;
- ✓ hanno predisposto esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- ✓ hanno segnalato per la frequenza di eventuali corsi integrativi organizzati dalla scuola gli alunni che hanno evidenziato lacune gravi e diffuse, e che, quindi, hanno necessitato di un maggior sostegno.

## **COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VERIFICA**

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

Per quanto riguarda le verifiche scritte si è deciso di effettuarne, ove possibile, due per il primo e due per il secondo quadrimestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne sia ravvisata la necessità, in schede, questionari, prove di laboratorio, prove di abilità fisica.

Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse, ove possibile, sono state due per il primo e due per il secondo quadrimestre e per la valutazione si è anche provveduto ad approntare 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 sono state valutate: le competenze progettuali, le competenze di problem-solving e di realizzazione di materiale didattico nonché le competenze relazionali.

Si è cercato infine di distribuire in maniera omogenea, tra le varie materie, il carico dei compiti che gli alunni hanno svolto individualmente a casa, programmando, dunque, non più di un compito in classe (valido per lo scritto) nell'arco della singola giornata scolastica.

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

Il giudizio globale su ciascun alunno è stato ricavato tenendo conto dell'applicazione, dell'impegno, dell'attenzione, del metodo di lavoro, ed è stato il risultato di una valutazione formativa e sommativa basata su una rubrica di valutazione condivisa.

## **VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

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

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

## **INTERVENTI PER GLI ALLIEVI DIVERSAMENTE ABILI**

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

## **PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (EX PCTO - COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO)**

Titolo progetto triennale: **“IL TERRITORIO ED I PRODOTTI A FILIERA CORTA”**

Il progetto si inserisce nel contesto della Formazione scuola-lavoro (ex PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento), i quali costituiscono una metodologia didattica-formativa volta ad avvicinare gli studenti alla realtà lavorativa. La formazione scuola-lavoro, prevista dalla legge 107/2015, ha l'obiettivo di integrare la formazione teorica con l'esperienza pratica, facilitando la transizione verso il mondo del lavoro.

Questo progetto nasce dalla volontà di guidare gli studenti alla riscoperta delle opportunità lavorative presenti nella propria comunità locale, sfruttando il ricco patrimonio culturale. Attraverso la valorizzazione di questo mix di Cibo, Arte e Ambiente, si mira a promuovere l'eredità culturale locale, diventata un'attrattiva internazionale per i turisti interessati all'autenticità.

I percorsi di FSL si sviluppano attraverso quattro ambiti tematici, finalizzati a promuovere nuovi modelli di offerta turistica sostenibile, la valorizzazione del territorio tramite autenticità e tipicità, l'organizzazione del turismo utilizzando canali multimediali, e la promozione dei prodotti locali e dell'ambiente come patrimonio condiviso.

Gli obiettivi formativi generali del progetto includono il potenziamento delle competenze professionali, l'orientamento degli studenti verso le vocazioni e gli interessi personali, e l'acquisizione di nuove competenze e capacità legate al settore ristorativo ed enogastronomico. Durante il percorso, gli studenti hanno avuto l'opportunità di svolgere esperienze di formazione scuola-lavoro presso le aziende locali e di partecipare a eventi volti alla valorizzazione dei prodotti locali.

Le attività svolte nel triennio sono:

<b>Classe</b>	<b>Sedi/ore</b>	<b>Ore</b>	<b>Ore totale</b>
<b>3^ anno 2023/2024</b>	CORSO SULLA SICUREZZA DEL LAVORO	4	118
	CORSO HACCP	8	
	MODULO TEORICO “LA CUCINA DI SALA”	19	
	MANIFESTAZIONI ED EVENTI	42	
	CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE	45	
<b>4^ anno 2024/2025</b>	ORIENTAMENTO CONAD	5	139
	FLS “FLUNCH”	84	
	CERTIFICAZIONE COMPETENZE	50	
<b>5^ anno 2025/2026</b>	ETIKA ORIENTA	10	25
	USCITE DIDATTICHE	15	

L'analisi del tessuto socioeconomico del nostro territorio mette in evidenza una crescente valorizzazione del settore enogastronomico e turistico, con una diffusione significativa di ristoranti, strutture ricettive, aziende agricole, attività di catering e servizi legati all'ospitalità. Negli ultimi anni si è inoltre rafforzata l'attenzione verso la promozione delle eccellenze locali, attraverso eventi, percorsi enogastronomici e iniziative volte alla valorizzazione dei prodotti tipici e della tradizione culinaria.

Le imprese del settore della ristorazione e dell'ospitalità richiedono sempre più professionalità qualificate, figure in possesso di competenze tecniche specifiche, ma anche di capacità organizzative e relazionali, fondamentali per operare a contatto con il pubblico e per garantire un servizio di qualità.

Il profilo professionale dell'Operatore dei Servizi Enogastronomici consente infatti di operare in una vasta gamma di contesti, dalla cucina alla sala, fino al settore dell'accoglienza turistica. Per questo motivo si rende necessario orientare gli studenti, attraverso esperienze pratiche e stage, verso scelte consapevoli, permettendo loro di individuare i percorsi professionali più adatti alle proprie attitudini e aspirazioni.

Questo progetto, inserito nell'ambito dei percorsi didattici e formativi per la FSL è finalizzato all'acquisizione di competenze teorico-pratiche e trasversali proprie del settore enogastronomico e dell'ospitalità. Esso favorisce la realizzazione di modelli didattici innovativi, orientati alla costruzione di concrete opportunità di professionalizzazione e inserimento lavorativo, attraverso modalità di apprendimento flessibili che integrano la formazione in aula con l'esperienza sul campo.

La scelta delle strutture presso cui gli studenti svolgono i percorsi di alternanza risulta coerente con le competenze acquisite e, soprattutto, con gli attuali sbocchi occupazionali a livello territoriale nel settore della ristorazione e dell'accoglienza. Tali esperienze offrono agli allievi l'opportunità di osservare direttamente all'opera diverse figure professionali, come chef, maître, sommelier e operatori dell'accoglienza, comprendendo l'importanza del lavoro di squadra e della qualità del servizio.

Da tempo il nostro Istituto ha attivato una stretta collaborazione con le realtà enogastronomiche e turistiche del territorio. Le attività di FL (ex PCTO) hanno offerto agli studenti delle classi terze, quarte e quinte l'opportunità di orientarsi e sviluppare competenze specifiche, fondamentali per un efficace inserimento e una solida permanenza nel mondo del lavoro. Il percorso è parte integrante del curriculum scolastico e a forte valenza professionalizzante.

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

<p>Visite Aziendali – Adelfia (5 ore) Tutta la classe</p>	<p>Itinerari turistici enogastronomici del territorio</p>	<p>Conoscenza del territorio e dei prodotti presenti</p>
<p>Visite guidate “Museo che accoglie” – Sammichele di Bari (5 ore) Parte della classe</p>	<p>Itinerari turistici enogastronomici valorizzando le eccellenze del territorio</p>	<p>Conoscenza del territorio e dei presidi slow food</p>
<p>Attività di orientamento “Open Day” dell’I.I.S.S. “Rosa Luxemburg” (42 ore) Tutta la classe</p>	<p>Partecipazione alle manifestazioni di open day per l’orientamento in entrata</p>	<p>Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell’istituto.</p>
<p>Certificazione ore curriculari (95 ore)</p>	<p>Certificazione delle competenze linguistiche e professionali</p>	<p>Conoscenza degli argomenti attinenti le materie prime, i prodotti e le bevande</p>
<p>“VIAGGIO SUL TRENO DELLA MEMORIA” 2024 alcuni alunni</p>	<p>Partecipazione al viaggio d’istruzione ai campi di concentramento ad Auschwitz in Polonia</p>	<p>Condivisione e spunti di riflessione sul genocidio degli ebrei attuato dal regime fascista. Per non dimenticare</p>
<p>Gara Regionale “Flambè” 2024 Matera Alcuni alunni</p>	<p>Partecipazione ad una manifestazione regionale per una competizione di Gara Flambè tra Istituti Alberghieri della Regione Puglia</p>	<p>Condivisione e conoscenza dell’arte del Flambè e dei vari Istituti Alberghieri Pugliesi</p>
<p>Orientamento “Expo Lavoro” – Centro Comm.le di Casamassima – Asse 4 (5 ore) Tutta la classe</p>	<p>Partecipazione alle manifestazioni per l’orientamento in uscita</p>	<p>Condividere una scelta consapevole del futuro lavoro</p>
<p>Orientamento “ITS Information” - c/o auditorium plesso di Casamssima IISS “R. Luxemburg” (3 ore) Tutta la classe</p>	<p>Partecipazione alle manifestazioni per l’orientamento in uscita</p>	<p>Condividere una scelta consapevole degli studi post-diploma</p>
<p>Orientamento “Salone dello Studente” – c/o la Fiera del Levante a Bari (5 ore) Tutta la classe</p>	<p>Partecipazione alle manifestazioni per l’orientamento in uscita</p>	<p>Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro</p>
<p>Progetto Teatrale “Vite Spezzate” (4 ore)  Tutta la classe</p>	<p>Promozione della cultura della prevenzione e della sicurezza sul lavoro attraverso il linguaggio teatrale e cinematografico al Teatro Kismet di Bari</p>	<p>Promosso il progetto-concorso “Dal palcoscenico alla realtà:@a scuola di prevenzione” finalizzato alla promozione della cultura della prevenzione e della sicurezza sul lavoro attraverso il linguaggio teatrale e cinematografico.</p>

<p>Orientamento ITS Accademy Puglia (2 ore)</p> <p>Tutta la classe</p>	<p>Presentazione dell'offerta formativa dell'“ITS Academy della Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche”, con l'obiettivo di fornire un servizio agli Studenti che si preparano alla scelta post diploma</p>	<p>Informazione sull'opportunità dei percorsi biennali di alta specializzazione che, grazie al finanziamento del Ministero dell'Istruzione, sono annualmente offerti come modalità di prosecuzione degli studi alternativa a quelli universitari.</p>
<p>Orientamento in uscita Caserma “Pinerolo” di Bari (5 ½ ore)</p> <p>2024/2025</p> <p>Tutta la classe</p>	<p>Visita istituzionale presso il Reggimento Logistico “Pinerolo”, Bari</p>	<p>Iniziative volte a favorire una maggiore conoscenza delle opportunità formative e professionali per avvicinare gli studenti alla realtà delle Forze Armate.</p>

**CONTENUTI  
DISCIPLINARI  
SINGOLE  
MATERIE**

## MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Anna Grazia Filioli Uranio

Libro di testo utilizzato: B. Panebianco, M. Gineprini, S. Seminara, Vivere la letteratura Plus, Voll. 3 - 4, Zanichelli.

Materiale (video, sintesi, mappe, .ppt) allegati dalla docente su Classroom

### METODOLOGIA DIDATTICA

La metodologia didattica dell'italiano ha previsto le seguenti modalità:

- lezioni frontali;
- trattazione graduale degli argomenti, facendo progredire gli allievi dalla semplice acquisizione di conoscenze alla rielaborazione personale delle stesse attraverso la comprensione di quanto studiato, con particolare attenzione al lessico;
- consolidamento e verifica delle lezioni apprese mediante esercitazioni in classe e a casa;
- confronti e raccordi interdisciplinari e pluridisciplinari;
- avvio al confronto e al dialogo educativo in classe;
- uso degli ausili multimediali.

### OBIETTIVI

- Favorire nell'alunno la capacità di esprimersi, attraverso la comprensione, l'acquisizione e l'uso corretto delle funzioni del linguaggio.
- Sviluppare la capacità di attuare una propria procedura di apprendimento e di acquisire un metodo di studio rigoroso.
- Creare l'abitudine all'ordine formale, sia nella scrittura sia nell'esposizione orale.
- Favorire la comprensione dei valori e degli ideali universali, attraverso lo studio dei testi letterari della cultura occidentale, nel quadro di un'educazione all'Europa ed alla mondialità.
  
- Fornire la strumentazione per un adeguato approccio al testo letterario.
- Fornire la strumentazione per la realizzazione di scritture diversificate per tipologia, destinatario, intenzionalità, secondo le indicazioni ministeriali.
- Consolidare le competenze linguistiche e sviluppare il gusto per la lettura e la scrittura.
- Fornire gli strumenti per leggere ogni testo affrontato in relazione al più ampio contesto storico- culturale e in relazione alla tradizione letteraria di appartenenza.

### CONTENUTI

- La rappresentazione realistica della realtà
- Il Realismo: Gustave Flaubert, la poetica
- Il Naturalismo: Emile Zola - Il romanzo sperimentale, Germinale

- La Scapigliatura: Iginio Ugo Tarchetti – Fosca
- Il Verismo: Luigi Capuana, la poetica  
Giovanni Verga – la vita, la prima narrativa, la  
poetica Rosso Malpelo, in Vita dei campi

## I Malavoglia

- La lirica simbolista
  - Il linguaggio analogico, il fonosimbolismo e la “poetica degli  
oggetti” Giovanni Pascoli – la vita, le idee e la poetica  
Temporale, Il tuono, Il lampo, X Agosto in  
Myrica Il gelsomino notturno, in Canti di  
Castelvecchio
  - L’affermazione dell’Estetismo e il romanzo decadente  
Gabriele d’Annunzio – la vita, le opere poetiche, le opere  
narrative La pioggia nel pineto, in Alcyone –  
approfondimento critico con la poesia Piove di Eugenio  
Montale  
Il piacere
  - Le Avanguardie storiche
    - Il Futurismo e la poetica delle “parole in  
libertà” Filippo Tommaso Marinetti –  
Manifesto del Futurismo Bombardamento
  - L’Ermetismo  
Salvatore Quasimodo – la vita, le opere  
Ed è subito sera, Alle fronde dei salici, in Giorno dopo giorno
  - Il tema dell’identità nella  
letteratura italiana Luigi Pirandello –  
la vita, le idee e la poetica  
L’umorismo

Il treno ha fischiato, in Novelle per

un anno Il fu Mattia Pascal  
Uno, nessuno, centomila  
La patente

Italo Svevo - la vita, le idee e la  
poetica Senilità  
La coscienza di Zeno

➤ La guerra e il “male di vivere” nella letteratura italiana Giuseppe Ungaretti – la vita, le idee e la poetica  
Stasera, Solitudine, Soldati, Veglia, Il porto sepolto, C’era una volta,

I fiumi, Mattina, in L’Allegria e in Allegria di naufragi

Stelle, in Sentimento del tempo Non gridate più, in Il dolore  
Eugenio Montale - la vita, le idee e la poetica  
I limoni, Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, in Ossi di seppia Non recidere, forbice, quel volto – La casa dei doganieri, in Le occasioni  
Ho sceso, dandoti il braccio – Avevamo studiato per l’aldilà, in Satura

➤ Il rapporto tra letteratura e realtà storico-sociale\* 1

Primo Levi - la vita, le opere e i temi Se questo è un uomo – brani scelti  
Leonardo Sciascia - la vita, le opere e i temi Il giorno della civetta – brani scelti  
Italo Calvino – la vita, le idee e la poetica Le città invisibili – brani scelti

■ La classe 5<sup>^</sup> indirizzo Sala e vendita ha partecipato al progetto “PERCORSI DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO”  
• Modulo: HOKIS, LEGGERE IL MONDO, SCOPRIRE SE STESSI” - Percorso di lettura, riflessione e dialogo con l’autore - potenziamento competenze della disciplina: italiano.

Materia: **STORIA**

Docente: Prof.ssa Anna Grazia Filioli Uranio

Libro di testo utilizzato: Vittoria Calvani, La storia intorno a noi – Il Novecento e oggi, Vol. 5,

A. Mondadori Scuola

Materiale (video, sintesi, mappe, .ppt) allegati dalla docente su Classroom

#### METODOLOGIA DIDATTICA

La metodologia didattica della storia ha previsto le seguenti modalità:

- lezioni partecipate e dialogate;
- indicazioni e strategie per migliorare il metodo di studio;
- attività di laboratorio storico su fonti e documenti d'archivio;
- costruzioni di cronologie generali e specifiche;
- letture di ipotesi storiografiche;
- lavori di approfondimento e ricerca su grandi personaggi storici;
- attività di sintesi, di schematizzazione, di analisi, di interpretazione e di giudizio critico;
- collegamenti passato-presente e aperture sulla storia attuale.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Conoscenza dei contenuti relativi al programma previsto
- Abilità di individuare autonomamente le diverse componenti della ricostruzione storica e di applicare nello studio strumenti logici e categorie di base
- Capacità di ricostruire la complessità del fatto storico mediante l'individuazione dell'interconnessione tra fatti e contesti, elementi politici, culturali, religiosi, economici
- Consapevolezza che le conoscenze storiche sono ipotesi interpretative elaborate sulla base di fonti di natura diversa che lo storico vaglia, seleziona, ordina e interpreta secondo modelli di riferimento ideologici
- Abilità di analizzare criticamente i processi storici al fine di evidenziare il valore e il significato globale dietro i singoli eventi
  
- Capacità di scoprire e riconoscere la dimensione storica del presente connessa alla capacità di problematizzare e riflettere criticamente sul passato.

#### CONTENUTI

- L'Europa dei nazionalismi
  - La Belle Epoque
  - L'Italia industrializzata e imperialista
  - L'Europa verso la guerra
  - La Prima guerra mondiale
  - Una pace instabile
  
- L'Europa dei totalitarismi
  - La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
  - Mussolini e il fascismo
  - 1929: la prima crisi globale
  - Il nazismo

- Il crollo dell'Europa
  - La Seconda guerra mondiale
  - La guerra parallela dell'Italia
  - Il quadro internazionale del dopoguerra
  
- Il mondo diviso in due blocchi
  - La guerra fredda
  - La decolonizzazione
  - Il crollo del comunismo
  - L'Italia repubblicana
  
- L'Età attuale\*
  - La globalizzazione
  - Gli organismi sovranazionali
  - L'11 settembre 2001
  - La crisi del mondo islamico
  - La questione ecologica

**Materia: SALA E VENDITA**

**Docente: BASILE Stefano**

**Libro di testo: Tecniche di sala-bar e vendita C/con quaderno delle competenze – Quinto Anno**  
**-Autore: Alma – Editore: Plan Edizioni**

**METODOLOGIA DIDATTICA** Lezioni frontali, attività in laboratorio, lezioni pratiche e prove di realtà in contesti lavorativi

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta-  
Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
- Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.
- Individuare l'importanza del menu come strumento di marketing e veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio
- Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi, d.o.p., i.g.p., p.a.t.
- Applicare le diverse tecniche di marketing: la fidelizzazione
- Individuare la differenza tra catering e banqueting
- 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 merceologiche chimico- fisiche e nutrizionali anche secondo le tecniche A.I.B.E.S.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

### **CONTENUTI IL MENU**

**LA CARTA DELLE VIVANDE, LA CARTA DEI VINI, LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI, IL MARKETING**

- Caratteristiche delle aziende enogastronomiche
- Classificazione di alimenti e delle portate enogastronomiche
- Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
- Le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana con abbinamento vino.
- Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
- Le nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto: sapido, dolce, amaro, succulento, untuoso
- I metodi di analisi organolettica dei cibi e dei vini abbinamento per contrasto e per analogia (attività pratica di laboratorio)
- Tipologie di menu e le diverse carte: la carta delle acque e dei vini
- Il catering e il banqueting

### **L'ENOGASTRONOMIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE**

**I PRODOTTI A MARCHIO EUROPEO; L'ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO; I SERVIZI SPECIALI**

- Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati, liquori.
- Classificazione dei prodotti con marchi europei: d.o.p., i.g.p. e p.a.t.

- Legislazione vitivinicola: il quadro normativo, la tutela dell'origine geografica e l'etichettatura
- Caratteristiche dell'enografia nazionale: Franciacorta metodo classico, vini passiti, vini aromatizzati, vini speciali
- Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande
- Principi di enologia
- Analisi sensoriale, gustativa e degustazione del vino (attività pratica di laboratorio)
- Tecniche di vinificazione
- La spumantizzazione e i vini speciali
- Le bevande analcoliche, alcoliche e superalcolici, la classificazione dei distillati, i liquori e la birra
- Il lavoro di sala: il servizio e le sue diverse tipologie (buffet, italiana, russa e francese), la cucina di sala (Il flambè) (attività pratica di laboratorio), sfilettare e tranciare in sala (attività pratica di laboratorio)
- Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale
- L'H.A.C.C.P.
- Enogastronomi e Società: cibo e cultura; enogastronomia regionale; i prodotti di qualità; i fattori che influenzano le scelte gastronomiche (culturale, religioso, dietetico)

## **LE BEVANDE**

### **LE ACQUE, GLI ESTRATTI, IL CAFFÈ E I DERIVATI, LE ACQUEVITI, I COCKTAIL, LA BIRRA E I VINI SPECIALI**

- Caratteristiche dell'enografia nazionale: Chianti, Barolo, Sauvignon. La produzione vitivinicola in Italia e nel Mondo: in Europa; I disciplinari di produzione e le principali produzioni vitivinicole nel Mondo e i principali vitigni Italiani; la viticoltura e i vini più importanti della Puglia; Le strade del vino
- Modalità di produzione e utilizzo delle birre: Birre a bassa ed alta fermentazione, birre artigianali, birre doppio malto
- Tecniche avanzate di bar: infusione, percolazione, macerazione.
- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
- Caratteristiche organolettiche degli alimenti dal punto di vista chimico e fisico
- Classificazione e strutturazione di una bevanda miscelata: base alcolica, aromatizzante, colorante
- La mixology: tecniche di miscelazione e dosaggio; l'IBA e l'AIBES; i principali cocktail IBA e le nuove tendenze nel mondo mixology

**ESERCITAZIONE PRATICA DI LABORATORIO** LEZIONE N 1 Gli Spumanti, gli sparkling e gli aperitivi (tramezzino, tartine, finger food)

LEZIONE N 2 Tartare di gamberoni con coriandoli di frutta esotica e concia di rucola.

LEZIONE N 3 Salumi, formaggi e vini nazionali e internazionali. Abbinamento cibo-vino  
LEZIONE N 4 Preparazione al flambé: Tournedos al pepe verde. Abbinamento vino.

LEZIONE N 5 Maccheroncini con gamberi, pistacchio di Stigliano e stracciatella. LEZIONE N 6 Sfilettatura del pesce. Vino abbinamento.

Sfilettare e tranciare in sala LEZIONE N 7 Preparazione al flambé: Filetto Voronoff. Abbinamento vino.

LEZIONE N 8 Banane Flambé: preparazione alla lampada.

## **Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

Docente: Yole Sposato

Testo in uso: Gestire le imprese ricettive 3 up - S. Rascioni - F.

Metodologie: lezione frontale, didattica laboratoriale

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche.

Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari ed i prodotti a chilometro zero usati come strumenti di marketing.

Individuare le norme e le procedure da seguire nel settore turistico ristorativo. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

### **CONTENUTI**

Il turismo.

Gli organismi del turismo e le fonti internazionali. Il mercato turistico nazionale.

Le fonti normative interne del settore turistico. Le fonti normative interne.

Il marketing.

La differenza tra marketing operativo e marketing strategico. Il marketing operativo.

Il marketing turistico.

Il marketing strategico.

La distinzione tra marketing turistico e marketing dei servizi. L'analisi interna.

La leva del prezzo.

La pianificazione e la programmazione. Il marketing plan.

Il budget.

La differenza tra bilancio d'esercizio e budget.

### **EDUCAZIONE CIVICA**

Il Codice del turismo e il concetto di sostenibilità. Visione di un film sulla Borsa Valori WALL STREET.

**Materia: FRANCESE**

Docente: Pavone Filomena

Testo in uso: Duvallier, *Sublime*, ELI

Metodologie: interdisciplinarietà, role playing, cooperative learning, didattica laboratoriale.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

- Interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale e sociale, di studio e lavoro.
- Comprendere messaggi orali e multimediali di relativa lunghezza e complessità su argomenti di interesse personale o inerenti al settore di indirizzo.
- Identificare le strutture linguistiche ricorrenti e le principali tipologie testuali anche a carattere professionale scritte e multimediali. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua straniera.
- Produrre testi scritti, brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.

## **CONTENUTI**

### **RECUPERO PREREQUISITI**

Funzioni comunicative relative a situazioni concrete nel settore dei servizi enogastronomici. Strutture linguistiche funzionali al contesto comunicativo.

- **Slow Food: le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité**
- **Le monde de la pâtisserie**  
Histoire de la pâtisserie, le personnel, le matériel, les équipements et les ustensiles.  
Le cake design, les pâtes et les crèmes de base. Viennoiserie et mignardises.  
Service et décoration.
- **En salle**  
Le personnel et la tenue, le matériel de table et de restaurant, la mise en place, les types de service, les buffets.
- **Cartes et menus**
- **Les vins**  
Histoire, classification, phases de la vinification, vins et mets, la dégustation, le champagne
- **Les bars et les boissons**  
Les boissons chaudes et froides, les bières, le cidre, les eaux-de-vie, les liqueurs, les apéritifs

**Educazione civica :**

**L'UNESCO : Normes et règlements**

## **Materia: LINGUA E CULTURA INGLESE**

Docente: Prof.ssa Campanella Crescenziana

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

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

Approccio comunicativo e lessicale - Lezione frontale e/o dialogata - Mind mapping

Brainstorming Cooperative learning/Peer tutoring - Didattica laboratoriale -

### **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. Beverages**

Wine: white, red and rosé wines Wine tasting

The European wine label

Beer: ales, lagers, stout

Spirits and liqueurs Cocktails

The Prohibition Era

F. Scott Fitzgerald: “*The Great Gatsby*” (1925)

#### **2. Menu planning**

What’s in a menu? Types of menu Menu formats

Breakfast, lunch and

dinner menus Afternoon

tea menus

#### **3. Civic Education**

The European Union and Brexit

**Materia: INGLESE TECNICO**

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 comunicativo e lessicale - Lezione frontale e/o dialogata -  
Brainstorming Cooperative learning/Peer tutoring - Didattica laboratoriale -  
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****5. Beverages:**

Suggesting wines

Describing wines and examples, origin, appearance, aromas and taste

Wine pairings

Fortified wines

The sommelier

Bloody Mary cocktail

**6. Menu planning**

Understanding and designing menus

Talking about menus

Explaining dishes

The Royal Victoria Sponge: history&craft

## **Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: Mirella Solazzo**

**LIBRO DI TESTO:** Alimentazione oggi : Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita” – Silvano Rodato. Zanichelli Editore

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

I contenuti sono stati presentati mediante lezioni dialogate svolte con l'ausilio di materiali in formato digitale e facendo ricorso al brain-storming e al learning by doing.

Il lavoro svolto principalmente in classe ha richiesto la rielaborazione del lavoro a casa per consolidare quanto appreso.

### **STRUMENTI**

È stato utilizzato principalmente il testo in adozione ma anche ulteriori materiali di approfondimento (dispense, riviste, internet) forniti dal docente e condivisi su Classroom.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Descrivere i punti fondamentali della sostenibilità ambientale nella filiera agro- alimentare. Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare e riconoscere le sue differenti certificazioni.

Riconoscere le caratteristiche delle diverse frodi alimentari.

Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

Descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti. Riconoscere i vari fattori di rischio delle tossinfezioni alimentari. Individuare i punti fondamentali di un piano HACCP. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.

Individuare le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie legate all'alimentazione e all'assunzione di alcol in eccesso.

Riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.

Individuare i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione.

## **CONTENUTI**

### **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

## **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

## **LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

### **DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE**

- Dieta nell'età evolutiva
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta della terza età

### **DIETA E STILI ALIMENTARI**

- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta e lo sport

## L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- La ristorazione e la ristorazione di servizio
- Fast food e slow food
- Il catering e il banqueting

## 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

## **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

### LE PRINCIPALI PATOLOGIE

- Obesità
- Le diete nelle malattie cardiovascolari
- Diabete

**Materia: CUCINA**

**DOCENTE: Fabio Lucarelli**

**LIBRO DI TESTO: SMART CHEF – CUCINA PER SALA – Autore: Hopeli**

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

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

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

1. La Salute e la Sicurezza sul Lavoro
  - Quadro normativo
  - La Gestione della Sicurezza
2. La Sicurezza Alimentare
  - Quadro normativo
  - Il Regolamento n. 178/2002
  - IL Pacchetto Igiene
  - La Rintracciabilità
3. Il Sistema HACCP
  - L'Autocontrollo e il Sistema HACCP
  - Le Cinque Fasi preliminari
  - I Sette Principi dell'HACCP
  - Schede riassuntive per fasi di lavoro generiche
  - La Gestione dei Prodotti non Idonei
  - L'Igiene nella Ristorazione
4. Il Menu e la Degustazione del Cibo
  - Le Principali Tipologie di Menu
  - I Momenti Ristorativi
  - La Successione delle Portate
  - L'Analisi Sensoriale
  - La Degustazione
  - La presentazione del piatto
5. La Qualità Alimentare
  - La Qualità Totale
  - Le Componenti della Qualità Totale
  - La certificazione ISO 9001

- La Lotta Integrata
- I Prodotti Biologici
- La Filiera Corta e il Chilometro Zero
- I Prodotti Tipici e i Marchi di Tutela dei Prodotti Agroalimentari
- Gli OGM
- 6. Piatti e Menu per Soggetti con Intolleranze Alimentari
  - Le Reazioni avverse
  - Le Intolleranze Farmacologiche
  - Le Intolleranze Enzimatiche
  - Le Allergie Alimentari
- 7. Il Catering e il Banqueting
  - Il catering
  - Il Contratto di Catering
  - Forme di Catering
  - Il Trasporto dei Pasti
  - Il Banqueting
  - Forme di Banqueting
  - Il Banqueting Manager
  - L'Organizzazione di un Banchetto
  - Il Contratto di Banqueting
  - La Scheda Evento
- 8. Il Servizio a Buffet
  - Il Buffet
  - La Classificazione
  - Come Organizzare il Buffet
  - Accorgimenti Operativi

**Materia: MATEMATICA**

**DOCENTE: Patrono Cassandra**

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

**METODOLOGIA DIDATTICA:**

Lezioni frontali partecipate, 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 classificare una funzione (razionale intera e fratta)
- 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 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 e secondo grado intere e fratte
- Sistemi lineari

**Funzioni reali di variabili reali**

- Definizione di funzione
- Funzioni numeriche e classificazione (razionali intere e fratte)
- Leggere il grafico di una funzione: Dominio, insieme immagine, intersezioni con gli assi cartesiani, intervalli di positività e negatività
- Studio del grafico probabile di una funzione razionale intera e fratta (primi passi): Dominio, Intersezioni con gli assi cartesiani e studio del segno.

**Limiti e continuità delle funzioni**

- Calcolo dei limiti per lo studio del comportamento di una funzione (intera o fratta) agli estremi del dominio
- Regola per risolvere l'indeterminazione  $+\infty - \infty$  di una funzione algebrica razionale intera
- Regola per risolvere l'indeterminazione  $\frac{0}{0}$  di una funzione algebrica razionale fratta
- Determinazione di asintoti verticali e orizzontali di funzioni fratte con calcolo matematico
- Leggere il grafico di una funzione: determinazione degli asintoti verticali e orizzontali

**Materia: SCIENZE MOTORIE**  
**DOCENTE:** Prof. Castellana Marco

**LIBRO DI TESTO:** FIORINI GIANLUIGI / CORETTI STEFANO /  
BOCCHI SILVIA - *IN MOVIMENTO / VOLUME UNICO* - MARIETTI  
SCUOLA

## **METODOLOGIA DIDATTICA**

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

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

- potenziamento muscolare a carico naturale, in opposizione e resistenza;
  - mobilità articolare e allungamento muscolare;
  - coordinazione neuro-muscolare in varietà di ampiezza, ritmo, e situazioni spazio-temporali;
  - equilibrio statico, dinamico e di volo.
- Generalità su attivazione, riscaldamento e loro relativi 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**

### *Aletica Leggera:*

- Corse e concorsi

### **Pallavolo:**

- Fondamentali tecnici (bagher, palleggio, servizio dal basso, schiacciata)
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 6vs6)
- Regolamento essenziale, arbitraggio e regole di fair-play

### **Pallacanestro:**

- Fondamentali tecnici (palleggio, passaggio, tiro)
- Fondamentali tattici (semplici schemi di attacco/difesa nel globale 5vs5)
- Regolamento essenziale, arbitraggio e regole di fair-play

### **Calcio a 5:**

- Fondamentali tecnici (palleggio, conduzione, passaggio, arresto, tiro)
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 3vs3 e 5vs5)
- Regolamento essenziale, arbitraggio e regole di fair-play

### **Badminton:**

- Fondamentali tecnici (servizio, diritto, rovescio, smash)
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 1 vs 1 e 2vs2)
- Regolamento essenziale, arbitraggio e regole di fair-play

### *Tennis Tavolo:*

- Fondamentali tecnici (servizio, diritto, rovescio)
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 1 vs 1 e 2vs2)
- Regolamento essenziale, arbitraggio e regole di fair-play

## **Materia: I.R.C.**

**DOCENTE: D'ambrosio Massimiliano**

**LIBRO DI TESTO:** Itinerari di IRC, autore M. Contadini, casa editrice Elle Di Ci

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

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

#### **Metodi**

- Lezione frontale, ricerca/azione, discussione guidata, brainstorming, problem solving, didattica laboratoriale, e-learning, didattica per concetti

#### **Materiali:**

- Bibbia, dispense, PC, quizziz (programma dedicato), powerpoint, aula multimediale

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

### **CONTENUTI**

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

- Induismo
- Buddismo
- Ebraismo
- Islam
- Cristianesimo

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

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

**MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA**

**DOCENTE COORDINATORE: Sposato Yole**

**LIBRO DI TESTO:** Materiali elaborati dai docenti

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

<b>Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale</b>	
<b>Cittadini del mondo</b>	
<b>COSTITUZIONE</b>	Il Parlamento
	Il Presidente della Repubblica
	Il Governo
	Magistratura e garanzie costituzionali
	Pubblica amministrazione e organi locali
	La nascita dell'Unione Europea
	Istituzioni e norme dell'Unione Europea
	L'Organizzazione delle Nazioni Unite
	La dichiarazione universale dei diritti umani
	Le organizzazioni internazionali
	Dalla prevenzione all'assistenza sanitaria
	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito
<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	La funzione dell'Unesco
	Beni culturali, beni comuni
	La sostenibilità ambientale
	La situazione economico-sociale in Italia, UE e paesi extraeuropei
<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>	Le regole su copyright
	La citazione delle fonti
	La cittadinanza digitale

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

**SCHEMA CORRISPONDENZE TRA NUCLEI, COMPETENZE E CONOSCENZE (solo per gli indirizzi del Professionale)**

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
<b>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.</b>	
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>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i>.</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</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. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><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><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 realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza esulla 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 igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>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

**4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><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 dellacultura dell’innovazione</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>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>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.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell’offerta preventiva</p> <p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell’entità dell’investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
------------------------------------	---------------------------------------

<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>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</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>. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette 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

**6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><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 Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Il sistema di <i>customer satisfaction</i>. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami, Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><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>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.                      Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.                      Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.                      Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.                      Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.                      L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP – IGP - STG).                      Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche e ricreative in relazione alla tipologia di clientela.                      Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**8. 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, applicandole 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> <p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>

**PROVE DI ESAME**

**SIMULAZIONI**

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

## PROVE D'ESAME

**La prima prova** accerta sia la padronanza della lingua italiana, sia le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti. Si svolgerà giovedì 18 giugno 2026 alle 8:30 con modalità identiche in tutti gli istituti e ha una durata massima di sei ore.

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.

Come previsto all'art.20 comma 3 dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026, concernente la **seconda prova scritta** dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: "Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la *cornice nazionale generale di riferimento* che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m.15 giugno 2022, n.164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi."

Essa si svolgerà venerdì 19 giugno 2026. I successivi commi (4, 5 e 6) dell'art. 20 dell'O.M. ne definiscono le modalità di predisposizione a livello nazionale o di istituto, nonché le caratteristiche, la durata e le finalità, in coerenza con gli obiettivi specifici di apprendimento e le competenze del percorso di studi.

**Il colloquio**, ai sensi dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026, si svolge con riferimento alle quattro discipline individuate dal Decreto Ministeriale n. 13 del 2026 (art. 1, comma 1, lettera b), al fine di accertare il possesso dei contenuti e dei metodi propri delle discipline, la capacità di utilizzare e integrare le conoscenze acquisite, di sviluppare un'argomentazione critica e personale, nonché il livello di maturità e responsabilità raggiunto. Le due discipline di area generale sono *italiano* e *lingua inglese*, quelle dell'area di indirizzo sono *laboratorio di servizi enogastronomici* (settore *sala e vendita*) e *scienza e cultura dell'alimentazione*.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche in riferimento al Curriculum dello studente. Prosegue con approfondimenti sulle quattro discipline individuate dal D.M. 13/2026, al fine di accertare la capacità di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite in modo critico e personale. Sono inoltre valorizzate le esperienze di formazione scuola-lavoro, presentate anche mediante relazione o elaborato multimediale, e vengono verificate le competenze di educazione civica. Infine, è prevista la discussione delle prove scritte, con attenzione alla dimensione interdisciplinare del percorso. (comma 2, art.22 dell'O.M. n.54 del 26 marzo 2026).

**Il voto finale dell'Esame di maturità 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.

Ai sensi dell'art.18, comma 5 del d.lgs.62/2017, come novellato dal d.l.127/2025, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi, la commissione/classe può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di tre punti. Le condizioni di attribuzione della lode sono stabilite dal comma 6, art. 28 dell'O.M. n.54 del 26 marzo 2026

Si allegano le tracce della prima e della seconda prova di simulazione e le griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio.



## Ministero dell'Istruzione

### ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

#### PROVA DI ITALIANO

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

##### PROPOSTA A1

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

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila<sup>1</sup> la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.

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

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

##### **Comprensione e Analisi**

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

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

##### **Interpretazione**

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

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup> *i pali*: del telegrafo.

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



## Ministero dell'Istruzione

### PROPOSTA A2

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

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

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [ ...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [ ...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

<sup>1</sup> *stimansi*: si stima, si considera.

<sup>2</sup> *messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup> *concio*: conciato, ridotto.

<sup>4</sup> *casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>5</sup> *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

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



## Ministero dell'Istruzione

### Comprensione e Analisi

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

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

### Interpretazione

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

### **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

#### **PROPOSTA B1**

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

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

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

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



## Ministero dell'Istruzione

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

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA B2

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

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

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

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

### Comprensione e Analisi

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

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



## Ministero dell'Istruzione

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

### Produzione

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

### PROPOSTA B3

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

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

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

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

Quando l'IPCC<sup>1</sup> prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

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

<sup>1</sup> Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



## Ministero dell'Istruzione

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

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

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

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

#### PROPOSTA C1

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

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

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

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

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



## Ministero dell'Istruzione

### PROPOSTA C2

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

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione 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' *Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

## **ESAME DI MATURITA'**

**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 terza età: alimentazione, stili di vita e attività fisica*”**

L'invecchiamento è un processo del tutto naturale e al tempo stesso estremamente complesso dal punto di vista biologico. Nel corso della vita si va infatti incontro a una serie di cambiamenti fisici e psicologici che l'interazione con l'ambiente è in grado di rallentare o accelerare.

Dopo i 50 anni sia la statura sia il peso tendono progressivamente a ridursi. Con l'avanzare dell'età si registrano inoltre un aumento della massa grassa (soprattutto a livello addominale), una riduzione della massa muscolare, una demineralizzazione delle ossa e una riduzione dell'acqua corporea. Evoluzioni che, in linea generale, fanno da preludio a un peggioramento delle prestazioni fisiche e dello stato di salute di una persona anziana.

Quando la riduzione della massa magra è tale da limitare lo svolgimento delle attività quotidiane, si parla di sarcopenia. Le manifestazioni principali di questo problema sono le seguenti: riduzione della forza, potenza e resistenza muscolare, dell'equilibrio e dell'abilità motoria. Se alla carenza di massa magra si associa un eccesso di massa grassa, allora si configura una condizione che viene definita obesità sarcopenica.

Riguarda una persona su cinque sopra i 50 anni ed è associata ad un aumentato rischio di disabilità, morbilità e mortalità e di fatto è dovuta alla contemporanea coesistenza di obesità e di poca massa e forza muscolare.

Sarcopenia e obesità, insieme o singolarmente, possono dunque condizionare negativamente lo stato di salute. Questi cambiamenti sono anche responsabili della riduzione del metabolismo basale, ovvero della quota di energia necessaria allo svolgimento delle funzioni vitali a riposo. Di conseguenza un abbassamento

del dispendio energetico quotidiano, insieme a una progressiva riduzione dell'attività fisica, può avere un impatto negativo sulla qualità della vita. Tra i fattori genetici, ambientali, individuali che influenzano questo processo, le abitudini alimentari salutari, l'attività fisica moderata e costante, il sonno adeguato e l'astensione dal fumo di sigaretta hanno un ruolo centrale nel condurre a un invecchiamento sano e attivo.

In questo contesto l'alimentazione (intesa come la somministrazione o assunzione di alimenti per il sostentamento dell'organismo) e la nutrizione (ovvero la somministrazione e l'utilizzazione degli alimenti dal punto di vista dietetico e fisiologico) sono considerati i modulatori capaci di influenzare la salute.

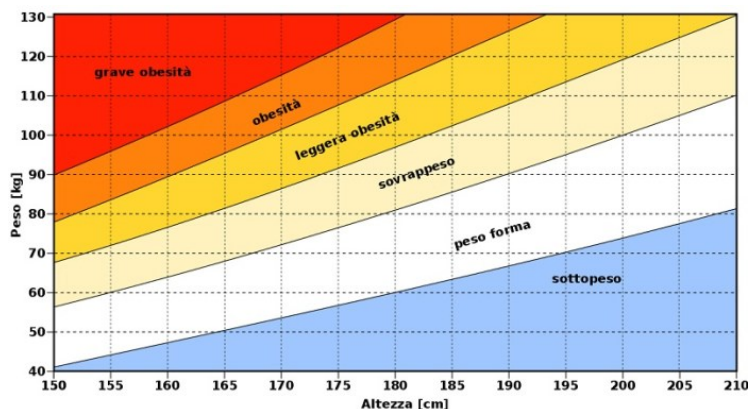
Perseguire scelte salutari e un'alimentazione adeguata contribuisce a contrastare la vulnerabilità a cui si va incontro col passare del tempo. Negli anziani è poi necessario prevenire carenze nutrizionali in funzione dei fabbisogni e la conseguente malnutrizione.

Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è, infatti, quello da adottare negli anziani per ridurre il rischio di insorgenza di molte patologie e l'aggravarsi di problematiche preesistenti.

Tratto da "AIRC" – "L'alimentazione nella terza età", 4 aprile 2023

[.....]

Nella immagine sottostante (da Wikipedia, l'enciclopedia libera), vengono riportati i valori di riferimento solo per adulti (compresi gli anziani) in condizioni fisiologiche.



### **CONTESTO OPERATIVO**

Il candidato ipotizza di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale da parte della Residenza sanitaria assistenziale (RSA).

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

- Progettare e organizzare tutte le domeniche (periodo primavera-estate) in RSA l'aperitivo Animato: i nostri anziani vengono invitati o in veranda o, se il tempo lo consente, in giardino, per gustare l'aperitivo domenicale in compagnia per creare un contesto di leggerezza.
- Realizzare un vademecum che riporti suggerimenti pratici sugli alimenti da evitare nella terza età, sugli stili di vita da adottare e le attività fisiche da seguire per gestire al meglio l'età geriatrica.

**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 negli anziani, i fabbisogni energetici, le quantità dei micro e macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni?
- Quali sono le conseguenze di una errata alimentazione seguita per vari decenni sulla salute degli anziani?
- Nel caso in cui, non venisse garantita una seppur minima regolare attività fisica giornaliera, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute dell'anziano?

**B)** Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della alimentazione nella terza età 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 gli anziani.

**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 dell'aperitivo animato per 20 persone, descriva due cocktail analcolici e due frivolezze che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando:

- Il nome dei cocktail, la lista ingredienti e il relativo procedimento;
- Il nome delle due frivolezze, la lista ingredienti e il relativo procedimento;
- L'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- L'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG- etc...);
- L'eventuale presenza di allergeni.

**2.** In riferimento alla stesura del vademecum da scrivere per aiutare gli anziani nelle loro scelte quotidiane, descriva quali alimenti da evitare nella terza età, gli stili di vita da adottare e le attività fisiche da seguire per gestire al meglio l'età geriatrica.

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 di formazione scuola lavoro (FSL - ex PCTO).

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

## TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Studente: .....

Classe: .....

<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 60 pt)</b>				
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Articolata, ordinata e personale	Efficace nel complesso	<b>Semplice e pertinente</b>	Carente; parti giustapposte	Inadeguata e confusa
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Efficace e puntuale	Adeguate e corretta	<b>Non sempre corretta e precisa</b>	Approssimata	Scarsa
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Ampia ed efficace	Appropriata e corretta	<b>Parziale e talvolta incerta</b>	Limitata e spesso incerta	Diffusa improprietà; ristrettezza
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Completa ed efficace	Sostanzialmente corretta	<b>Parziale per errori e/o incertezze</b>	Errori diffusi, punteggiatura inappropriata	Numerosi e gravi errori; punteggiatura a disarticolata
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Evidente, personale e documentata	Adeguate e pertinente	<b>Essenziale ma corretta</b>	Carente e talvolta confusa	Scarna e/o non pertinente
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Motivata, stringente ed originale	Chiara e personale	<b>Essenziale e talvolta non ben motivata</b>	Incerta e ripetitiva	Inappropriata o assente
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI PARTE SPECIFICA (MAX 40 pt)</b>				
<b>Rispetto dei vincoli della consegna (ad es. indicazioni di max circa la lunghezza del testo – se presenti – o circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Preciso e completo	Adeguate	<b>Parziale</b>	Limitato	Pressoché inesistente
<b>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Piena e precisa	Completa	<b>Generica ma corretta</b>	Limitata e non sempre corretta	Infiata da numerose incomprensioni
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Completa, approfondita	Accurata	<b>Parziale</b>	Carente e/o in parte errata	Pressoché inesistente
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Ampia e approfondita	Adeguate e motivata	<b>Generica, ma corretta e lineare</b>	Parziale e poco motivata	Errata

<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>	<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>	<b>TOTALE /20</b>	<b>TOTALE /10</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

**TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

Studente: .....

Classe: .....

<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI</b>				
	<b>(MAX 60 pt)</b>				
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Articolata, ordinata e personale	Efficace nel complesso	<b>Semplice e pertinente</b>	Carente; parti giustapposte	Inadeguata e confusa
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Efficace e puntuale	Adeguate e corrette	<b>Non sempre corretta e precisa</b>	Approssimata	Scarsa
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Ampia ed efficace	Appropriata e corretta	<b>Parziale e talvolta incerta</b>	Limitata e spesso incerta	Diffusa improprietà; ristrettezza
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Completa ed efficace	Sostanzialmente corretta	<b>Parziale per errori e/o incertezze</b>	Errori diffusi, punteggiatura inappropriata	Numerosi e gravi errori; punteggiatura disarticolata
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Evidente, personale e documentata	Adeguate e pertinenti	<b>Essenziale ma corretta</b>	Carente e talvolta confusa	Scarna e/o non pertinente
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Motivata, stringente ed originale	Chiara e personale	<b>Essenziale e talvolta non ben motivata</b>	Incerta e ripetitiva	Inappropriata o assente
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI PARTE SPECIFICA</b>				
	<b>(MAX 40 pt)</b>				
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Puntuale, completa e articolata	Corretta nelle varie parti	<b>Essenziale ma generalmente corretta</b>	Limitata e incerta	Inadeguata e priva di senso
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Rigorosa e consequenziale	Chiara e adeguata	<b>Generica e incerta nell'uso dei connettivi</b>	Limitata; connettivi inappropriati	Estremamente limitata
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Evidente e documentata	Adeguate e rispondenti	<b>Essenziale</b>	Limitata e carente	Inappropriata

<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>	<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>	<b>TOTALE /20</b>	<b>TOTALE /10</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

**TIPOLOGIA C** (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Studente: .....

Classe: .....

<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 60 pt)</b>				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Articolata, ordinata e personale	Efficace nel complesso	<b>Semplice e pertinente</b>	Carente; parti giustapposte	Inadeguata e confusa
Coesione e coerenza testuale	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Efficace e puntuale	Adeguate e corrette	<b>Non sempre corretta e precisa</b>	Approssimata	Scarsa
Ricchezza e padronanza lessicale	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Ampia ed efficace	Appropriata e corretta	<b>Parziale e talvolta incerta</b>	Limitata e spesso incerta	Diffusa improprietà; ristrettezza
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Completa ed efficace	Sostanzialmente corretta	<b>Parziale per errori e/o incertezze</b>	Errori diffusi, punteggiatura inappropriata	Numerosi e gravi errori; punteggiatura disarticolata
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Evidente, personale e documentata	Adeguate e pertinenti	<b>Essenziale ma corretta</b>	Carente e talvolta confusa	Scarna e/o non pertinente
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Motivata, stringente ed originale	Chiara e personale	<b>Essenziale e talvolta non ben motivata</b>	Incerta e ripetitiva	Inappropriata o assente
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI PARTE SPECIFICA (MAX 40 pt)</b>				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Piena ed efficace	Completa	<b>Parziale e generica</b>	Limitata e a tratti incoerente	Inefficace e carente
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Articolato coerente e coeso	Chiara e ordinata	<b>Chiara ma non sempre ordinata</b>	Disorganico	Frammentario e confuso
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Completa ed evidente	Adeguate e lineari	<b>Essenziale ma corretta</b>	Parziale	Inadeguata e scarna
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>	<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>		<b>TOTALE /20</b>	<b>TOTALE /10</b>	

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'

CANDIDATO/A..... DATA.....

Indicatori	Descrittori	Ripartizione punti	Punteggio attribuito al candidato/a
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in <b>modo corretto, completo ed esaustivo</b> le informazioni e le relazioni tra queste <b>con contributi personali e critici</b> .	3	
	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in <b>modo completo ma non esaustivo</b> le informazioni essenziali e le relazioni tra queste <b>con qualche contributo personale e critico</b> .	2	
	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in <b>modo completo ma non sempre corretto e non esaustivo</b> le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	1	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in <b>modo completo e approfondito con riferimenti culturali interdisciplinari appropriati</b> . Elabora con <b>totale</b> autonomia le conoscenze disciplinari e fornisce motivazioni convincenti e originali.	6	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in <b>modo completo ma non approfondito con alcuni riferimenti culturali interdisciplinari</b> . Elabora con autonomia le conoscenze disciplinari fornendo motivazioni convincenti.	5	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in <b>modo quasi completo</b> e non <b>sempre approfondito con pochi riferimenti culturali interdisciplinari</b> . Elabora con parziale autonomia le conoscenze disciplinari fornendo motivazioni non sempre convincenti.	4	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in <b>modo incompleto</b> e non approfondito <b>con scarsi riferimenti culturali interdisciplinari</b> . Elabora con scarsa autonomia le conoscenze disciplinari fornendo motivazioni non convincenti.	3	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in <b>modo generico, superficiale</b> e non approfondito. Elabora con scarsa autonomia le conoscenze disciplinari e commette errori espositivi significativi.	2	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in <b>modo frammentario ed incerto</b> . Elabora con scarsa autonomia le conoscenze disciplinari e commette errori gravi con esposizione non sempre comprensibile.	1	
<b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Padroneggia con <b>totale disinvoltura</b> e in <b>piena autonomia</b> le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative coerenti, originali e creative.	8	
	Padroneggia con <b>disinvoltura e autonomia</b> le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative coerenti e originali ma non creative.	7	
	Padroneggia quasi sempre <b>con disinvoltura</b> e autonomia le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative coerenti.	6	
	Padroneggia con <b>qualche incertezza</b> e <b>autonomia</b> le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative con <b>insicurezza e non sempre coerenti</b> .	5	
	Padroneggia in <b>modo parziale</b> le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative in <b>modo non sempre coerente</b> e con <b>insicurezza</b> .	4	
	Padroneggia in <b>modo scarso</b> le competenze tecnico-scientifiche professionali nel rilevare le problematiche proposte. Individua con qualche difficoltà metodi, strategie e/o le procedure operative per la risoluzione dei problemi. Elabora con <b>qualche incertezza</b> .	3	
	Padroneggia <b>con difficoltà</b> le competenze tecnico-scientifiche professionali nel rilevare le problematiche proposte. Individua con difficoltà metodi, strategie e/o le procedure operative per la risoluzione dei problemi. Elabora con <b>insicurezza</b> .	2	
	Padroneggia <b>con molta difficoltà</b> le competenze tecnico-scientifiche professionali nel rilevare le problematiche proposte. Individua con molta difficoltà metodi, strategie e/o le procedure operative per la risoluzione dei problemi. Elabora con <b>molta insicurezza</b> .	1	
<b>CAPACITA'</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Argomenta le informazioni in modo completo, approfondito, chiaro, coerente ed esaustivo, con collegamenti efficaci e razionali. Sintetizza efficacemente utilizzando in modo appropriato i diversi registri linguistici.	3	
	Argomenta, le informazioni in modo completo ma non esaustivo con collegamenti opportuni. Sintetizza convenientemente utilizzando i diversi registri linguistici con qualche imprecisione.	2	
	Argomenta, le informazioni in modo non sempre completo con collegamenti non sempre opportuni. Sintetizza con qualche difficoltà utilizzando i diversi registri linguistici con incertezza.	1	
<b>TOTALE PUNTEGGIO teorico IN VENTESIMI</b>		<b>20</b>	
<b>Punteggio conseguito dal candidato/a in ventesimi</b>			

LA COMMISSIONE:

# Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

La Commissione: .....

Il Presidente .....



Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE

O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO