



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 2025/2026

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

Il Consiglio di Classe

DOCENTE	DISCIPLINA
Carbonara Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione
Rella Francesca	Diritto e tec. Amministrative – Coordinamento Educazione Civica
D'Ambrosio Massimiliano	Religione
Borrelli Anna Maria	Lingua Inglese-Inglese tecnico
Lasaracina Giuseppe	Scienze motorie
Liuzzi Valentina	Matematica
Mele Rubens	Lab. Serv. Enogastronomici settore Cucina
Signorile Concetta	Italiano e Storia
Basile Stefano	Lab. Serv. Enogastronomici settore Sala e vendita
Pavone Filomena	Lingua Francese
Detommaso Giuseppina	Sostegno

Il Dirigente Scolastico
Prof. Rocco Fazio

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 7
PROFILO INDIRIZZO	Pag. 9
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag. 12
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 15
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag. 33
PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Pag. 37
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag. 41
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag. 42
SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE (solo per gli indirizzi del Professionale)	Pag. 61
PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI	Pag. 68
GRIGLIE	Pag. 80

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. Si trattava di poche classi, che avevano sede al terzo piano del Palazzo Comunale; il corso di studi aveva durata triennale e rilasciava il diploma "Assistente di Comunità infantili" a cui, ben presto, si aggiunse quello di "Stilista di moda".

Negli anni, la sezione distaccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma; la sempre maggiore affluenza di studenti provenienti dai comuni limitrofi rende necessario reperire altri locali, più ampi e funzionali, presi in affitto da privati, come i locali di Via Pascoli, il cosiddetto plesso "Genzianella", oppure quelli di via Sannicandro, l'Oasi della Maggiore.

Dal 1985 e fino al 1999 all'Istituto è stato collegato l'istituto professionale di Noci, che ne costituiva una sede distaccata. Nel 1991 finalmente è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato all'eroica figura umana e politica 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, crea una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto, sempre integrato nel territorio e pronto a recepire le richieste del mercato del lavoro, ha saputo cogliere con l'istituzione nell' a.s. 95-96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. (contemporaneamente si chiudeva il corso di stilista di moda).

Nel 2000, la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1 – 2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), si sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro successo formativo.

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e

alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno.

Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca-emeroteca multimediale.

In seguito al Riordino dell'Istruzione secondaria di secondo grado a partire dall'a.s. 2010-'11, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale e due corsi relativi al settore servizi del Professionale: Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria e Servizi socio – sanitari.

A partire dall'anno scolastico 2015/16 è stato autorizzato l'avvio dell'Istituto Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria, una nuova opportunità di formazione e di istruzione, che si aggiunge ai nostri tradizionali e avviati settori di lavoro. Dall'anno scolastico 2017-18, il nostro Istituto potenzia la propria offerta formativa con il corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari.

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.

Dall'anno scolastico 2020-21, il nostro Istituto potenzia la propria offerta formativa con l'acquisizione del Professionale servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e relativo corso serale a Casamassima. Dall'anno scolastico 2024/25 è stato autorizzato l'avvio del settore Tecnico Industriale della Grafica che si avvarrà della lunga esperienza che il nostro Istituto vanta in questo settore. Pertanto gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- Professionale Servizi Sanità e Assistenza Sociale
- Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo

- Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
- Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
- Tecnico Industriale per la Grafica

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.

Il nostro istituto ha riadeguato l'impianto culturale puntando su una didattica organizzata sui curricula per competenze in sintonia con le linee europee. Ciò ha richiesto una profonda trasformazione dei curricula in materia di progettazione didattica e di valutazione che va oltre il tradizionale modello basato sulla trasmissione delle conoscenze.

Abbiamo:

- individuato le competenze, in termini di risultati finali attesi, desumendole dal PECUP;
- articolato queste in abilità e conoscenze; progettato percorsi organizzati in Unità

Apprendimento, fondati su una stretta relazione tra le competenze culturali/trasversali e le competenze chiave;

- previsto attività che permettano all'allievo di esercitare le competenze in contesti significativi, per risolvere problemi;
- definito livelli di padronanza, strutturando "rubriche" di valutazione.

Alla piena attuazione di tali obiettivi convergono la programmazione didattico disciplinare per competenze, (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale) l'attuazione di

vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di PCTO, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe Quinta della sezione B dell'indirizzo Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "Enogastronomia" (sede Casamassima) è composta da 11 alunni (n. 2 studentesse e n. 9 studenti); sono presenti quattro alunni con Bisogni Educativi Speciali (per tale aspetto si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati).

Gli studenti provengono tutti dalla provincia di Bari: Casamassima, Adelfia, Acquaviva delle fonti, Gioia del Colle e Triggiano.

La seconda lingua straniera studiata è il francese per l'intero gruppo classe. Tutti gli alunni provengono dalla stessa classe quarta dello scorso anno, nel complesso gli studenti risultano abbastanza affiatati e coesi fra loro. L'ambiente sociale e culturale di provenienza risulta eterogeneo per quello che riguarda gli stimoli culturali; soltanto alcuni di loro hanno dimostrato particolari interessi che hanno cercato di sviluppare durante il percorso scolastico.

Per quanto riguarda la frequenza scolastica di alcuni studenti, si sono registrati vari ingressi posticipati e altrettante uscite anticipate nel corso di tutto l'anno scolastico. Un piccolo gruppo di studenti ha accumulato, nel corso dell'anno, un elevato numero di assenze che per alcuni di loro ha influito in maniera negativa sul rendimento scolastico. Nel corso del triennio non è stata mantenuta la continuità didattica e per alcune discipline come Italiano, Storia e Dta la classe si è relazionata con docenti nuovi.

Gli studenti hanno mostrato un adeguato interesse per le attività didattiche svolte a scuola e per le iniziative promosse dall'Istituto, ma ad alcuni di loro, è spesso, mancato un serio approfondimento a casa e, taluni, hanno partecipato senza slancio al dialogo educativo. Pertanto, nel complesso la classe si presenta non omogenea per quanto concerne i prerequisiti di base, le competenze cognitive e i ritmi di apprendimento dimostrati nel tempo.

L'impegno nello studio è stato costante solo per un gruppo ristretto, mentre la maggior parte ha mostrato una partecipazione discontinua, alternando fasi positive ad altre di maggiore superficialità, pertanto si evidenziano carenze nella padronanza dei contenuti relativi alle diverse discipline, nella capacità di elaborazione autonoma e nell'esposizione orale.

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

essenziali. Si distingue, tuttavia, un alunno molto motivato che riesce ad analizzare e correlare tra loro i contenuti delle varie discipline, a rielaborare e approfondire in modo critico e personale. Per il suo impegno, sempre responsabile e puntuale, ha raggiunto, fin dall'inizio del percorso scolastico, risultati di apprezzabile livello.

Lo svolgimento delle programmazioni disciplinari è stato portato avanti nei tempi previsti. In alcuni casi è stata necessaria una semplificazione rispetto a quanto previsto per l'esigenza, emersa costantemente, di soffermarsi su alcuni nuclei disciplinari che necessitavano di rinforzo e consolidamento.

Per le discipline dell'area professionalizzante, gli alunni hanno conseguito, nel corso del triennio, buoni risultati di apprendimento, e, le abilità acquisite, hanno avuto la possibilità di un concreto riscontro in occasione di servizi, collaborazioni e attività di FSL (ex PCTO). Molti studenti, infatti, si sono distinti per l'affidabilità, l'impegno profuso e la correttezza dimostrata nello svolgimento delle proprie mansioni.

PROFILO INDIRIZZO

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

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECuP)

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

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

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

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

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

Assi culturali	classe di concorso	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	A012	Lingua italiana	4	4	4
	AB24	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	A012	Storia	2	2	2
Asse matematico	A046	Matematica	3	3	3
Scienze Motorie	A048	Scienze motorie	2	2	2
RC o attività altern.		IRC o attività alternative	1	1	1
Totale ore Area generale			14	14	14
Assi culturali		Aree Disciplinari	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	AA24/AC24/AD24	Seconda lingua straniera	3	3	3
	A031	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Asse scientifico tecnologico e professionale	B020	Laboratorio di Servizi enogastr. settore Cucina	6	4	4
	B021	Laboratorio di Servizi enogastr. settore Sala e Vendita	//	2	2
	AB24	Inglese Tecnico	1	1	1
	A045	Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Totale ore Area d'indirizzo			18	18	18
Totale ore			32	32	32
Compresenze		B021	2	1	1

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

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:

- Qualità alimentare
- Igiene e sicurezza alimentare
- Dieta e stili alimentari
- Alimentazione e salute

Le competenze interdisciplinari legate alle macro-aree individuate sono le seguenti (allegato 1 del D.M. 92/2018):

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

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

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

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

Docente Coordinatore: Prof. Carbonara Stefania

Denominazione	“La luna nel pozzo” “ Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale/Cittadini del mondo ”
Consegna al termine del percorso	Ogni docente verificherà l’acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa.
	Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull’argomento di maggiore interesse per l’alunno (ad esempio realizzazione di un menu, di un power point, di un video).
Destinatari	Studenti della 5 B ENO dell’IPSSEOA “Rosa Luxemburg”
Bisogni	Educativi e formativi

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

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

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

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

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

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

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

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA – QUINTO ANNO

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
<p>COSTITUZIONE</p> <p>Istituzioni dello Stato italiano</p> <p>Statuti regionali</p> <p>Unione europea</p> <p>Gli organismi internazionali</p>	<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p>	<p>Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona famiglia società- Stato. Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati</p>	<p>Il Parlamento</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p> <p>Il Governo</p> <p>Magistratura e garanzie costituzionali</p> <p>Pubblica amministrazione e organi locali</p> <p>La nascita dell'Unione europea</p> <p>Istituzioni e norme dell'Unione europea</p>	<p>Italiano/Storia 10 ore</p> <p>Dta 6 ore</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore</p> <p>Lab. Ser. En. Cuc. 3 ore</p> <p>Lab. Ser. En. Sala e vendita 2 ore</p> <p>II Lingua Straniera 2 ore</p> <p>Scienze motorie 2 ore</p> <p>Matematica 2 ore</p> <p>Inglese 4 ore</p>

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

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

<p>CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>Partecipazione a temi di pubblico dibattito</p>	<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>Ideare e/o realizzare interventi e progetti coerenti col profilo professionale di riferimento finalizzati a contribuire attivamente a scelte di vita sostenibili.</p>	<p>La web democracy</p> <p>Lo smart working</p> <p>L'identità digitale</p> <p>Le piattaforme digitali della PA</p> <p>Intelligenza artificiale nella vita dei cittadini</p>	
--	---	--	---	--

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

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

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

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 valutato l'opportunità di favorire qualsiasi iniziativa che ha potuto 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, il consiglio di classe ha adottato le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- informazione chiara in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali gli alunni risultano carenti;
- revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni dimostrano problemi di assimilazione;
- predisposizione di esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- segnalazione per la frequenza a sportelli didattici o corsi integrativi, eventualmente organizzati dalla scuola, degli alunni con lacune gravi e diffuse, e che, quindi, necessitano di un maggior sostegno.

COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VERIFICA

I docenti del Consiglio di classe 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 quadrimestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne sia ravvisata la necessità, in schede, questionari, prove grafiche, prove di abilità fisica.

Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse, ove possibile, sono state due verifiche per 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, di *problem solving* di realizzazione di materiale didattico nonché le competenze relazionali. Si cercherà 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 e non più di tre compiti (validi per lo scritto) alla settimana.

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

Il giudizio globale su ciascun alunno 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.

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

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

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

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...).

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 studenti. Essa ha inoltre svolto una funzione formativa, contribuendo — attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun discente — ai processi di autovalutazione, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al raggiungimento del successo formativo.

Tutto ciò è avvenuto in coerenza con quanto previsto dal Decreto Legislativo 61/2017, nel quale la valutazione assume una funzione formativa e orientativa, accompagnando il percorso di apprendimento degli studenti e sostenendo lo sviluppo delle competenze. In tale prospettiva, essa si è articolata, sul piano pedagogico, nelle dimensioni diagnostica, formativa e sommativa.

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

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

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

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

ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

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

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO SOMMATIVO FINALE CON ASPETTI FORMATIVI

- Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate).
- Relativamente al Credito Scolastico, rispondente ad una valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'art 11 dall'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 relativa agli Esami di Stato.

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

Condizione necessaria per l'attribuzione del massimo punteggio della fascia di oscillazione individuata dalla media dei voti è:

- 1) **voto di comportamento pari o superiore a 9 decimi (ai sensi dell'art.15 c.2-bis del D.Lgs. 62/2017 introdotto dall'art.1 c.1 lett.d) della legge 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 Formazione Scuola-Lavoro;
- 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, 70% per il PNRR).

Dopo aver individuato gli elementi considerati positivi, il consiglio di classe ha assegnato il credito scolastico nella seguente misura:

- se la media dei voti è stata inferiore alla media di fascia (es. 7,30) per assegnare il credito massimo della fascia sono stati necessari 2 elementi positivi su 4.

- se la media dei voti è stata maggiore o uguale alla media di fascia (es. 7,50/8,60) per assegnare il credito massimo della fascia è stato sufficiente un elemento positivo su 4.

Per ciascuno studente la deliberazione del consiglio di classe ha specificato se è avvenuta all'unanimità o a maggioranza.

In merito all'esito dell'esame di Stato e in particolare all'attribuzione della lode, il D.Lgs. 62/2017 al comma 6 dell'art. 18 richiamato dal comma 6 dell'art.28 dell'O.M dispone che:

“La commissione all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire della predetta integrazione del punteggio”, a condizione che:

- abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
- abbiano conseguito il punteggio massimo previsto per ogni prova d'esame.

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

PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

Il progetto **IL TERRITORIO E I PRODOTTI A FILIERA CORTA** si inserisce nel contesto dei PCTO (ridenominati "formazione scuola-lavoro" dall'art.1, co.6 del decreto legge 9/09/2025, n.127, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2025, n.164).

L'alternanza 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 è voluta promuovere l'eredità culturale locale, diventata un'attrattiva internazionale per i turisti interessati all'autenticità.

I percorsi di formazione scuola-lavoro si sono sviluppati 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 hanno incluso 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.

L'analisi del tessuto socioeconomico del nostro territorio ha messo in evidenza inoltre 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 di operare in una vasta gamma di contesti, dalla cucina alla sala, fino al settore dell'accoglienza turistica. Per questo motivo si è reso 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 precedentemente denominati percorsi didattici e formativi per

le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), è stato finalizzato all'acquisizione di competenze teorico-pratiche e trasversali proprie del settore enogastronomico e dell'ospitalità. Esso ha favorito 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 hanno svolto i percorsi di alternanza è risultata coerente con le competenze acquisite e, soprattutto, con gli attuali sbocchi occupazionali a livello territoriale nel settore della ristorazione e dell'accoglienza. Tali esperienze hanno offerto 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 formazione scuola-lavoro 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 stato parte integrante del curriculum scolastico e a forte valenza professionalizzante.

Le attività svolte nel triennio sono state:

Anno scolastico 2023/2024

- o Corso sulla sicurezza ambienti di lavoro (4 ore)
- o Corso HACCP (8 ore)
- o PNRR da nov.2023 a gen. 2024 Oggi preparo io, dalla cucina alla tavola (21 ore)
- o Punti cardinali Terra Mia 11-18 ott. 23 (10 ore)
- o Orientamento open day (2 ore)
- o Museo che accoglie 09/11/23 (5 ore)
- o I benefici del miele 23/11/23 (2 ore)
- o Fiera dell'agricoltura Sammichele (4 ore)
- o Certificazione delle competenze (45 ore)

ORE TOTALI 101

Anno scolastico 2024/2025

- o Expo lavoro ASSE4 (4 ore)
- o Sagra della zampina, del bocconcino e del buon vino (7 ore)
- o Corso cucina marocchina 22-29/11/2024 (8 ore)
- o Mercatini di Natale com 189 (6 ore)
- o Levante prof 12 marzo 2025 (6 ore)
- o Convegno sana alimentazione 6 marzo 2025 (4 ore)
- o Alternanza in aziende Flunch Italia SRL (105 ore)
- o ITS Agroalimentare (2 ore)
- o Certificazione delle competenze (50 ore)

ORE TOTALI 192

Anno scolastico 2025/2026

- o Progetto liscio come l'olio 24/11/25 (6 ore)
- o Educazione alla legalità - incontro con il Procuratore aggiunto Francesco Giannella 18/11/25 (2 ore)
- o iniziative per la Giornata internazionale contro la violenza sulle donne 17/11/25 (2 ore)
- o Salone dello studente 10/12/25 (4 ore)
- o Info day corsi In Cibus 09/12/25 (2 ore)
- o Etica orienta 12-15/12/25 (10 ore)
- o Orientamento in uscita Pinerolo 13/01/26 (2 ore)
- o Progetto “Dal palcoscenico alla realtà: @ scuola di prevenzione”30/01/26 (3 ore)
- o Orientamento in uscita presso il Reggimento Logistico “Pinerolo”, Bari 5/02/26 (5 ore)
- o Rete Giovani Puglia c/o Castello Caracciolo di Sammichele di Bari 24/03/26 (4 ore)

- o Educazione alla Salute – incontro progetto Martina 15/04/26 (2 ore)
- o Incontro “Tutela dei beni culturali e paesaggistici come bene comune” con il Tenente Colonnello Giovanni Notarnicola 20/04/26 (2 ore)

ORE TOTALI 44

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

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

ATTIVITÀ	PERIODO	DESCRIZIONE
Orientamento "Salone dello Studente" – Fiera del Levante a Bari	10 Dicembre 2025	Partecipazione alle manifestazioni per l'orientamento in uscita
Progetto "Dal palcoscenico alla realtà @ scuola di prevenzione" – Teatro Kismet Bari	30 Gennaio 2026	Progetto sulla sicurezza del lavoro: visione dello spettacolo teatrale "Vite spezzate" presso il Teatro Kismet di Bari.
Visita Reggimento Logistico "Pinerolo" – Bari	5 Febbraio 2026	Visita istituzionale presso il Reggimento Logistico "Pinerolo" di Bari, volta a favorire una maggiore conoscenza delle opportunità formative e professionali per avvicinare gli studenti alla realtà delle Forze Armate
Incontro di orientamento con ITS Puglia AgriPuglia – auditorium IISS Rosa Luxemburg Casamassima	19 Marzo 2026	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
Visita "Museo che accoglie" – Sammichele di Bari	23 Marzo 2026	Itinerari turistici enogastronomici valorizzando le eccellenze del territorio

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: prof. ssa SIGNORILE CONCETTA

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

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;
- lavori di gruppo da svolgere a casa;
- confronti e raccordi interdisciplinari e pluridisciplinari;
- avvio al confronto e al dialogo educativo in classe;
- uso degli ausili multimediali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- 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 che nell'esposizione orale.
- Favorire la disponibilità al lavoro di gruppo.
- Sviluppare la capacità di instaurare rapporti interpersonali improntati al rispetto e alla tolleranza.
- Favorire la comprensione e la valorizzazione del senso di continuità tra passato e presente e di appartenenza ad una comunità consapevole delle proprie radici storiche.
- 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.
- Sviluppare il gusto per la lettura e la scrittura.
- Consolidare le competenze linguistiche.
- Fornire gli strumenti per leggere ogni testo affrontato in relazione al più ampio contesto storico-culturale ed in relazione alla tradizione letteraria di appartenenza.

CONTENUTI

La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura
Le nuove tipologie della prima prova scritta dell'esame di maturità: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative
A-analisi e interpretazione del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento
B-analisi e produzione del testo argomentativo: tesi, antitesi e sintesi
C-Il tema di carattere generale: riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
Metodologie e strumenti per lo studio della storia letteraria e dei testi d'autore
Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: dall'età del Realismo all'età della crisi, il romanzo dell'Ottocento
Emile Zola: la poetica del Naturalismo
Gustave Flaubert, il precursore del Naturalismo: "Madame Bovary" e focus sul brano "Emma al ballo"
Il Verismo: termine, genesi, esponenti e caratteri principali
Giovanni Verga: la vita e la personalità dell'autore nel contesto della questione meridionale
La poetica verghiana: positivismo, materialismo e darwinismo sociale
Rosso Malpelo e "l'impossibilità di un riscatto": comprensione ed analisi guidata del brano
Le nuove tecniche narrative
I Malavoglia: composizione, trama e personaggi principali
Mastro don Gesualdo: composizione, trama e personaggi principali
"L'ideale dell'ostrica", "la religione della famiglia", il contrasto tra il vecchio e il nuovo e il pessimismo
Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali
Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le opere del "poeta vate"
La poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo
Il Piacere: la trama e il protagonista Andrea Sperelli
Le Laudi, La grande poesia di Alcyone
La pioggia nel pineto
Simbolismo: sintesi delle caratteristiche della poetica
Poetica di Baudelaire: lettura e parafrasi scritta della lirica "Corrispondenze"
Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"
Il quadro delle principali opere in versi e in prosa
La poetica del "fanciullino", il simbolismo pascoliano e la dimensione regressiva
E' dentro di noi un fanciullino
Myrica: i temi e lo stile
X Agosto – trilogia "Temporale – Lampo - Tuono"
Italo Svevo: la vita di un autore mitteleuropeo nel contesto della città di Trieste
Freud e la psicoanalisi: io, super-io e inconscio
La nuova figura dell'inetto o antieroe
La polemica contro la società borghese
Il rapporto salute-malattia e l'inetto come intellettuale nell'opera "La coscienza di Zeno" – *preambolo e prefazione – L'ultima sigaretta*
Luigi Pirandello: vita e poetica
Il rapporto tra Pirandello e il Fascismo
Il relativismo
L'opposizione vita/forma e persona/personaggio
Il concetto di "maschera nuda", teatro nel teatro
La poetica dell'umorismo

Il fu Mattia Pascal: la trama, la struttura narrativa e i grandi temi del romanzo

Premessa e conclusione

Uno, nessuno e centomila: la struttura e la vicenda, il protagonista e i grandi temi del romanzo: incipit del romanzo

Opera teatrale: *Sei personaggi in cerca d'autore – Atto I*

Giuseppe Ungaretti: “il poeta fante” e la Grande Guerra

Quadro sintetico delle raccolte poetiche

La rivoluzione di Ungaretti: la poetica della parola e lo sperimentalismo

La raccolta *Allegria*: significato del titolo, autobiografismo e concezione della vita

Analisi liriche: *Soldati - Veglia - Fratelli*

L'Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali

Eugenio Montale: vita e poetica

Analisi della lirica: “*Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*”

MATERIA: STORIA

DOCENTE: prof. ssa SIGNORILE CONCETTA

Libro di testo utilizzato: V. Calvani, "La storia intorno a noi" Vol. 5 (Il Novecento e Oggi)

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali e dialogate

Indicazioni e strategie per migliorare il metodo di studio

Attività di laboratorio storico su fonti e documenti di varia tipologia

Attività di laboratorio storico su carte, dati, statistiche e tabelle

Costruzioni di cronologie generali e specifiche

Lectture di ipotesi storiografiche

Lavori di approfondimento e ricerca su grandi personaggi storici

Attività di sintesi e di schematizzazione

Attività di analisi, di interpretazione e di giudizio critico Collegamenti passato-presente e aperture sul mondo 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 fra individui 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 che si nasconde dietro i singoli eventi;
- Capacità di scoprire e riconoscere la dimensione storica del presente e consapevolezza che la possibilità di comprensione e di intervento nel presente è strettamente connessa alla capacità di problematizzare e riflettere criticamente sul passato.

CONTENUTI

L'età dell'Imperialismo

Le origini della società di massa: la seconda rivoluzione industriale – Fordismo e Taylorismo; l'espansione imperialista.

Il mondo delle potenze imperialiste: economia e politica; dalla nazione al nazionalismo; Socialismo

L'inizio del Novecento

La crisi del sistema internazionale: un sistema di alleanze contrapposte, le ambizioni della Germania, la rivalità anglo - tedesca

L'Italia tra '800 e '900

I governi della Sinistra storica - Sviluppo e crisi

1. La sinistra al Governo, il Governo Depretis

2. Gli scioperi nelle campagne

3. Organizzazioni socialiste e associazioni cattoliche
 4. Il rovesciamento delle alleanze e l'occupazione dell'Etiopia
- L'età giolittiana

1. Il governo di Giolitti
2. Dalla riforma elettorale al patto con i cattolici
3. Il decollo industriale
4. L'occupazione della Libia Approfondimento

tematico: La Belle époque

Modulo II: La prima guerra mondiale e la Rivoluzione Russa

La prima Guerra Mondiale

1. Le tensioni tra le potenze europee e l'inizio del conflitto
 2. il fronte occidentale, il fronte orientale e mediorientale, il genocidio armeni
- L'Italia entra in guerra: la situazione allo scoppio del conflitto, dalla neutralità alla guerra, il fronte meridionale: l'Isonzo ed il Carso.
3. La grande guerra. la morte di massa e l'esperienza dei soldati; armi nuove e distruttive,
 4. Le conseguenze della guerra sull'economia, le ripercussioni sulla politica, il controllo sulla società civile.
 5. Le ultime fasi della grande Guerra: Il 1917: un anno di svolta
 6. La fine della guerra: caduta degli Imperi centrali, la resa della Germania
 7. La Conferenza di Parigi ed i 14 punti di Wilson, I trattati di pace e la nascita della Società delle Nazioni.

8. Le conseguenze dei trattati di pace
- La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS.

1. Instabilità politica e sociale di un paese arretrato
2. Le Rivoluzioni del 1917, Lenin al potere

focus: Le tesi di aprile

3. Dalla repubblica dei Soviet a l'URSS
4. Da Lenin a Stalin

focus: concetti di assolutismo, autoritarismo, dittatura, totalitarismo II

declino Europeo e il primato Americano

1. L'età delle masse
2. L'Europa non è più il centro del mondo
3. La Repubblica Tedesca di Weimar

I regimi totalitari europei e la Seconda Guerra Mondiale II

Fascismo in Italia

1. L'Italia del dopoguerra: il biennio 1919-20
2. Il governo di Giolitti e la nascita del Fascismo
3. L'Italia nelle mani di Mussolini: la società e l'economia del fascismo: autarchia e corporativismo; la scuola, la famiglia ed il lavoro durante il fascismo
4. La fabbrica del consenso: consenso e propaganda attraverso l'uso dei mezzi di comunicazione di massa (radio, cinema; stampa), la pubblicità, la fotografia.
5. Patti Lateranensi - Concordato
6. Fascismo e fascismi. Regimi autoritari in Europa (la Spagna e Francisco Franco). La Germania dalla crisi al Nazismo

1. Origini del Nazismo

2. L'ascesa di Hitler
3. La persecuzione degli Ebrei
4. L'alleanza con Mussolini e l'appoggio alla dittatura fascista in Spagna

L'URSS di Stalin

1. l'URSS diventa una potenza industriale
2. La distruzione dell'agricoltura privata
3. la dittatura di Stalin

La Seconda Guerra Mondiale

1. Il mondo alla vigilia della Seconda Guerra mondiale: la guerra civile spagnola, l'Anschluss, la Conferenza di Monaco, l'occupazione dei Sudeti, il patto Molotov-Ribbentrop
2. Lo scoppio della guerra e l'avanzata nazista
3. Il mondo in guerra
4. L'universo concentrazionario

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: prof.ssa Liuzzi Valentina

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

METODOLOGIA DIDATTICA:

Lezioni frontali, esercitazioni di gruppo e alla lavagna

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- Saper individuare l'insieme delle soluzioni di equazioni e disequazione a una incognita di primo e secondo grado intere e fratte
- Saper classificare una funzione (razionale intera e fratta)
- Saper determinare l'insieme dominio di una funzione
- Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Determinare il segno del grafico di una funzione
- Risolvere semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione nel piano cartesiano

CONTENUTI:

RECUPERO PREREQUISITI

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

FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

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

LIMITI E CONTINUITA' DELLE FUNZIONI

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

LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: prof.ssa Stefania Carbonara

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

METODOLOGIA DIDATTICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

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

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

CONTENUTI:

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 FISIOLOGICHE

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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

DIETA E STILI ALIMENTARI

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

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

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

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

LE PRINCIPALI PATOLOGIE

- Obesità
- Le diete nelle malattie cardiovascolari
- Diabete

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie e le intolleranze alimentari
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

ALIMENTAZIONE E TUMORI

- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti

DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa

MATERIA: Lingua Inglese

DOCENTE: prof.ssa Borrelli Anna Maria

LIBRO DI TESTO: C.E. Morris with A. Smith, Mastering Cooking&Service, Recanati, ELI, 2019.

ULTERIORE MATERIALE FORNITO: articoli tratti dalla rivista SpeakUp (RBA Italia S.r.l.), varie edizioni.

METODOLOGIA DIDATTICA:

Approccio comunicativo, lessicale. Didattica laboratoriale.

Nel corso dell'anno si è puntato al consolidamento e al potenziamento della competenza linguistica ma, soprattutto, si è definita la formazione professionale specifica di settore per acquisire competenze pragmatico - comunicative che permettano di servirsi della lingua inglese in modo adeguato al contesto, in semplici situazioni di attività di routine nell'ambito delle operazioni di lavoro dell'Enogastronomia.

Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in lezioni affrontate, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione e applicazione. Alcuni studenti hanno mostrato particolari difficoltà nella memorizzazione dei nuovi contenuti e per loro si è perciò mirato al rafforzamento delle abilità linguistiche fondamentali. Tutto il processo di insegnamento è stato impostato su un "testing" costante e formativo che ha permesso di controllare sia l'apprendimento durante lo svolgimento di ogni lezione che l'efficacia delle attività proposte. Per la produzione scritta nell'ambito della microlingua dell'enogastronomia, l'attenzione è stata focalizzata sull'accuratezza formale, la varietà lessicale e la coesione/coerenza; per la produzione orale sono state valutate la spontaneità della partecipazione, l'efficacia comunicativa oltre che la padronanza dei contenuti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Complessivamente la classe ha mostrato di possedere conoscenze essenziali ma non approfondite e di saper applicare le conoscenze minime senza commettere gravi errori, pur talvolta con imprecisione. La padronanza delle quattro abilità linguistiche può definirsi discreta per almeno metà del gruppo classe, quasi sufficiente per la restante parte.

CONTENUTI:

Macroarea: Igiene, sicurezza alimentare/qualità alimentare.

Safety procedures:

- Food safety and food quality

- HACCP

- HACCP principles

- Food contamination: risks and preventive measures

- Food preservation

Macroarea: Dieta e stili alimentari.

Diet and nutrition:

- Healthy eating

- The Eatwell Plate

- The Mediterranean diet

- Alternative diets

Macroarea: Alimentazione e salute.

Diet and nutrition

- Special diets for food allergies and intolerances

MATERIA: Inglese tecnico

DOCENTE: prof. ssa Borrelli Anna Maria

LIBRO DI TESTO: C.E. Morris with A. Smith, Mastering Cooking&Service+Mastering Dossiers Premium, PREMIUM, Recanati, ELI, 2023.

ULTERIORE MATERIALE FORNITO: articoli tratti dalla rivista SpeakUp (RBA Italia S.r.l.), varie edizioni, ricette tratte dal sito della BBC (sezione food).

METODOLOGIA DIDATTICA:

Approccio comunicativo, lessicale. Didattica laboratoriale.

Le ore di inglese tecnico sono state finalizzate all'utilizzo del linguaggio settoriale dell'enogastronomia per interagire in diversi ambiti e contesti di studio. In particolare, si è voluto analizzare il rapporto tra alimentazione e guerra, avendo quest'ultima condotto ad una serie di decisive rivoluzioni nel campo dell'organizzazione dell'alimentazione, sia militare che civile. Nel secondo quadrimestre si è analizzata la relazione tra cibo e letteratura, in particolare come questo binomio abbia attraversato due grandi romanzi di fine Ottocento rispecchiando cultura e tradizioni dei paesi di lingua anglosassone.

Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in lezioni affrontate, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione e applicazione. Alcuni studenti hanno mostrato particolari difficoltà nella memorizzazione dei nuovi contenuti e per loro si è perciò mirato al rafforzamento delle abilità linguistiche fondamentali. Tutto il processo di insegnamento è stato impostato su un "testing" costante e formativo che ha permesso di controllare sia l'apprendimento durante lo svolgimento di ogni lezione che l'efficacia delle attività proposte. Per la produzione scritta nell'ambito della microlingua dell'enogastronomia, l'attenzione è stata focalizzata sull'accuratezza formale, la varietà lessicale e la coesione/coerenza; per la produzione orale sono state valutate la spontaneità della partecipazione, l'efficacia comunicativa oltre che la padronanza dei contenuti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Complessivamente la classe ha mostrato di possedere conoscenze essenziali ma non approfondite e di saper applicare le conoscenze minime senza commettere gravi errori, pur talvolta con imprecisione. La padronanza delle quattro abilità linguistiche può definirsi discreta per almeno metà del gruppo classe, quasi sufficiente per la restante parte.

CONTENUTI:

Macroarea: Dieta e stili alimentari.

A TASTE OF INDIA: CUISINE AND COLONIZATION

Indian Cuisine

Chicken Tikka Masala: ingredients and method

The Uk's love of curry

FOOD IN LITERATURE

A short history of the cucumber sandwich

The Importance of being Earnest (Oscar Wilde, 1895)

Clam chowder from Herman Melville's Moby Dick (1851)

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

DOCENTE: prof. Rubens Mele

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: Chef and Pastry Chef – Triennio – edizioni Alma Plan

METODOLOGIA DIDATTICA:

-Lezioni frontali attività in laboratorio

-Prove di realtà in contesti lavorativi

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

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

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONTENUTI:

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

- Preparare ricette tradizionali utilizzando prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)
- Realizzare piatti internazionali.
- Rintracciare la provenienza dei singoli prodotti che lo compongono
- Progettare menù per la ristorazione tradizionale e internazionale

U.D.A.2: LA SICUREZZA IN CUCINA

- Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro
- Che cosa si intende per sicurezza alimentare
- Che cosa si intende per pacchetto igiene
- Che cosa si intende per rintracciabilità
- Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema Haccp
- Applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.

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

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

U.D.A. 4: LA FILIERA ALIMENTARE

- La filiera corta e lunga
- I prodotti di qualità (DOP-IGP-STG-PAT-DE.CO)
- Conoscere i prodotti della regione e valorizzarli
- Rielaborare ricette della tradizione locale e italiana utilizzando prodotti di nicchia (SLOW FOOD)
- Distinguere le diverse gamme di alimenti (I-II-III-IV-V gamma)
- Le frodi alimentari

U.D.A. 5: L'ELABORAZIONE DEL MENU

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

U.D.A. 6: I METODI DI COTTURA

- Gli effetti della cottura
- La classificazione dei metodi di cottura
- Le varie tipologie di cottura

U.D.A 7: I METODI DI CONSERVAZIONE

- Conservazione in cucina
- Come conservare gli alimenti

U.D.A. 8: GLI STILI ALIMENTARI

- Diversi stili alimentari

MATERIA: Lingua Francese

DOCENTE: prof.ssa 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 nelle 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 : l'acte constitutif

MATERIA: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: prof. Basile Stefano

Libro di testo: SALA E VENDITA per CUCINA ALMA PLAN

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali attività in laboratorio

Prove di realtà in contesti lavorativi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

CONTENUTI

Le aziende enogastronomiche

Organizzazione delle aziende ristorative.

Le diverse forme di ristorazione.

Le figure professionali nella ristorazione.

La sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare

Il d.lgs 81 e l'HACCP

Il menù e gli stili di servizio

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

Le bevande

Le bevande analcoliche

Le bevande nervine

Le bevande alcoliche

I distillati

I liquori

Il vino e la vite

Il ciclo della vite

La vendemmia e il mosto

Tecniche di vinificazione

Pratiche di cantina

I vini speciali

I vini passiti

Gli spumanti

Il metodo classico e il charmat

Catering e banqueting

MATERIA: I.R.C.

DOCENTE: prof. D'AMBROSIO MASSIMILIANO

LIBRO DI TESTO (consigliato): Itinerari 2.0 M. Contadini

METODOLOGIA DIDATTICA:

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

Metodi

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

Materiali

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

CONTENUTI

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

- Induismo
- Buddhismo
- Ebraismo
- Islam
- Cristianesimo

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

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

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Prof. Lasaracina Giuseppe

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Essere in grado di utilizzare le proprie capacità motorie per elaborare risposte adeguate in situazioni complesse, in sicurezza anche in presenza di carichi, nei diversi ambienti anche naturali.

Essere consapevole dell'aspetto educativo e sociale dello sport interpretando la cultura sportiva in modo responsabile ed autonomo.

Saper riconoscere il ruolo dello sport durante alcuni significativi passaggi storici.

Conoscere e praticare sport di squadra applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali.

Conoscere e praticare sport individuali applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali.

Promuovere la mentalità alla legalità mediante l'applicazione delle regole comportamentali, rinforzando lo spirito di collaborazione e l'aiuto reciproco per il raggiungimento di uno scopo comune.

Riconoscere il valore della corporeità, sia come disponibilità e padronanza motoria, sia come espressione e capacità relazionale.

Essere consapevoli dei valori interculturali dello sport e delle relative dinamiche inclusive

Conoscere e praticare sport di squadra applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali.

Convivenza civile e l'importanza delle regole nella società.

CONTENUTI:

COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE

- Teoria dell'allenamento: metodo e tecniche; gli strumenti tecnologici per l'allenamento.
- Super-compensazione, carico motorio interno ed esterno.
- Esercitazioni pratiche volte al miglioramento 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

Atletica 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 1vs1 e 2vs2)
- Regolamento essenziale, arbitraggio e regole di fair-play

Tennis Tavolo:

- Fondamentali tecnici (servizio, diritto, rovescio)
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 1vs1 e 2vs2)
- Regolamento essenziale, arbitraggio e regole di fair-play

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: prof. ssa Rella Francesca

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.

CONTENUTI:

L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

- La gestione economica dell'impresa turistico ristorativa
- La classificazione dei costi
- I metodi di calcolo dei costi: full costing e direct costing
- I metodi di calcolo del prezzo di vendita: metodo del costo pieno, metodo del fattore, metodo del ricarico

IL MERCATO TURISTICO

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

IL MARKETING

ASPETTI GENERALI

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

IL MARKETING STRATEGICO

- Quali sono le fasi e le fonti informative del marketing strategico
- Come si effettua l'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda
- Cos'è la segmentazione, il target e il posizionamento

IL MARKETING OPERATIVO

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

IL WEB MARKETING

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

IL MARKETING PLAN

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

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

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

IL BUDGET

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

IL BUSINESS PLAN

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

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: prof.ssa Rella Francesca

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI: storia e contenuti della Costituzione repubblicana, consapevolezza di diritti e doveri di cittadinanza, 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.

"Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo"	
COSTITUZIONE	IL PARLAMENTO
	IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
	IL GOVERNO
	MAGISTRATURA E GARANZIE COSTITUZIONALI
	PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E ORGANI LOCALI
	LA NASCITA DELL'UNIONE EUROPEA
	ISTITUZIONI E NORME DELL'UNIONE EUROPEA
	L'ORGANIZZAZIONE DELLE NAZIONI UNITE
	LA DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI UMANI
	IL DIBATTITO SU EUTANASIA E SUICIDIO ASSISTITO
	DALLA PREVENZIONE ALL'ASSISTENZA SANITARIA
	LE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI
SVILUPPO SOSTENIBILE	LA FUNZIONE DELL'UNESCO
	BENI CULTURALI, BENI COMUNI
	LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE
	LA SITUAZIONE ECONOMICO-SOCIALE IN ITALIA, UE E PAESI EXTRAEUROPEI
CITTADINANZA DIGITALE	LE REGOLE SUL COPYRIGHT
	LE CITAZIONI DELLE FONTI
	LA CITTADINANZA DIGITALE
	L'IDENTITÀ DIGITALE
	LE PIATTAFORME DIGITALI DELLA PA

SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE

In coerenza con quanto previsto dal Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 61 e dalle relative Linee guida per gli istituti professionali, si riporta lo schema di raccordo tra nuclei tematici fondamentali d'indirizzo, competenze professionali e conoscenze/contenuti disciplinari, al fine di evidenziare il percorso formativo svolto in termini di sviluppo delle competenze previste dal profilo in uscita.

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p>
<p>Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei 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>Competenza n.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.</p>
<p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 	
<p>Competenze professionali correlate</p>	<p>Conoscenze e/o Contenuti disciplinari</p>
<p>Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Competenza n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>

<p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <p>• 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.</p>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>
<p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <p>• 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.</p>	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p>

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

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

PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI

PROVE D'ESAME

La prima prova accerta sia la padronanza della lingua italiana (o della diversa lingua nella quale avviene l'insegnamento), sia le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti. 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 cucina)* 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.

PROVE DI SIMULAZIONE

Al fine di abituare gli allievi a prendere coscienza delle fasi, delle tipologie, della struttura e delle caratteristiche dei compiti che dovranno affrontare in sede d'esame, si è disposto all'unanimità di svolgere le simulazioni delle prove scritte e del colloquio d'esame nei seguenti giorni del mese di aprile e maggio:

- 28/04/2026 simulazione prima prova scritta di Italiano
- 29/04/2026 simulazione seconda prova
- 20/05/2026 simulazione colloqui.

I colloqui interesseranno 4 alunni della classe individuati dai docenti per fasce di livello.

Si allegano le tracce della prima e della seconda prova di simulazione.



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 stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

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

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

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

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

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



Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». 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 Lilians Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Lilians 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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

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

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

ESAME DI MATURITA'

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

IPOSTESI

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.

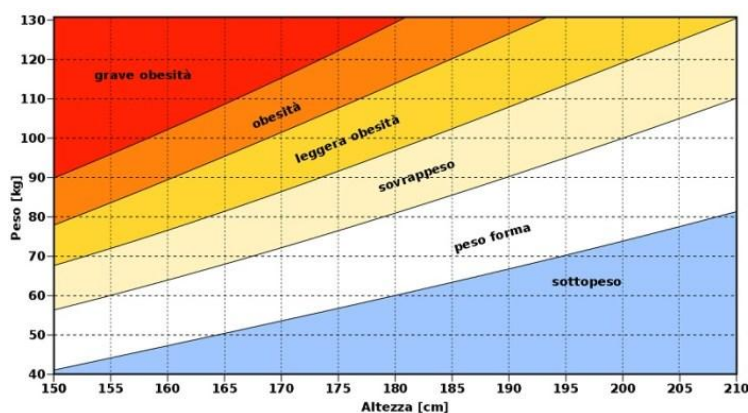
Perseguire scelte salutari e un'alimentazione adeguata contribuisce a contrastare la vulnerabilità a cui si va incontro col passare del tempo. Negli anziani è poi necessario prevenire carenze nutrizionali in funzione dei fabbisogni e la conseguente malnutrizione.

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 il Pranzo Animato: i nostri anziani vengono invitati o in veranda o, se il tempo lo consente, in giardino, per gustare il pranzo 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 del pranzo animato per 20 persone, descriva tre portate (primo piatto, secondo piatto e dessert) che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascuna portata:

- Il nome del piatto e la lista ingredienti;
- L'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- L'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG- etc...);
- L'eventuale presenza di allergeni.

2. In riferimento alla stesura del vademecum da scrivere per aiutare 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).

GRIGLIE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'

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

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

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

PUNTEGGIO PARTE GENERALE	PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	TOTALE /20	TOTALE /10

LA COMMISSIONE:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'

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

TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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

PUNTEGGIO PARTE GENERALE	PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	TOTALE /20	TOTALE /10

LA COMMISSIONE:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'

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

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

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

PUNTEGGIO PARTE GENERALE	PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	TOTALE /100	TOTALE /10

LA COMMISSIONE:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'

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

Indicatori	Descrittori	Ripartizione punti	Punteggio attribuito al candidato/a
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in modo corretto, completo ed esaustivo le informazioni e le relazioni tra queste con contributi personali e critici .	3	
	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in modo completo ma non esaustivo le informazioni essenziali e le relazioni tra queste con qualche contributo personale e critico .	2	
	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in modo completo ma non sempre corretto e non esaustivo le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	1	
* PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in modo completo e approfondito con riferimenti culturali interdisciplinari appropriati . Elabora con totale autonomia le conoscenze disciplinari e fornisce motivazioni convincenti e originali.	6	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in modo completo ma non approfondito con alcuni riferimenti culturali interdisciplinari . Elabora con autonomia le conoscenze disciplinari fornendo motivazioni convincenti.	5	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in modo quasi completo e non sempre approfondito con pochi riferimenti culturali interdisciplinari . Elabora con parziale autonomia le conoscenze disciplinari fornendo motivazioni non sempre convincenti.	4	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in modo incompleto e non approfondito con scarsi riferimenti culturali interdisciplinari . Elabora con scarsa autonomia le conoscenze disciplinari fornendo motivazioni non convincenti.	3	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in modo generico, superficiale e non approfondito. Elabora con scarsa autonomia le conoscenze disciplinari e commette errori espositivi significativi.	2	
	Conosce i nuclei fondamentali delle discipline in modo frammentario ed incerto . Elabora con scarsa autonomia le conoscenze disciplinari e commette errori gravi con esposizione non sempre comprensibile.	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Padroneggia con totale disinvoltura e in piena autonomia le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative coerenti, originali e creative.	8	
	Padroneggia con disinvoltura e autonomia le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative coerenti e originali ma non creative.	7	
	Padroneggia quasi sempre con disinvoltura e autonomia le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative coerenti.	6	
	Padroneggia con qualche incertezza e autonomia le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative con insicurezza e non sempre coerenti .	5	
	Padroneggia in modo parziale le competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative in modo non sempre coerente e con insicurezza .	4	
	Padroneggia in modo scarso 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 qualche incertezza.	3	
	Padroneggia con difficoltà 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 insicurezza.	2	
	Padroneggia con molta difficoltà 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 molta insicurezza.	1	
CAPACITA' 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	
TOTALE PUNTEGGIO teorico IN VENTESIMI		20	
Punteggio conseguito dal candidato/a in ventesimi			

LA COMMISSIONE:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE ESAME DI MATURITA'

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

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	
Punteggio totale della prova				

LA COMMISSIONE: