



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

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Esami di Maturità 2025/26

Classe V sez. B

Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Indirizzo: Sala e Vendita

Il Consiglio di Classe

DOCENTI	MATERIA
Petrilli Pasqua Anna (SOST. Vittore Chiara)	Italiano e Storia
Borrelli Anna Maria	Lingua Inglese/Inglese tecnico
Colabello Lucia	Lingua Spagnola
Patrono Cassandra	Matematica
Carbonara Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione
Basile Stefano	Laboratorio dei servizi enogastronomici/ settore sala e vendita
Mariano Claudio	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
Iuso Anna	D.T.A.R. Coordinamento ed. civica
Castellana Marco	Scienze motorie
D'Ambrosio Massimiliano	I.R.C.
Accettura Rosa	Sostegno

Il Dirigente Scolastico
Prof. Rocco FAZIO

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 2
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 4
PROFILO INDIRIZZO	Pag. 6
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag. 8
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 9
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL' APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione/Criteri attribuzione crediti)	Pag. 16
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	Pag. 19
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA	Pag. 21
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag. 24
SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE (solo per gli indirizzi del Professionale)	Pag. 50
PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI	Pag. 55
GRIGLIE	Pag. 70

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 (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita Accoglienza Turistica)
- 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 curricoli per competenze in sintonia con le linee europee. Ciò ha richiesto una profonda trasformazione dei curricoli 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 di 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 **5** della sezione **B** dell'indirizzo **Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Sala e vendita"** (sede **Casamassima**) è composta da 11 alunni (n. 8 studentesse e n. 3 studenti).

Nella classe è presente n.1 alunna con disabilità certificata e percorso personalizzato in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento, alle strategie, alle metodologie didattiche, alle modalità di verifica e ai criteri di valutazione (secondo le linee guida del DM 153/2023). La discente svolgerà le prove d'esame nelle modalità di seguito riportate: **prove equipollenti**.

Secondo la nota Mim 23420 del 12/06/2025, le prove equipollenti "dello stesso valore di quelle somministrate alla classe, potranno contemplare, se previsti nel PEI, l'utilizzo di strumenti compensativi, di mezzi tecnici, quali ausili tecnologici, o modalità differenti quali, ad esempio, una riformulazione delle consegne che le renda più accessibili al candidato, consentendogli comunque di dimostrare l'acquisizione delle competenze richieste". Per quanto concerne le prove scritte, esse saranno predisposte in presenza dell'intera commissione dopo avere verificato quanto richiesto dalla prova ministeriale o dal quadro di riferimento per la seconda prova degli istituti professionali scaricati tramite plico telematico. L'adattamento della prima prova ministeriale è da considerarsi in via prioritaria e sarà effettuato tenendo conto del percorso seguito dalla studentessa, esplicitato nel PEI e ribadito dalle indicazioni della docente di sostegno. Per ciò che concerne la prova orale, l'articolo 22 comma 5 dell'O.M. n. 54 del 26 Marzo 2026 ribadisce che "il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d.lgs.62 del 2017". Si rammenta che come ribadito dall'articolo 24, comma 3 dell'O.M. n. 54 del 26 Marzo 2026 "le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti."

È inoltre presente n.1 alunna con DSA per la quale il Consiglio di classe ha redatto il Piano Didattico Personalizzato, ai sensi della Legge 170/2010, prevedendo gli strumenti compensativi, le misure dispensative, le strategie e le metodologie d'intervento e, infine, le modalità di verifica e di valutazione individuati dalle norme vigenti (per tale aspetto si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati).

Per lo svolgimento degli Esami di Stato, il Consiglio di classe ritiene quindi che venga garantita, come da normativa per i discenti con BES, l'applicazione delle misure compensative più adatte, in particolare, la possibilità per i discenti con DSA/DVA di utilizzare durante l'esame mappe concettuali. Per ulteriori dettagli in merito, si rimanda agli allegati riservati.

Si rileva che tutti gli studenti hanno frequentato le lezioni durante l'anno scolastico. Tre studenti sono ripetenti e due tra loro provengono da altri istituti della provincia. Una studentessa si è unita al gruppo classe solo nell'a.s. 2023/2024 pur avendo frequentato con profitto il biennio dell'IPSSEOA "R.Luxemburg" in anni scolastici precedenti. Il bacino di utenza è limitrofo alla sede scolastica, nello specifico Casamassima, Capurso, Cellamare Gioia del Colle, Valenzano.

L'ambiente sociale e culturale di provenienza degli alunni risulta eterogeneo per ciò che concerne gli stimoli culturali: la scuola rappresenta per alcuni di loro l'unico riferimento educativo e, a tal proposito, alcuni studenti hanno dimostrato particolari interessi che hanno cercato di sviluppare durante il percorso formativo, partecipando, negli anni, alle diverse iniziative proposte dalla scuola.

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 formazione scuola-lavoro. Molti studenti, infatti, si sono distinti per l'affidabilità, l'impegno profuso e la correttezza dimostrata nello svolgimento delle proprie mansioni. Nelle discipline dell'area comune, gli alunni hanno mostrato un adeguato interesse per il lavoro svolto in classe e per le iniziative promosse dall'Istituto ma ad alcuni è spesso mancato un serio approfondimento a casa; altri hanno dimostrato un livello di interesse piuttosto modesto e una partecipazione non sempre costante, con risultati non del tutto soddisfacenti. 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. In particolare, si può sintetizzare la situazione complessiva in merito ai risultati ottenuti dalla classe come di seguito:

- Un circoscritto numero di alunni presenta carenze pregresse e/o difficoltà legate a una preparazione di base disorganica, a una partecipazione poco attiva e irregolare e a uno studio prevalentemente nozionistico. Ciononostante, essi hanno raggiunto risultati complessivamente sufficienti, pur manifestando marcate difficoltà nell'organizzazione del lavoro, una acquisizione discontinua dei contenuti disciplinari e una limitata capacità di stabilire collegamenti in autonomia.
- Un congruo gruppo ha dimostrato un impegno più settoriale, raggiungendo risultati soddisfacenti soprattutto in alcuni ambiti, riuscendo comunque a utilizzare le conoscenze acquisite e a rielaborarle in modo autonomo con risultati adeguati alle potenzialità ed alle inclinazioni. Permane, tuttavia, una criticità espositiva.
- Un ristretto numero di alunni, discretamente motivati, riesce ad analizzare i contenuti delle diverse discipline e a stabilire collegamenti essenziali tra di essi. Guidati, sono in grado di rielaborare le conoscenze in modo abbastanza personale, anche se non sempre approfondito. Grazie a un impegno nel complesso regolare, hanno conseguito risultati adeguati nel corso del percorso scolastico.

La frequenza di alcuni alunni della classe è stata caratterizzata da numerose assenze, molteplici ingressi alla seconda ora e altrettante uscite anticipate.

Il costante dialogo con gli alunni, collettivo ed individuale, e l'utilizzo sistematico della "comunicazione educativa" hanno creato all'interno della classe, fin dall'inizio, un clima relazionale sostanzialmente positivo, nel quale tutti risultano inclusi. La classe, si è dimostrata sempre rispettosa del Regolamento scolastico, ma spesso, a causa soprattutto dell'utilizzo del cellulare o di tempi prolungati di permanenza fuori dall'aula, è stato necessario l'intervento dei docenti mediante opportune note disciplinari riportate sul registro elettronico. Nel corso delle attività in classe, la partecipazione si è rivelata nel complesso adeguata e abbastanza interessata, con un livello di collaborazione apprezzabile da parte di un gruppo consistente di alunni. Alcuni studenti, tuttavia, hanno mostrato un coinvolgimento non sempre costante, con un atteggiamento talvolta selettivo nei confronti delle diverse discipline.

Lo svolgimento delle programmazioni disciplinari è stato portato a termine nei tempi stabiliti. In alcune situazioni si è resa necessaria una parziale rimodulazione dei contenuti, per rispondere all'esigenza di soffermarsi su alcuni argomenti che richiedevano maggiore consolidamento e per consentire agli studenti di partecipare alle diverse attività previste nel corso dell'anno, come uscite didattiche, percorsi di orientamento e di formazione scuola-lavoro. Nel corso dell'anno scolastico, soprattutto a partire dal secondo quadrimestre, i docenti hanno dedicato più momenti, sia strutturati sia informali, al recupero delle difficoltà emerse. Nonostante ciò, gli interventi non hanno prodotto esiti uniformi: alcune carenze sono state colmate solo parzialmente, mentre altre permangono. Al termine del percorso, il livello medio di preparazione nelle diverse discipline risulta nel complesso sufficiente; si distinguono tuttavia alcuni alunni che hanno conseguito risultati buoni e, in qualche caso, anche distinti in termini di conoscenze, abilità e competenze.

PROFILO DELL'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.

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECuP)

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. I percorsi di Istruzione professionale prevedono un biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico.

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

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

- personalizzare gli apprendimenti
- realizzare il progetto formativo individuale
- attivare percorsi di alternanza 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
Quadro orario Secondo Biennio e quinto anno

Orario settimanale

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

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

TOTALE ORE	32	32	32
-------------------	-----------	-----------	-----------

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

ATTIVITA' DEL C. D. C.

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

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

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

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

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

nazionali e internazionali. Progettare, anche con tecnologie digitali, offerte enogastronomiche e di ospitalità in relazione al target di clientela.

5. Gestire l'accoglienza del cliente, curando la comunicazione, la relazione e la customer satisfaction.
6. Operare nel sistema produttivo promuovendo innovazione, sostenibilità e qualità.
7. Collaborare alla gestione economico-finanziaria delle attività, con attenzione ai costi e ai ricavi.

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.

QUINTO ANNO EOA
ISTITUZIONI E CITTADINANZA: DIALETTICA NAZIONALE E
SOVRANAZIONALE/CITTADINI DEL MONDO

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

Contenuti	Nucleo concettuale	Competenze	Obiettivi (sintesi)
Parlamento, Presidente della Repubblica, Governo, Magistratura, Pubblica amministrazione	COSTITUZIONE	1, 2, 3	Comprendere l'organizzazione dello Stato, la separazione dei poteri e legalità; sviluppare cittadinanza attiva
Nascita UE, istituzioni e norme UE	COSTITUZIONE	1, 2	Conoscere l'integrazione europea, i valori comuni e il ruolo delle istituzioni
ONU, Dichiarazione diritti umani, organizzazioni internazionali	COSTITUZIONE	1, 2	Analizzare diritti umani e cooperazione internazionale
Sistema sanitario, prevenzione, eutanasia e suicidio assistito	COSTITUZIONE	3, 4	Comprendere il diritto alla salute e riflettere su temi etici
UNESCO, beni culturali e beni comuni	SVILUPPO E SOSTENIBILITÀ	5, 7	Tutela patrimonio culturale e responsabilità verso beni comuni
Sostenibilità ambientale	SVILUPPO E SOSTENIBILITÀ	5, 6	Sviluppare comportamenti responsabili verso l'ambiente
Situazione economico-sociale (Italia, UE, extra UE)	SVILUPPO E SOSTENIBILITÀ	5, 8	Analizzare sistemi economici e disuguaglianze
Copyright e citazione fonti	CITTADINANZA DIGITALE	10	Uso corretto delle fonti e rispetto proprietà intellettuale
Cittadinanza digitale	CITTADINANZA DIGITALE	10, 11, 12	Uso consapevole del digitale, sicurezza e comunicazione responsabile

Ripartizione oraria ed. civica (33 ore totali) più esperienze extrascolastiche: partecipazione a eventi, attività e iniziative relative a educazione alla legalità, educazione ambientale e sostenibilità, parità di genere, orientamento, intelligenza artificiale (max 8 ore aggiuntive):

INDIRIZZO SALA E VENDITA

ITA	STO	ING.	I. T.	2^L.	MA T	S.M.	DTA	SALA	ALI	CUC
5	2	2	2	2	2	2	6	4	4	2

COSTITUZIONE	Il Parlamento	DTA
COSTITUZIONE	Il Presidente della Repubblica	DTA
COSTITUZIONE	Il Governo	DTA
COSTITUZIONE	Magistratura e garanzie costituzionali	DTA
COSTITUZIONE	Pubblica amministrazione e organi locali	DTA
COSTITUZIONE	La nascita dell'Unione europea	LINGUA INGLESE
COSTITUZIONE	Istituzioni e norme dell'Unione europea	LINGUA STRANIERA
COSTITUZIONE	L'Organizzazione delle Nazioni Unite	ITALIANO
COSTITUZIONE	La dichiarazione universale dei diritti umani	STORIA
COSTITUZIONE	Le organizzazioni internazionali	ITALIANO
COSTITUZIONE	Dalla prevenzione all'assistenza sanitaria	SAL/CUC/ACC
COSTITUZIONE	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito	STORIA
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	La funzione dell'Unesco	STORIA
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	Beni culturali, beni comuni	SC.DEGLI ALIM/ARTE

SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	La sostenibilità ambientale	SCIENZE MOTORIE
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	La situazione economico-sociale in Italia, UE e paesi extraeuropei	DTA
CITTADINANZA DIGITALE	Le regole su copyright	SC.DEGLI ALIM/COM
CITTADINANZA DIGITALE	Le citazioni delle fonti	SAL/CUC/ACC
CITTADINANZA DIGITALE	La cittadinanza digitale	MATEMATICA

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

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

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

ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE

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

ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

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

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

COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VERIFICA

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

Per quanto riguarda le verifiche scritte si è deciso di effettuarne, ove possibile, due per il primo e due per il secondo quadrimestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne sia ravvisata la necessità, in schede, questionari, prove di laboratorio, prove di abilità fisica. Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse, ove possibile, sono state due per il primo e due per il secondo quadrimestre e per la valutazione si è anche provveduto ad approntare questionari, test, prove strutturate, funzionali all'elaborazione di un giudizio il più possibile ad ampio spettro sul grado di conoscenze e competenze acquisite nelle singole discipline. Per quanto riguarda le verifiche laboratoriali professionalizzanti sono state valutate: le competenze progettuali, le competenze di problem-solving e di realizzazione di materiale didattico nonché le competenze relazionali. Si è cercato infine di distribuire in maniera omogenea, tra le varie materie, il carico dei compiti che gli alunni hanno svolto individualmente a casa, programmando, dunque, non più di un compito in classe (valido per lo scritto) nell'arco della singola giornata scolastica.

CRITERI PER LA CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ-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.

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.

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

Relativamente al **Credito Scolastico**, rispondente ad una valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nell'art.11 dell'O.M. relativa agli Esami di Stato.

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

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

- 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/classe all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione [...], a condizione che:

- a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe. [...]
- b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alle prove d'esame.”

Il che, come si deduce, ha reso necessario che i Consigli di classe esplicitassero se l'attribuzione del credito fosse stata deliberata **a maggioranza o all'unanimità**.

FORMAZIONE SCUOLA- LAVORO (PRECEDENTEMENTE:PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO)

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:

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

- Corso sulla sicurezza e corso HACCP

Parallelamente ai percorsi formativi incentrati sulle competenze specifiche del settore ristorativo ed enogastronomico, gli studenti hanno partecipato a corsi mirati sulla sicurezza negli ambienti di lavoro e sul sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Questi corsi hanno fornito agli studenti conoscenze fondamentali per garantire la sicurezza sul posto di lavoro e per gestire in modo corretto la sicurezza alimentare. Attraverso sessioni pratiche e teoriche, gli studenti hanno appreso le normative e le procedure necessarie per prevenire incidenti sul lavoro e per garantire la qualità e l'igiene degli alimenti. I corsi sulla sicurezza ambienti di lavoro e HACCP hanno integrato in modo significativo il percorso formativo degli studenti, preparandoli adeguatamente per affrontare le sfide e le responsabilità del settore ristorativo in modo sicuro e professionale."

- Corso Flambè

Questo progetto si concentra sull'approfondimento della tecnica di servizio nel settore ristorativo, l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti nello stile più professionale del settore, eseguito principalmente da un professionista di sala come il maitre, tale da aiutare sulla scelta di una carriera in questo settore. Si mira anche a fornire una panoramica sulla professionalità, l'opportunità di lavoro e migliorare la conoscenza del settore. Obiettivi specifici includono la conoscenza approfondita della tecnica del flambè, della figura professionale del maitre, i distillati da utilizzare, il consolidamento dell'apprendimento pratico ed infine prepararli per ruoli futuri nel settore ristorativo.

- Stage aziende del territorio

Come parte integrante dei percorsi formativi, gli studenti hanno avuto l'opportunità di svolgere stage presso le aziende del territorio. Questo momento di immersione pratica ha consentito loro di applicare le conoscenze teoriche acquisite in laboratorio di sala/bar e di sviluppare competenze specifiche nel contesto lavorativo reale. Durante gli stage, gli studenti hanno avuto modo di familiarizzare con le dinamiche aziendali, contribuendo attivamente alle attività quotidiane e apprendendo dai professionisti del settore.

Inoltre, gli stage hanno offerto agli studenti la possibilità di esplorare le diverse sfaccettature del settore ristorativo ed enogastronomico, consolidando così il loro percorso formativo e preparandoli al meglio per il futuro ingresso nel mondo del lavoro.

- ETJCAORIENTA

Questo progetto di orientamento al lavoro prepara gli studenti all'ingresso nel mercato del lavoro, offrendo moduli su orientamento al lavoro, redazione del curriculum vitae, ricerca attiva del lavoro e diritti e doveri dei lavoratori. L'obiettivo principale è fornire agli studenti le competenze necessarie per affrontare con successo il mondo del lavoro.

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

Visita guidata "il Museo che accoglie" – Sammichele di Bari a.s.2023/2024 (5 ore) Parte della classe	Itinerari turistici enogastronomici valorizzando le eccellenze del territorio	Conoscenza del territorio e dei presidi slow food
Progetto di educazione alimentare "Il Paniere del cuore della Puglia" a.s. 2023/2024 (1 ora e ½)	Laboratorio di analisi sensoriale del miele/i benefici del miele	Promozione dell'educazione alimentare
Attività di orientamento "Open Day" dell'I.I.S.S. "Rosa Luxemburg" (42 ore) a.s.2023/2024 Tutta la classe	Partecipazione alle manifestazioni di open day per l'orientamento in entrata	Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell'istituto.
Certificazione ore curricolari (95 ore)	Certificazione delle competenze linguistiche e professionali	Conoscenza degli argomenti attinenti le materie prime, i prodotti e le bevande
Gara Regionale "Flambè" a.s.2024/2025 Matera Alcuni alunni	Partecipazione ad una manifestazione regionale per una competizione di Gara Flambè tra Istituti Alberghieri della Regione Puglia	Condivisione e conoscenza dell'arte del Flambè e dei vari Istituti Alberghieri Pugliesi

<p>Orientamento “Expo Lavoro” – Centro Comm.le di Casamassima – Asse 4 (5 ore) a.s. 2024/2025 Tutta la classe</p>	<p>Partecipazione alle manifestazioni per l’orientamento in uscita</p>	<p>Condividere una scelta consapevole del futuro lavoro</p>
<p>Orientamento “Salone dello Studente” – c/o la Fiera del Levante a Bari (5 ore) a.s. 2025/2026 Tutta la classe</p>	<p>Partecipazione alle manifestazioni per l’orientamento in uscita</p>	<p>Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro</p>
<p>“VIAGGIO SUL TRENO DELLA MEMORIA” 2026 a.s. 2025/2026 tre studenti</p>	<p>Partecipazione al viaggio d’istruzione ai campi di concentramento ad Auschwitz in Polonia</p>	<p>Condivisione e spunti di riflessione sul genocidio degli ebrei attuato dal regime fascista. Per non dimenticare</p>
<p>Orientamento “ETJCAORIENTA” (10 ORE) % IISS “R.Luxemburg” a.s.2025/2026 Tutta la classe</p>	<p>Incontri di orientamento al lavoro e diritti e doveri</p>	<p>Condividere una scelta consapevole del futuro lavoro</p>
<p>Progetto Teatrale “Dal palcoscenico alla realtà:@a scuola di prevenzione” (3 ore) a.s.2025/2026 Tutta la classe</p>	<p>Promozione della cultura della prevenzione e della sicurezza sul lavoro attraverso il linguaggio teatrale e cinematografico al Teatro Kismet di Bari.</p>	<p>Promosso il progetto-concorso “Dal palcoscenico alla realtà:@a scuola di prevenzione” finalizzato alla promozione della cultura della prevenzione e della sicurezza sul lavoro attraverso il linguaggio teatrale e cinematografico.</p>
<p>Orientamento ITS Academy Puglia (2 ore) a.s.2025/2026 Tutta la classe</p>	<p>Presentazione dell’offerta formativa dell’ “ITS Academy della Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche”, con l’obiettivo di fornire un servizio agli Studenti che si preparano alla scelta post diploma</p>	<p>Informazione sull’opportunità dei percorsi biennali di alta specializzazione che, grazie al finanziamento del Ministero dell’Istruzione, sono annualmente offerti come modalità di prosecuzione degli studi alternativa a quelli universitari.</p>
<p>Orientamento in uscita % IISS “R.Luxemburg” e Caserma “Pinerolo” di Bari (7 ore) a.s.2025/2026 Tutta la classe</p>	<p>Visita istituzionale presso il Reggimento Logistico “Pinerolo”, Bari</p>	<p>Iniziative volte a favorire una maggiore conoscenza delle opportunità formative e professionali per avvicinare gli studenti alla realtà delle Forze Armate.</p>

<p>Orientamento % IISS “R.Luxemburg” ITS Puglia AgriPuglia e Green Energy Puglia (1 ora) a.s.2025/2026 Tutta la classe</p>	<p>Partecipazione alle iniziative per l’orientamento in uscita</p>	<p>Iniziativa volta a favorire la conoscenza e le opportunità del settore agroalimentare ed energetico.</p>
<p>Orientamento al lavoro Associazione GALATTICA % Castello Caracciolo di Sammichele di Bari (4 ore) a.s.2025/2026 Tutta la classe</p>	<p>Visita del castello Caracciolo e del Museo della civiltà contadina “Dino Bianco”.</p>	<p>Iniziativa volta a ideare teoricamente un business plan per trasformare gli spazi del castello in una struttura ricettiva o per la ristorazione.</p>

**CONTENUTI
DISCIPLINARI
MATERIE**

Materia: **ITALIANO**

Docente: Chiara Vittore

Libro di testo utilizzato: B. Panebianco-M. Gineprini-S. Seminara, *Vivere la letteratura Plus*, Vol. 2 e 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;
 - avvio al confronto e al dialogo educativo in classe;
 - uso degli ausili multimediali.

OBIETTIVI

- Favorire nell'alunno la capacità di esprimersi, attraverso la comprensione, l'acquisizione e l'uso corretto delle funzioni del linguaggio.
- Sviluppare la capacità di attuare una propria procedura di apprendimento e di acquisire un metodo di studio rigoroso.
- Creare l'abitudine all'ordine formale, sia nella scrittura che nell'esposizione orale.
- 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 stato: 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

Giacomo Leopardi: la vita le opere le idee e la poetica.

Dai Canti: i Piccoli idilli "*L'infinito*"

Da le Operette morali "*Dialogo della natura e di un islandese*"

Dai i Canti: i Grandi idilli "*A Silvia*"

Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: il Positivismo, il Realismo e il Naturalismo.

Il Verismo: termine, genesi e caratteri principali

Giovanni Verga: la vita e la poetica verghiana: positivismo, materialismo e darwinismo sociale.

Da Vita dei campi "*Rosso Malpelo*"

I Malavoglia: composizione, trama e personaggi principali
Il Decadentismo e il Simbolismo

Giovanni Pascoli: la vita, la poetica del “fanciullino”

Myricae: i temi e lo stile

X Agosto – Temporale – Tuono

I Canti di Castelvecchio: i temi e lo stile

“Il gelsomino notturno”

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 ritratto di Andrea Sperelli”*

Le Laudi e la grande poesia di Alcyone

“La pioggia nel pineto”

Dal contesto al testo: le avanguardie storiche

Futurismo: esaltazione della velocità e paroliberoismo

Filippo Tommaso Marinetti: il teorico del Futurismo, la vita *“Manifesto del Futurismo”*

Italo Svevo: la vita, le idee e la poetica

I primi romanzi, *Una Vita, Senilità*, trama e struttura dei romanzi

Da *“La coscienza di Zeno”*, trama e struttura del romanzo, *“Il vizio del fumo”*

Luigi Pirandello: la vita, le idee e la poetica

Le novelle

Il romanzo *“Il fu Mattia Pascal”* la trama, *“La scissione tra il corpo e l’ombra”*

Il romanzo *“Uno, nessuno e centomila”* la trama, *“Il naso di Vitangelo Moscarda”*

Giuseppe Ungaretti: la vita, l’Allegria, la poetica e le scelte stilistiche

Da l’Allegria: *Soldati - Veglia - Mattina*

Eugenio Montale: la vita, le idee e la poetica

Da *“Ossi di seppia”* *“Meriggiare pallido e assorto”*

MATERIA: STORIA

Docente: Chiara Vittore

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

Costruzioni di cronologie generali e specifiche

Attività di sintesi e di schematizzazione

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

UDA 1

L'Europa dei nazionalismi

Cap. 1 L'Italia industrializzata e imperialista

Il Novecento comincia con l'assassinio del re e porta al governo il liberale G. Giolitti

Due forze sociali escluse dal potere: i cattolici e i lavoratori

Il progetto politico di Giolitti

Le grandi riforme sociali e politiche

Nascono le Ferrovie dello Stato

Il protezionismo fa decollare il “triangolo industriale” del Nord

Il Sud non riesce a risollevarsi

Giolitti “ministro della malavita”?

La politica estera è tesa alla conquista di un impero coloniale

L'Italia conquista la Libia

Giolitti si dimette alla vigilia della Prima guerra mondiale

Cap. 2 L'Europa verso la guerra

Un clima di tensione tra le nazioni europee

“Pangermanesimo” e imperialismo in Germania

Governi liberali e stato d'allarme in Inghilterra

La crisi dell'Impero russo

L'arretratezza della Russia

La rivoluzione del 1905

L'impero austro-ungarico: un esperimento multi-etnico destinato a fallire

I Balcani polveriera d'Europa

L'irredentismo in Italia
 La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza
 Cap. 3 La Prima guerra mondiale
 L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo
 Come nasce una guerra che causerà milioni di morti
 L'Europa è percorsa da un'ondata di "patriottismo"
 La guerra-lampo si blocca nelle trincee
 La vita in trincea
 L'Italia entra in guerra con gli Alleati
 Il Fronte italiano e la disfatta di Caporetto
 Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana
 La guerra ha un'estensione planetaria
 Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto
 L'entrata in guerra degli Stati Uniti e la controffensiva degli Alleati
 La sconfitta della Germania e dell'Austria
 Cap. 4 Una pace instabile
 Le cifre dell'inutile strage
 Il presidente Wilson elenca in 14 punti i principi della pace futura
 Il Trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti
 La fine dell'impero austro-ungarico e la nascita di nuovi Stati
 Wilson non riconosce il Patto di Londra
 UDA 2
 L'Europa dei totalitarismi
 Cap. 5 La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
 La Rivoluzione russa del febbraio 1917
 Lenin si impadronisce del potere con la "Rivoluzione d'ottobre"
 La "dittatura del proletariato" degenera in "dittatura del Partito comunista sovietico"
 Lenin vara la "Nuova politica economica"
 Nasce l'URSS e Stalin prende il potere
 L'abolizione della Nep nelle campagne: l'agricoltura al disastro
 L'abolizione della Nep nell'industria: i Piani quinquennali
 Stalin trasforma lo Stato socialista in Stato totalitario
 Cap. 6 Mussolini, "inventore" del fascismo
 Le masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche
 Proletari e capitalisti sono due nemici della classe media
 I partiti di massa vincono le elezioni. Esplode il Biennio rosso
 Dal Partito socialista si scinde il Partito comunista
 Le destre individuano due obiettivi: il primo lo persegue D'Annunzio occupando Fiume
 Il secondo lo realizza Mussolini fondando i Fasci di combattimento
 Una spedizione punitiva segna la nascita del fascismo
 L'illegalità diventa l'emblema della legge e dell'ordine
 La Marcia su Roma induce il re a nominare Mussolini presidente del Consiglio
 Lo Stato parlamentare viene trasformato in Stato autoritario
 L'assassinio di Matteotti
 L'Italia prima si indigna, poi si adegua; la posizione del duce si rafforza
 Il duce vara le Leggi fascistissime e fonda il regime
 Un'ondata di repressioni colpisce gli antifascisti
 Con i Patti lateranensi finisce l'ostilità della Chiesa verso lo Stato
 Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini
 La conquista dell'Etiopia: nasce l'Impero
 Cap. 7 1929: la prima crisi globale
 La guerra ha arricchito gli Stati Uniti

L'economia americana cresce a ritmi prodigiosi
Il sistema liberista non si occupa delle sacche di povertà
I mercati si contraggono
24 ottobre 1929: il crollo di Wall Street
29 ottobre: il crollo del sistema bancario
Dal crack bancario deriva la Grande depressione
La Grande depressione si propaga al mondo
Il presidente Roosevelt reagisce con il New Deal
Cap. 8 Il nazismo
Origini del Nazismo
L'ascesa di Hitler
La persecuzione degli Ebrei
L'alleanza con Mussolini e l'appoggio alla dittatura fascista in Spagna
Comincia la vendetta: la "Grande Germania" la Cecoslovacchia e il
"corridoio di Danzica"
UDA 3 Il crollo dell'Europa
Cap. 9 La Seconda guerra mondiale
Una guerra veramente "lampo"
L'Italia e il Giappone entrano in guerra
La Battaglia d'Inghilterra
L'attacco all'Unione Sovietica
Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti
L'Olocausto
1943: la svolta nelle sorti della guerra
Lo sbarco in Normandia e il crollo del Terzo Reich
La resa del Giappone e la fine della guerra
Cap. 10 La "guerra parallela dell'Italia"
Gli alleati sbarcano in Sicilia; cade il fascismo
8 settembre 1943: l'Italia si arrende
La Resistenza
Cap. 11 Il quadro internazionale del dopoguerra
Nasce l'Organizzazione delle Nazioni Unite
Il Piano Marshall
Cap. 15 L'Italia repubblicana
Gli obiettivi urgenti e la formazione dei nuovi partiti
Il referendum e l'Assemblea costituente
Nasce la Repubblica italiana
Dalla Ricostruzione al "miracolo economico"

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 FISILOGICHE

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE

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

DIETA E STILI ALIMENTARI

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

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

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

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: SALA E VENDITA

Docente: **BASILE Stefano**

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

-Autore: Alma – Editore: Plan Edizioni

METODOLOGIA DIDATTICA

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento

Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta-Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera

Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.

Individuare l'importanza del menu come strumento di marketing e veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio

Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi, d.o.p., i.g.p., p.a.t.

Applicare le diverse tecniche di marketing: la fidelizzazione

Individuare la differenza tra catering e banqueting

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali anche secondo le tecniche A.I.B.E.S.

Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

CONTENUTI

N.1 IL MENU: LA CARTA DELLE VIVANDE, LA CARTA DEI VINI, LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI, IL MARKETING.-Caratteristiche delle aziende enogastronomiche-Classificazione di alimenti e delle portate enogastronomiche- Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.- Le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana con abbinamento vino-Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia-Le nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto: sapido, dolce, amaro, succulento, untuoso-I metodi di analisi organolettica dei cibi e dei vini abbinamento per contrasto e per analogia(attività pratica di laboratorio)- Tipologie di menu e le diverse carte: la carta delle acque e dei vini-Il catering e il banqueting

N.2 L'ENOGASTRONOMIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE, I PRODOTTI A MARCHIO EUROPEO; L'ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO; I SERVIZI SPECIALI-

Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati, liquori.-Classificazione dei prodotti con marchi europei: d.o.p., i.g.p. e p.a.t.-Legislazione vitivinicola: il quadro normativo; La tutela dell'origine geografica; L'etichettatura-Caratteristiche dell'enografia nazionale: franciacorta metodo classico, vini passiti, vino aromatizzati, vini speciali-

Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.-Principi di enologia-Analisi sensoriali, gustativa e degustazione del vino (attività pratica di laboratorio)-Tecniche di vinificazione – la spumantizzazione e i vini speciali – le bevande analcoliche, alcoliche e superalcolici, la classificazione dei distillati, i liquori e la birra-Il lavoro di sala: il servizio e le sue diverse tipologie (buffet, italiana, russa e francese), la cucina di sala (Il flambé) (attività pratica di laboratorio), sfilettare e trinciare in sala (attività pratica di laboratorio)-Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale-L'H.A.C.C.P.- Enogastronomia e Società: cibo e cultura; enogastronomia regionale; i prodotti di qualità; i fattori che influenzano le scelte gastronomiche (culturale, religioso, dietetico)

N. 3 LE BEVANDE: LE ACQUE, GLI ESTRATTI, IL CAFFÈ E I DERIVATI, LE ACQUEVITI, I COCKTAIL, LA BIRRA E I VINI SPECIALI - Caratteristiche dell'enografia nazionale: Chianti, Barolo, Sauvignon. La produzione vitivinicola in Italia e nel Mondo: in Europa; I disciplinari di produzione e le principali produzioni vitivinicole nel Mondo e i principali vitigni Italiani; la viticoltura e i vini più importanti della Puglia; Le strade Del Vino- Modalità di produzione e utilizzo delle birre: Birre a bassa ed alta fermentazione, birre artigianali, birre doppio malto- Tecniche avanzate di bar: infusione, percolazione, macerazione.

-Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi-Caratteristiche organolettiche degli alimenti dal punto di vista chimico e fisico-Classificazione e strutturazione di una bevanda miscelata: base alcolica, aromatizzante, colorante -La mixology: tecniche di miscelazione e dosaggio; l'IBA e l'AIBES; i principali cocktail IBA e le nuove tendenze nel mondo mixology

ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO

LEZIONE N 1 Gli Spumanti, gli sparkling e gli aperitivi (tramezzino, tartine, finger food)

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

LEZIONE N 3 Salumi, formaggi e vini nazionali e internazionali. Abbinamento cibo-vino

LEZIONE N 4 Preparazione al flambé: Tournedos al pepe verde. Abbinamento vino.

LEZIONE N 5 Maccheroncini con gamberi, pistacchio di Stigliano e stracciatella. LEZIONE N

6 Sfilettatura del pesce. Vino abbinamento. Sfilettare e trinciare in sala LEZIONE N 7

Preparazione al flambé: Filetto Voronoff. Abbinamento vino.

LEZIONE N 8 Banane Flambé: preparazione alla lampada.

MATERIA: Lingua Inglese

DOCENTE: prof.ssa Borrelli Anna Maria

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

ULTERIORE MATERIALE FORNITO: brani tratti dall'edizione precedente del libro di testo in uso.

METODOLOGIA DIDATTICA:

Approccio comunicativo-lessicale. Didattica laboratoriale.

Nel corso dell'anno si è lavorato al consolidamento e al potenziamento della competenza linguistica, con particolare attenzione alla formazione professionale dell'indirizzo *Sala e Vendita*, in linea con le indicazioni ministeriali per gli Istituti Professionali. L'obiettivo è stato sviluppare competenze pragmatico-comunicative finalizzate all'uso della lingua inglese in contesti operativi tipici del settore ristorativo affiancando anche lo studio di contenuti teorici fondamentali per il settore, legati alle norme di sicurezza alimentare, alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio, nonché agli aspetti di promozione e comunicazione in ambito enogastronomico. Le attività sono state organizzate in lezioni prevalentemente operative, che hanno mirato a consentire il raggiungimento degli obiettivi disciplinari ma anche lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione e rielaborazione. Si è privilegiato un approccio graduale e guidato, con particolare attenzione al rafforzamento delle abilità linguistiche di base e all'acquisizione del lessico tecnico essenziale.

Il percorso è stato supportato da una verifica continua e formativa, utile a monitorare i progressi degli studenti e l'efficacia delle strategie didattiche adottate. Nella produzione scritta si è dato rilievo alla correttezza formale e all'uso del lessico settoriale, mentre nella produzione orale sono state valutate soprattutto la capacità di interazione in situazioni professionali semplici, l'efficacia comunicativa e la comprensione 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: Le strade del vino

Drinks and service:

- Wine
- Wine appellation
- Suggesting wines

Macroarea: Il rischio e la sicurezza

Safety procedures:

- Food safety and food quality
- HACCP

- HACCP principles
- Food contamination: risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

Macroarea: Sostenibilità alimentare

Food, menu&banqueting:

- Massimo Bottura's fight against food waste
- Sustainable banquets

Macroarea: Slow Food

Diet and nutrition:

- The philosophy of Slow Food
- Slow Food projects

Macroarea: Marketing e comunicazione

Marketing and promotion:

- Marketing strategies
- The effects of the Internet on the catering industry

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: adattamenti tratti da altri libri di testo di inglese del settore sala&vendita (es.*Wine&Dine Club*, Zanichelli, Bologna, 2013).

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, gli studenti hanno approfondito il linguaggio settoriale della sala, con attenzione al lessico del vino, alle principali caratteristiche e agli abbinamenti con il cibo, in particolare vino e formaggi. Il percorso è stato ampliato includendo anche elementi introduttivi relativi alla birra, al fine di offrire una visione più completa delle bevande e delle relative competenze richieste nel settore della sala e vendita.

Gli argomenti e le attività sono stati organizzati in lezioni svolte, per quanto possibile, in modo operativo. Oltre agli obiettivi disciplinari, si è puntato allo sviluppo delle competenze comunicative, di comprensione, analisi e rielaborazione. Alcuni studenti hanno evidenziato difficoltà nella memorizzazione dei contenuti, per cui si è lavorato sul potenziamento delle abilità linguistiche di base. Il percorso didattico è stato accompagnato da una verifica continua e formativa, utile a monitorare sia l'apprendimento sia l'efficacia delle attività. Nella produzione scritta si è privilegiata l'accuratezza formale, la varietà lessicale e la coerenza, mentre per l'orale sono state valutate la partecipazione, l'efficacia comunicativa e 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: Le strade del vino

Beverages:

- The words of wine
- Describing wines and giving examples
- Wine and cheese pairings
- The wine list
- Beer

Materia: Laboratori di Servizi Enogastronomici – Sett. Cucina

Docente: Mariano Claudio

Libro di testo: *Chef Green per Sala e Bar - HOEPLI*

METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale
- Lavoro di gruppo
- Lezione interattiva (es: trasmissione di contenuti e mappe concettuali attraverso l'ausilio di classi virtuali)
- Attività: Lezioni partecipate per introdurre tali argomenti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio
- 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 dei prodotti e delle specialità, delle tecnologie e delle tecniche nel campo professionale di riferimento
- Conoscere il valore culturale del cibo nel rapporto tra gastronomia e società individuando le caratteristiche della cucina del territorio, regionale, nazionale ed internazionale · Applicare i criteri di elaborazione di menu e carte, tenendo conto degli stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva

CONTENUTI

- Il sistema HACCP
 - Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP
 - Quali sono i sette principi dell'HACCP
- La sicurezza
 - Che cosa stabilisce la normativa sulla sicurezza sul lavoro
 - Come si può definire la sicurezza alimentare
 - Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità

· Promozione dei prodotti agroalimentari

- I prodotti tipici
- Denominazione dei prodotti
- Disciplinare dei Marchi
- I marchi di qualità
- I slow food
- I prodotti biologici

· Gli alimenti

- Che cosa sono gli alimenti
- Che cosa sono i novel food
- Che cosa sono gli alimenti fortificati
- Che cosa sono gli alimenti funzionali
- Che cosa sono gli OGM
- Che cosa sono i prodotti light
- Che cosa sono gli alimenti dietetici
- Intolleranze e allergie
- Le gamme alimentari

· La gestione degli acquisti

- Che cos'è L'approvvigionamento
- Che cosa sono le politiche di approvvigionamento
- Che cos'è il magazzino
- Come avviene la gestione delle scorte

· Tipologia di produzione e innovazione in cucina

- Quali sono i nuovi modelli organizzativi
- Come si organizza la produzione
- Quali sono le nuove tecniche di cottura

MATERIA: LINGUA E CULTURA SPAGNOLA

DOCENTE: Colabello Lucia

Libro di testo utilizzato: " Nuevo En su punto. El español en cocina, restaurantes y bares" di Susana Orozco González , Giada Riccobono -Editore:Hoepli-2013

METODOLOGIA DIDATTICA: Lezione frontale, lavori individuali, problem solving

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- Conoscenza della cultura eno-gastronomica spagnola e dell'America latina, la fermentazione del vino e del cava, la preparazione dei cocktails;
- Il servizio delle bevande, il catering e il banqueting;
- Conoscenza degli aspetti culturali dei Paesi di lingua spagnola

CONTENUTI:

Repaso del programa del IV año y gramatical

UNIDAD 13: Bebidas calientes;un dulce invierno, tipos de chocolate y tipos de café y su servicio, el té mate, el servicio del té

UNIDAD 17: Blancos, claretes y tintos: mapa de vinos españoles; el vino, instrumentos para el servicio del vino, el cava,la fermentación

-La sangría

-La sidra

-La queimada

UNIDAD 7: El servicio de bebidas, catering, banquetes

UNIDAD 21: Armonías en un vaso, aperitivos y cócteles; los cócteles sin alcohol más consumidos en España; su servicio,utensilios y cristalería para los cócteles

-El Daiquiri

-El Mojito

UNIDAD 22: Destilados,licores y fermentados; los aguardientes, los a base de plantas azucaradas -La cerveza

-Los licores y los destilados italianos y españoles

UNIDAD 23: Catering y organización de banquetes;bufé y banquetes; distribución de mesas para banquetes; servicios de bodas y eventos

-Los trastornos alimenticios: obesidad ,desnutrición ,anorexia y bulimia;

-Intolerancias, alérgias y menús adaptos;

-Diferencias entre infección e intoxicación alimentaria;

-Las dietas en base a la edad;

- La Seguridad Alimentaria

GASTROMAPA DE HISPANO AMÉRICA

UNIDAD 24: En busca de trabajo; Anuncios de oferta de trabajo en la web; la carta de presentación; la creación del CV

ED. Civica:Las principales instituciones de gestión y toma de decisiones de la UE

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE: ANNA EMILIA IUSO

TESTO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 3- S. RASCIONI F. FERRIELLO – TRAMONTANA

METODOLOGIA DIDATTICA

L'insegnamento della disciplina è stato impostato secondo un approccio prevalentemente operativo e laboratoriale, volto a collegare costantemente i contenuti teorici alla realtà professionale delle strutture ricettive e ristorative. Le lezioni frontali sono state integrate da analisi di casi pratici, esercitazioni guidate e attività di problem solving, al fine di favorire la comprensione delle dinamiche gestionali, organizzative ed economiche del settore turistico-ristorativo.

La metodologia didattica ha privilegiato un apprendimento progressivo e partecipato, con momenti di verifica formativa costante, utili a monitorare l'acquisizione dei contenuti e a consolidare le competenze. Particolare attenzione è stata dedicata all'uso del linguaggio tecnico-settoriale e alla capacità di applicare le conoscenze a situazioni concrete di gestione aziendale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi prefissati sono stati complessivamente raggiunti dalla maggior parte della classe, in particolare per quanto riguarda la comprensione delle principali dinamiche amministrative e gestionali delle imprese ricettive, l'interpretazione dei costi e dei ricavi, nonché la conoscenza dei principi di pianificazione e controllo. Permangono, in alcuni casi, fragilità nell'autonomia operativa e nell'applicazione delle procedure contabili, che hanno richiesto un costante lavoro di consolidamento.

II MERCATO TURISTICO

MERCATO TURISTICO

Mercato turistico internazionale

Mercato turistico nazionale: strumenti di analisi e dinamiche del turismo in Italia

Le nuove tendenze del turismo

IL MARKETING

ASPETTI GENERALI

Che cos'è il marketing?

Differenza tra marketing strategico e operativo

Marketing turistico

IL MARKETING STRATEGICO

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

I canali di distribuzione
La comunicazione

IL WEB MARKETING
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 un'impresa e di piccole e medio/grandi dimensioni

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE
Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
Fattori da cui dipende la strategia dell'impresa
Vision e mission dell'impresa
Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
Vantaggio competitivo
Funzioni del controllo di gestione

IL BUDGET
Che cos'è il budget
Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
Sezioni in cui si articola il budget
Come viene redatto il budget dagli investimenti
Come redigere il budget economico di un ristorante
Come redigere il budget economico di un albergo
Controllo budgetario

IL BUSINESS PLAN
Che cos'è il business plan
Parti in cui si articola il business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO
Il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
La normativa antincendio
LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE
Di cosa si occupa la normativa alimentare
Che cosa s'intende la rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro alimentare
norme igieniche da rispettare nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
Cosa s'intende per tutela della privacy
Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LE ABITUDINI ALIMENTARI
I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
Le attuali tendenze in campo alimentare

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: Patrono Cassandra

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

METODOLOGIA DIDATTICA:

Lezioni frontali partecipate, esercitazioni guidate alla lavagna e cooperative learning

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

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

CONTENUTI:

recupero prerequisiti

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

Funzioni reali di variabili reali

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

Limiti e continuità delle funzioni

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

MATERIA: Scienze motorie e sportive

DOCENTE: Prof. Castellana Marco

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

CONTENUTI

COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE

- Teoria dell'allenamento: metodo e tecniche; gli strumenti tecnologici per l'allenamento.
- Super-compensazione, carico motorio interno ed esterno.
- Esercitazioni pratiche volte al miglioramento di:
 - Funzione cardiocircolatoria e respiratoria;
 - potenziamento muscolare a carico naturale, in opposizione e resistenza;
 - mobilità articolare e allungamento muscolare;
 - coordinazione neuro-muscolare in varietà di ampiezza, ritmo, e situazioni spazio-temporali;
 - equilibrio statico, dinamico e di volo.
- Generalità su attivazione, riscaldamento e loro relativi effetti.
- Esercitazioni a corpo libero e carico naturale.

I GRANDI EVENTI SPORTIVI

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

ATTIVITÀ' SPORTIVA

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: IRC

DOCENTE: D'Ambrosio Massimiliano

Nessun libro di testo consigliato

METODOLOGIA DIDATTICA:

Lezioni frontali alternate a lezioni dialogate, utilizzando materiali in formato digitale (Power Point, pagine web e video su Youtube). Uso costante delle T.I.C. (Wayground-Quizziz). Le prime due fasi dell'EAS (Episodi di Apprendimento Situato).

OBIETTIVI:

- Saper confrontare i valori etici del cristianesimo con quelli di altri sistemi di significato
- Saper Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale anche in campo alimentare.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità in ambito bioetico.

CONTENUTI:

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

- Induismo
- Buddismo
- Ebraismo
- Islam
- Cristianesimo

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

- Aborto
- Procreazione assistita
- Clonazione
- Eutanasia

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: Anna Iuso

LIBRO DI TESTO: Materiali elaborati dal docente

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

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

"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

Nel corso dell'anno scolastico, l'insegnamento dell'Educazione civica è stato sviluppato non solo attraverso le attività didattiche curricolari, ma anche mediante la partecipazione a incontri, seminari e interventi di esperti esterni, finalizzati ad approfondire tematiche di cittadinanza attiva e consapevole.

Incontri sulle tematiche di educazione civica delle quinte classi nell' a.s.2025/2026:

18/11/2025 *Rapporti tra criminalità organizzata e territorio: quali pericoli per i giovani*

25/11/2025 *La parità è un diritto, non un privilegio*

10/02/2026 *Connessi si può dialogare, Safer Internet Day* (evento online)

20/04/2026 *Tutela dei beni culturali e paesaggistici come bene comune*

SCHEMA CORRISPONDENZE 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.

(solo per gli indirizzi del Professionale)

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
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.	
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 Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i>.</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</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

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

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

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

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>Competenza n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza esulla 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 ilcontesto 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

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

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>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 ilcontesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza n.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

Competenze professionali correlate

Conoscenze e/o Contenuti disciplinari

Competenza n.5 Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione delMade in Italy

Competenza n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Tecniche di gestione dell’intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.

Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.

Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.

Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.

Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi.

Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.

Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.

Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.

Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.

Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.

L’informazione turistica:dall’*on site* all’*on line*. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP,IGP, STG).

Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.

Metodi di selezione dell’offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

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

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

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p>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, applicandole tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>

**PROVE DI ESAME 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 sala e vendita)* e *scienza e cultura dell'alimentazione*.

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

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

- massimo **40 punti** per il credito scolastico
- massimo **20 punti** per il primo scritto
- massimo **20 punti** per il secondo scritto
- massimo **20 punti** per il colloquio.

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

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.

**TRACCE DELLA PRIMA E DELLA
SECONDA PROVA**



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

In agguato
in queste budella
di macerie
ore e ore
ho strascicato
la mia carcassa
usata dal fango
come una suola
o come un seme
di spinalba¹

Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

Pellegrinaggio fa parte della raccolta *L'Allegria*, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

¹ *spinalba*: biancospino.

**P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

PROVA DI ITALIANO

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Italo Svevo, Prefazione, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

10 Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. Analisi del testo

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9).

2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Piers Brendon**, *Gli anni trenta. Il decennio che sconvolse il mondo*, Carocci editore, Roma, 2005, pp. 216-217.

«Nella messa in pratica del New Deal, la prima preoccupazione del presidente era di intervenire sul cuore finanziario dell'intera questione: salvare le banche e ricominciare nuovamente a pompare denaro nel circuito mediante le arterie nazionali. Fu indetta una seduta speciale del Congresso e venne proclamata una chiusura delle banche a livello nazionale. Per alcuni giorni gli americani dovettero vivere di titoli cartacei, monete emesse da privati, banconote e monete straniere, gettoni telefonici, francobolli, tagliandi di sigarette, baratti e prestiti. Nel frattempo, dal momento che una nazionalizzazione delle banche era fuori discussione, si preparò una legislazione di emergenza [...]. Si autorizzava il sostegno federale per le banche solide, mentre al contempo si autorizzavano gli ispettori governativi a controllare le altre banche e tenere chiuse quelle insolventi (un ulteriore provvedimento, firmato in giugno, garantiva i depositi bancari). Per contribuire al ripristino della fiducia, Roosevelt indisse una conferenza stampa (la prima delle circa 1.000 da lui tenute come presidente), impressionando a tal punto i giornalisti, grazie alla sua schiettezza e alla sua verve, che alla fine questi scoppiarono in un applauso. Tenne anche il primo dei suoi discorsi radiofonici alla nazione. Fu un *tour de force*, chiaro, disinvolto, diretto e condotto con una voce ipnotizzante esattamente al ritmo giusto. [...] Il presidente concluse il suo discorso con queste parole: «Insieme non possiamo fallire». Quando le banche riaprirono i battenti, i depositi furono superiori ai prelievi di fondi. In aprile l'anemia finanziaria era scongiurata: più di un miliardo di dollari aveva abbandonato le scorte private per fare ritorno nelle camere di sicurezza delle banche.»

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 le motivazioni che indussero Roosevelt ad affrontare la situazione di emergenza e illustra le difficoltà affrontate dai cittadini sia pure solo per alcuni giorni.
3. Quale ruolo svolsero gli ispettori governativi?
4. In che modo il presidente statunitense riuscì a infondere nel popolo americano la speranza di superare la crisi economica e sociale che aveva messo in ginocchio la nazione?

Produzione

Sulla base degli spunti di riflessione offerti dal testo proposto, delle tue letture, informazioni e conoscenze sull'argomento e delle tue opinioni personali, elabora un testo centrato sul rapporto tra i leader politici e i cittadini attraverso i mezzi di comunicazione di massa attuali (radio, televisione, testate giornalistiche, social media). Sviluppa in modo organico le tue argomentazioni, elaborando un testo coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Riccardo Maccioni**, "Rispetto" è la parola dell'anno Treccani. E serve per respirare, in *Avvenire*, martedì 17 dicembre 2024, (<https://www.avvenire.it/opinioni/pagine/rispetto-parola-treccani>).

«Una parola che esprime attenzione, gusto dell'incontro, stima. Che anche quando introduce un attacco verbale, non alza i toni del discorso, anzi sembra voler prendere le distanze da quanto sarà detto subito dopo. L'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani ha scelto "rispetto" come parola del 2024. Una decisione che sembra un auspicio, che porta con sé il desiderio di costruire, di usare il dizionario non per demolire chi abbiamo di fronte ma per provare a capirne le ricchezze, le potenzialità. Perché se è vero che le parole possono essere pietre, è altrettanto giusto sottolineare come siano in grado di diventare il cemento necessario a edificare case solide e confortevoli, la colla capace di tenere insieme una relazione a rischio di rottura. «Il termine rispetto, continuazione del latino respectus – spiegano Valeria Della Valle e Giuseppe Patota, direttori del Vocabolario Treccani – va oggi rivalutato e usato in tutte le sue sfumature, proprio perché la mancanza di rispetto è alla base della violenza esercitata quotidianamente nei confronti delle donne, delle minoranze, delle istituzioni, della natura e del mondo animale».

E la conferma arriva proprio dai termini che rimandano al significato opposto, tutti concetti orientati a distruggere le relazioni, a demolire gli altri: indifferenza (che spesso fa più male dell'odio), noncuranza, sufficienza fino ad arrivare all'insolenza, al disprezzo, allo spregio. [...]

Rispettare è tutt'altro, affonda le sue radici in respicere che, letteralmente significa guardare di nuovo, guardare indietro, cioè richiama il dovere di non cedere alla smania del giudizio immediato figlio dell'emotività, che non tiene conto delle storie delle persone, delle loro battaglie interiori. Occorre, invece, allenarsi alla bellezza del prendersi cura, del fare attenzione, del preoccuparsi per la vita altrui, così che la comunità possa crescere in armonia facendo assaporare in chi ne fa parte il gusto dell'appartenenza alla medesima famiglia umana.»

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 testo nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Con quali argomenti l'autore sostiene l'importanza del 'rispetto'?
3. Il testo proposto si sofferma su parole e atteggiamenti che quotidianamente negano il rispetto: riportane gli esempi più significativi.
4. Individua quali sono, a parere di Maccioni, gli atteggiamenti concreti per opporsi alla mancanza di rispetto.

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze e della tua sensibilità, confrontati criticamente con il contenuto del brano proposto ed elabora un testo nel quale sviluppi il tuo punto di vista sulla tematica trattata, motivando le tue riflessioni. Organizza il tuo elaborato in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B3

Tratto da: **Telmo Pievani**, *Un quarto d'era (geologica) di celebrità*, in *Sotto il vulcano*, Feltrinelli, Milano, 2022, pp. 30-31.

«I nostri successori studieranno l'Antropocene e capiranno il vicolo cieco in cui ci siamo infilati. [...] Le firme sedimentarie dell'attività umana negli ultimi decenni del Novecento sono tali e tante che anche il più tonto dei geologi del futuro non potrà non vederle. [...] Quanto pesano tutti gli oggetti del mondo? Sembra la domanda disarmante di un bambino e invece adesso è diventata, grazie ai big data, una curiosità scientifica piena di significati. [...] Immaginate tutto ciò che l'umanità ha prodotto e costruito: tutti gli edifici sulla Terra, tutte le strade, treni aerei navi auto camion moto biciclette e ogni altro mezzo di trasporto, le fabbriche, le macchine. Ora aggiungete le suppellettili e gli arredi, gli strumenti, i telefonini, i computer, le stoviglie, i vetri, gli infissi, la carta di questa rivista. Insomma, prendete la tecnosfera materiale nella sua globalità, costituita da ogni artefatto umano distribuito sulla superficie terrestre, e mettetela su una bilancia. Vi verrà fuori un numero, stratosferico.

L'unità di misura adatta all'impresa è la teratonnellata, cioè mille miliardi di tonnellate. Ed ecco il numero fatidico: tutte le cose umane, dai grattacieli agli apriscatole, ed esclusi i rifiuti, nel 2020 hanno raggiunto il ragguardevole peso di 1,1 teratonnellate, ovvero mille e cento miliardi di tonnellate. Questa è la dimensione dell'immane flusso materiale che sta alla base del metabolismo attraverso il quale l'umanità incessantemente trasforma in prodotti ed energia le materie prime presenti in natura.

Se scomponiamo l'insieme di tutti i manufatti umani e vediamo di cosa sono fatti, scopriamo che il calcestruzzo e gli aggregati di ghiaie e sabbie la fanno da padrone, seguiti dai mattoni, poi dall'asfalto, dai metalli e infine da plastiche, vetro e legno usato in industria. I ricercatori hanno anche calcolato gli andamenti della massa antropogenica dall'anno 1900 in poi. La curva si impenna dopo la fine del Secondo conflitto mondiale, appunto, quando la "grande accelerazione" della ricostruzione gettò le basi del benessere dei paesi industrializzati, ma al prezzo di un enorme consumo di suolo e di risorse. [...] Con tecniche analoghe si può calcolare anche la massa complessiva degli esseri viventi sulla Terra, cioè la biomassa. Ebbene, il valore complessivo di quest'ultima è 1,1 teratonnellate, millecento miliardi di tonnellate: esattamente come la massa antropogenica! Ciò significa che proprio nel 2020 la somma degli oggetti umani ha eguagliato tutto il resto della vita messo insieme. E pensare che agli inizi del Novecento le cose umane valevano il 3 per cento rispetto al peso degli esseri viventi. [...]

Quindi noi umani, che contribuiamo solo per lo 0,01 per cento alla biomassa globale, abbiamo riempito il mondo di 1,1 teratonnellate di cose. Questa è l'impronta schiacciante dell'Antropocene. Senza una rapida transizione del sistema economico mondiale verso modelli circolari, la massa antropogenica continuerà a raddoppiare ogni vent'anni, sfuggendo al controllo. Nel nostro geologico quarto d'ora di celebrità, ci siamo fatti notare.»

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 brano evidenziando il punto di vista dell'autore sull'Antropocene e sul ruolo umano in questo periodo geologico.
2. Illustra il significato dell'espressione '*vicolo cieco in cui ci siamo infilati*'.
3. Quali esempi l'autore fornisce per descrivere l'insieme della '*tecnosfera materiale*'?
4. A cosa si riferisce l'autore quando usa l'espressione '*geologico quarto d'ora di celebrità*'?

Produzione

Elabora un testo in cui, a partire dal concetto di '*tecnosfera*', rifletti sull'impatto ambientale ed economico della produzione e del consumo costante di oggetti, esprimendo la tua opinione al riguardo e proponendo possibili soluzioni per ridurre tale impatto. Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, facendo riferimento non solo alla tua esperienza, ma anche al tuo percorso di studi e alle tue letture.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Paolo Borsellino**, *I giovani, la mia speranza*, in *Epoca*, 14 ottobre 1992, pp. 125-126.

«Sono nato a Palermo e qui ho svolto la mia attività di magistrato. Palermo è una città che a poco a poco, negli anni, ha finito per perdere pressoché totalmente la propria identità, nel senso che gli abitanti di questa città, o la maggior parte di essi, hanno finito per non riconoscersi più come appartenenti a una comunità che ha esigenze e valori uguali per tutti. [...] Sono stato più volte portato a considerare quali sono gli interessi e i ragionamenti dei miei tre figli, oggi tutti sui vent'anni, rispetto a quello che era il mio modo di pensare e di guardarmi intorno quando avevo quindici-sedici anni. A quell'età io vivevo nell'assoluta indifferenza del fenomeno mafioso, che allora era grave quanto oggi. [...] Invece i ragazzi di oggi (per questo citavo i miei figli) sono perfettamente coscienti del gravissimo problema col quale noi conviviamo. E questa è la ragione per la quale, allorché mi si domanda qual è il mio atteggiamento, se cioè ci sono motivi di speranza nei confronti del futuro, io mi dichiaro sempre ottimista. E mi dichiaro ottimista nonostante gli esiti giudiziari tutto sommato non soddisfacenti del grosso lavoro che si è fatto. E mi dichiaro ottimista anche se so che oggi la mafia è estremamente potente, perché sono convinto che uno dei maggiori punti di forza dell'organizzazione mafiosa è il consenso. È il consenso che circonda queste organizzazioni che le contraddistingue da qualsiasi altra organizzazione criminale.

Se i giovani oggi cominciano a crescere e a diventare adulti, non trovando naturale dare alla mafia questo consenso e ritenere che con essa si possa vivere, certo non vinceremo tra due-tre anni. Ma credo che, se questo atteggiamento dei giovani viene alimentato e incoraggiato, non sarà possibile per le organizzazioni mafiose, quando saranno questi giovani a regolare la società, trovare quel consenso che purtroppo la mia generazione diede e dà in misura notevolissima. È questo mi fa essere ottimista.»

Rifletti, alla luce delle tue esperienze come studente e come cittadino, sul significato profondo di questo messaggio del giudice Paolo Borsellino (1940-1992) e sul valore che esso può avere per i giovani, in particolare per quelli della tua generazione. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Anna Meldolesi e Chiara Lalli**, *L'indignazione è il motore del mondo social. Ma serve a qualcosa?*, in *7-Sette* - supplemento settimanale del *'Corriere della Sera'*, 13 dicembre 2024, pag. 12.

«L'indignazione è il motore del mondo social. Ma serve a qualcosa?»

Una nuova ricerca, pubblicata su *Science*, dimostra che questa reazione emotiva accompagna spesso contenuti discutibili e che chi si scandalizza davanti a una presunta ingiustizia non perde tempo a cliccare sui link, per approfondire e verificare. Così, visto che la mente umana può esprimere giornalmente solo un tot di rabbioso disgusto, finiamo per sprecarlo su questioni irrilevanti per ignorare invece i temi che davvero meriterebbero la nostra irritazione.»

A partire dai contenuti del testo proposto, traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su questa rilevante caratteristica dei social. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

ESAME DI MATURITA'

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

IP OT ES
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.

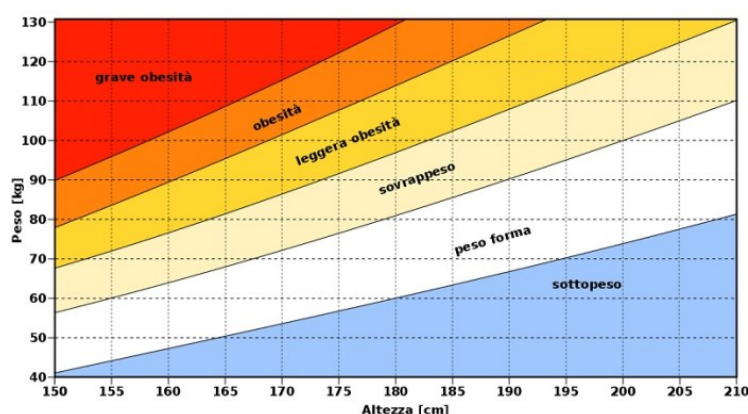
Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è, infatti, quello da adottare

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

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

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

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

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

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

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

- Ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- Agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per gli anziani.

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

1. In riferimento alla progettazione dell'aperitivo animato per 20 persone, descriva due cocktail analcolici e due frivolezze che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando:

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

2. In riferimento alla stesura del vademecum da scrivere per aiutare gli anziani nelle loro

scelte quotidiane, descriva quali alimenti da evitare nella terza età, gli stili di vita da adottare e le attività fisiche da seguire per gestire al meglio l'età geriatrica.

Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi di formazione scuola lavoro (FSL - ex PCTO).

GRIGLIE

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 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 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:

TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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)				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	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	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	Evidente e documentata	Adeguate e rispondente	Essenziale	Limitata e carente	Inappropriata

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

LA COMMISSIONE:

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	Chiario e ordinato	Chiario ma non sempre ordinato	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:

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e ricordare 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 ricordare 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 ricordare 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 accordandole 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 accordandole 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:



Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO