



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "E. MAJORANA"

Via Nestore Mazzei snc – 87067 Rossano (CS)

Presidenza 0983 515689 – Uffici 0983 11085 – ITA 0983 512123 – IPA 0983 514437

C.M. CSIS064009 - Cod.Fisc.: 87002040787

Sito Internet: www.iismajoranarossano.edu.it

e-mail: csis064009@istruzione.it – PEC csis064009@pec.istruzione.it

IIS ROSSANO "ITI - IPA - ITA" - -ROSSANO
Prot. 0005229 del 15/05/2024
V (Uscita)

ESAME DI STATO - a.s. 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'O.M. 22 marzo 2024 - n. 55)

Classe 5° Sez. A

INDIRIZZO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

PERCORSO

Enogastronomia (settore cucina) - CODICE ATECO I56



COORDINATORE: Prof.ssa Valentina FRANCESE

DIRIGENTE SCOLASTICO: Dott. Saverio MADERA

INDICE

1. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)	3
2. QUADRO ORARIO BIENNIO COMUNE	4
3. QUADRO ORARIO TRIENNIO	5
4. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DELLA CLASSE	6
a) Analisi del territorio e dell'utenza	6
b) Presentazione generale della classe.....	6
c) Credito scolastico.....	7
5. VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	9
6. PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO	10
7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA E ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO	10
UDA PLURIDISCIPLINARI*	17
8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI e PER L'ORIENTAMENTO	18
9. PROVE D'ESAME	19
10. SIMULAZIONE PROVE SCRITTE	21
11. METODOLOGIE DIDATTICHE	21
a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe.....	21
b) Attrezzature/strumenti	21
c) Spazi	21
d) Ore svolte e da svolgere nelle varie materie d'insegnamento.....	22
e) Valutazione degli apprendimenti	22
f) Strumenti di valutazione.	22
g) Valutazione del comportamento.....	23
ALLEGATO N.1: CONSUNTIVI DELLE MATERIE DI INSEGNAMENTO	27
ALLEGATO N.2: SIMULAZIONI PROVE EFFETTUATE	50
ALLEGATO N.3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE	61
ALLEGATO N.4: RELAZIONE RISERVATA (BUSTA CHIUSA) PER I CANDIDATI PER I QUALI È STATO PREDISPOSTO PEI O PDP	68
ALLEGATO N.5: ELENCO STUDENTI E CREDITO SCOLASTICO TERZO E QUARTO ANNO (BUSTA CHIUSA)	68
Firme del Consiglio di classe	69

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5A

<i>DOCENTI</i>	<i>MATERIE D'INSEGNAMENTO</i>
BURTONE Rosa Rossana	Lingua inglese
CASTROVILLARI Carmela	Lingua e letteratura italiana e Storia
CETERA Carmela	Diritto e Tecniche Amm.ve Strutture ricettive
FAVA Sabina Filomena	Potenziamento
FRANCESE Valentina	Sostegno area tecnologica
GRILLO Adelina	Scienze motorie e sport
MANDIA Pietro	Matematica
MARANO Patrizia	Scienza e cultura dell'alimentazione
PALETTA Franca	Lingua francese
QUARTIERI Teresa	Religione Cattolica
SPATARO Pietro	Lab. Serv. Enogastronomico - Settore Cucina
TURANO Gianfranco	Lab. Serv. Enogastronomico - Settore Sala e Vendita

1. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

Il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 ha cambiato e rinnovato profondamente l'istruzione professionale dall'anno scolastico 2018/2019. I nuovi percorsi di Istruzione professionale sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio e ripartiti in 11 indirizzi di studio: fra questi rientra l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

L'indirizzo ha l'obiettivo generale di far acquisire agli studenti competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nella progettazione, offerta e commercializzazione dei prodotti e dei servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera.

In particolare, il percorso dedicato all'Enogastronomia 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.

Durante il corso di studi, oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale, saranno acquisite le seguenti competenze specifiche di indirizzo:

- 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;
- 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;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- 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;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- 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;
- 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;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- 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;
- 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;
- 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.

2. QUADRO ORARIO BIENNIO COMUNE

BIENNIO COMUNE			
ASSICULTURALI	INSEGNAMENTI AREA GENERALE (18 ore)	1° anno monte ore sett.	2° anno monte ore sett.
Asse dei Linguaggi	Italiano (A-12)	4	4
	Inglese (A-24)	3	3
Asse matematico	Matematica (A-26; A-27; A47)	4	4
Asse storico-sociale	Storia	1	1
	Geografia (A-21)	1	1
	Diritto ed Economia (A-46)	2	2
Scienze motorie		2	2
IRC o attività alternativa		1	1
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO (14 ore)	1° anno monte ore sett.	2° anno monte ore sett.
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera – (A-24) Francese	2	2
Asse Scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate: 1° anno A050; 2° anno A-34	2	1
	TIC (A-41)	2	2
	Scienza degli alimenti (A-31)	2	2
	Lab. servizi enogastronomici –cucina (B-20)	2*	2*
	Lab. servizi enogastronomici –Sala e vendite (B-21)	2*	2*+1
	Lab. servizi enogastronomici – Accoglienza Turistica (B-19)	2	2
	Lab. di scienze e tecnologie informatiche(B-16)	2 (compr.)	2 (compr.)
Ore compresenza		6	6
Totale ore settimanali (comprese le compresenze e la personalizzazione degli apprendimenti)		32	32
*Per quanto concerne i laboratori nel biennio resta in vigore quanto previsto dal D.LI. n.32 del 29 aprile 2011. Le ore di laboratorio di servizi enogastronomici, vengono organizzate suddividendo ciascuna classe in due squadre che alternativamente saranno impegnate nel “settore cucina” e nel settore “sala e vendita” operando ciascun settore con il rispettivo insegnante tecnico pratico titolare.			

3. QUADRO ORARIO TRIENNIO

TRIENNIO				
PERCORSO ATECO ENOGASTRONOMIA CUCINA – I56				
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA GENERALE (14ore)	3° anno monte ore sett.	4° anno monte ore sett.	5° anno monte ore sett.
Asse dei Linguaggi	Italiano (A-12)	4	4	4
	Inglese (A-24)	2	2	2
Asse matematico	Matematica (A-26)	3	3	3
Asse storico sociale	Storia (A-12)	2	2	2
Scienze motorie	Scienze motorie (A-48)	2	2	2
IRC o attività alternativa	IRC o attività alternativa	1	1	1
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO (14 ore)	3° anno monte ore sett.	4° anno monte ore sett.	5° anno monte ore sett.
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera – (A-24) Francese	3	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'Alimentazione(A-31)	5	4	4
	Lab. di enogastronomia – cucina (B-20)	7	6	5
	Lab. di enogastronomia – Sala e vendita (B-21)		2	2
	Diritto e tecniche amministrative della Struttura ricettiva (A-046)	3	3	4
Totale ore compresenza			2	2
Totale ore settimanali (compresenze comprese)		32	32	32

4. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DELLA CLASSE

a) Analisi del territorio e dell'utenza

L'Istituto Professionale Alberghiero nasce nell'anno scolastico 2002/2003. Risulta essere frequentato da studenti del posto, ma anche da numerosi studenti pendolari provenienti da diversi Comuni dell'hinterland. L'Istituto Alberghiero di Corigliano Rossano si connota come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

E' ospitato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, in locali capienti e logisticamente adatti allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche), ed ad oggi conta una presenza numerica di 13 classi e di 4 laboratori per le attività tecnico pratiche.

L'Istituto Professionale per i Servizi enogastronomici, ubicato nella stessa area dell'ITA in C/da Frasso di Rossano, gode della rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica. I due istituti sono strettamente interconnessi tra loro e rappresentano l'esempio di una filiera agro-alimentare, ovvero un percorso virtuoso attraverso il quale un prodotto alimentare passa dalla terra/ azienda alla tavola. Di recentissima realizzazione a.s.2022/23 le n.2 serre idropiniche, di cui il plesso si è dotato, grazie all'impegno diretto della Dirigenza Scolastica.

Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti i giovani delle due realtà scolastiche, impegnati ognuno per il proprio indirizzo, in tutto il lavoro della filiera. Al termine di questo cammino vi è l'elaborazione del prodotto finito nella ristorazione. Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano anche nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con il suolo, con l'acqua e con le risorse naturali, sia in modo diretto con l'allevamento degli organismi animali e vegetali, sia in modo indiretto, trasformando, trasportando e distribuendo le materie prime e i prodotti finiti ai consumatori. Pertanto lo sviluppo del settore agro-alimentare diventa il motore di una catena integrata: agro-alimentare – cultura ambiente –turismo –servizi, il quale rappresenta l'unico vero volano produttivo delle nostre Terre.

b) Presentazione generale della classe

La classe 5A, indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Percorso CUCINA" è formata da 16 studenti. La maggior parte di essi risiedono nel Comune di Corigliano – Rossano, altri provengono da zone limitrofe. Quasi tutti viaggiano con i mezzi di trasporto pubblico. All'inizio dell'anno scolastico risultavano iscritti 20 studenti. Cinque di essi non sono mai stati presenti ed hanno interrotto la frequenza, formalmente, tramite segreteria. Una nuova iscritta, proveniente da un altro istituto alberghiero, ha iniziato a frequentare nel mese di dicembre.

La classe si è presentata fin da subito come una compagine abbastanza vivace, con un background culturale piuttosto disomogeneo, dimostrando di avere più dimestichezza con gli aspetti pratico-operativi tipici delle discipline specifiche dell'indirizzo.

Pertanto, dal punto di vista didattico-educativo, è possibile individuare 3 diversi livelli:

- un primo gruppo di studenti si è distinto positivamente, per l'intero anno scolastico, per la costante e attiva partecipazione alle attività didattiche, per il raggiungimento di ottimi risultati nelle varie discipline e per aver adottato un comportamento corretto, educato e rispettoso delle regole;
- un secondo gruppo, invece, ha adottato un atteggiamento complessivamente propositivo, sia durante lo svolgimento delle attività didattiche e sia nel comportamento, raggiungendo dei risultati abbastanza soddisfacenti;
- un terzo ed ultimo gruppo ha raggiunto gli obiettivi didattici in modo essenziale, mostrando interesse in modo irregolare.

Sono presenti n. 2 studenti con disabilità, certificati ai sensi della Legge 104/92, seguiti per 9 ore settimanali ciascuno dalla docente di sostegno specializzata: prof.ssa Valentina Francese (presente in classe per un totale di 18 ore settimanali). Per ciascuno di loro è stato predisposto e adottato un Piano Educativo Personalizzato, in funzione degli obiettivi didattici e formativi riconducibili ai programmi ministeriali. Il Consiglio di Classe ritiene opportuno che durante le prove scritte d'esame, al fine di creare un sereno ambiente, tali studenti siano assistiti e supportati dalla docente di sostegno. Nelle Relazioni finali riservate per i predetti studenti saranno descritte nel dettaglio le modalità di effettuazione delle prove d'esame e le relative motivazioni.

È presente altresì uno studente con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, per il quale è stato predisposto e adottato un Piano Didattico Personalizzato.

Le varie attività proposte e svolte dai docenti hanno avuto come obiettivo quello di stimolare gli interessi degli studenti, facendo molto spesso riferimento a situazioni reali. Un modo per creare momenti di confronto e di condivisione con l'intera classe e garantirne l'inclusione.

La didattica è stata improntata e adattata alle esigenze e circostanze riscontrate nella classe, attraverso strategie di recupero in itinere e ricorrendo alla semplificazione dei contenuti ogni qualvolta è stato necessario.

Gli studenti della classe, oltre ad aver partecipato ai PCTO organizzati dalla scuola, nel corso degli anni hanno svolto esperienze lavorative in varie strutture ricettive e/o ristorative del territorio, stabilendo uno stretto rapporto con il mondo del lavoro e centrando sicuramente uno dei principali obiettivi dell'IPSEOA di Corigliano Rossano.

c) Credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, 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

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

All'interno di ciascuna banda di oscillazione il C.d.C. attribuisce il credito scolastico tenendo conto dei seguenti indicatori:

1. il profitto
2. l'assiduità della frequenza
3. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative e complementari
4. eventuali crediti formativi
5. interesse e profitto relativi alla religione cattolica o all'attività alternativa
6. l'ammissione alla classe successiva/Esami di Stato sia avvenuta senza voto/i, in una o più discipline, inferiore a sei (6).

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate.

Si stabilisce che il limite il cui superamento implica l'attribuzione del minimo di banda (salvo motivata delibera di deroga del Consiglio di classe) è il 10% del monte ore annuale (d'ora in avanti LSA = livello superamento assenze).

M < 6	Si attribuisce il massimo di banda in caso di presenza di tutti i requisiti (può mancare il credito formativo)
M = 6	Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA Si attribuisce il massimo di banda in caso di presenza di tutti i requisiti (può mancare il credito formativo)

$6 < M \leq 7$	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,50 < M < 7$</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,30 < M < 6,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,00 < M < 6,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline</p>
$7 < M \leq 8$	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,50 < M < 8$</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,30 < M < 7,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,00 < M < 7,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti (compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p>
$8 < M \leq 9$	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,50 < M < 9$</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,30 < M < 8,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,00 < M < 8,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p>
$9 < M \leq 10$	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso di $9,50 < M < 10$</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $9,30 < M < 9,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $9,00 < M < 9,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti (compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p>

5. VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

	MATERIE D'INSEGNAMENTO	a.s. 2021/2022	a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024
1	Lingua inglese	Burtone R. Rossana	Burtone R. Rossana	Burtone R. Rossana
2	Italiano	Castrovillari Carmela	Castrovillari Carmela	Castrovillari Carmela
3	Storia	Iantorno Giuliana	Castrovillari Carmela	Castrovillari Carmela
4	Diritto e Tecniche Amm.ve Strutture ricettive	Falvo Maria Teresa	Cetera Carmela	Cetera Carmela
5	Scienze motorie e sport	Grillo Adelina	Grillo Adelina	Grillo Adelina
6	Matematica	Porco Benigno	Pirillo Francesco	Mandia Pietro

7	Scienza e cultura dell'alimentazione	Marano Patrizia	Marano Patrizia	Marano Patrizia
8	Lingua francese	Paletta Franca	Paletta Franca	Paletta Franca
9	Religione Cattolica	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa
10	Lab. Serv. Enogastronomico-Settore Cucina	Spataro Pietro	Spataro Pietro	Spataro Pietro
11	Lab. Serv. Enogastronomico-Settore Sala e Vendita	Di Rende Fabio	Turano Gianfranco	Turano Gianfranco

6. PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

ANNO SCOLASTICO	N. ISCRITTI	N. INSERIMENTI	N. TRASFERIMENTI	N. AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2021/22	24			18
2022/23	24	6		16
2023/24	20	1	5	

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA E ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Il Consiglio di Classe ha realizzato il seguente percorso di Educazione Civica e Attività di Orientamento:

“Il mio capolavoro. La mia azienda ecosostenibile” che ha avuto come obiettivo primario quello di potenziare e consolidare le competenze acquisite negli anni precedenti, al fine di raggiungere un livello di professionalità adeguato al mondo del lavoro, in relazione al tipo di competenze in uscita previste nel Profilo Educativo, Culturale e Professionale.

L'UDA progettata dal Consiglio di Classe ha costituito uno strumento privilegiato per lo sviluppo delle tematiche di Educazione Civica (in riferimento ai nuclei tematici fondamentali quali Cittadinanza, Sviluppo Sostenibile e Costituzione) in modo trasversale attraverso la cooperazione e il coordinamento di tutte le materie di insegnamento previste nel quinto anno.

TITOLO DEL PERCORSO	PERIODO	N. ORE	MATERIE DI INSEGNAMENTO
Il mio capolavoro! La mia azienda ecosostenibile.	1° e 2° QUADRIMESTRE	48	TUTTE
OBIETTIVO 8 AGENDA 2030			
Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti			

* Gli obiettivi specifici di apprendimento di ogni singola materia di insegnamento fanno riferimento ai contenuti esplicitati nell'UDA da ciascun docente

UDA

<i>Denominazione</i>	IL MIO CAPOLAVORO. LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE	
<i>Prodotti</i>	Realizza l'indice del codice etico della tua azienda in relazione alla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente	
<i>Competenze chiave</i>		<i>Evidenze osservabili</i>
Imparare ad imparare	Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	
Progettare	Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.	
Comunicare e comprendere	Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista e valorizzando le proprie e le altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.	
Collaborare e partecipare	Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.	
Agire in modo autonomo e responsabile	Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.	
Risolvere problemi	Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.	
Individuare collegamenti e relazioni	Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.	
Acquisire ed interpretare l'informazione	Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni	
Competenze Culturali		

Asse dei linguaggi	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.
Asse storico-sociale	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare le conoscenze storiche agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.
Asse scientifico - Tecnologico	Utilizzare tecniche tradizionali, innovative ed ecosostenibili 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. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico. Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico.
<p style="text-align: center;">COMPETENZE GENERALI</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e in quello produttivo) del proprio territorio. Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita.</p>	<p style="text-align: center;">COMPETENZE OPERATIVE</p> <p>Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale. Stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.</p>

COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA

C1-EdC

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

ASSE DEI LINGUAGGI / STORICO-SOCIALE	
ITALIANO/STORIA	
La comunicazione perfetta	CG:2
LINGUA STRANIERA (L1-L2)	
Inglese: Marketing e business planning	CG: 5 CI: 4
Francese: Les nouvelles tendances alimentaires Les produits bio	CG: 5 CI: 4
RELIGIONE CATTOLICA	
Il rispetto di sé e degli altri: etica e morale	CG: 10, 11
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Turismo enogastronomico sostenibile Menù con alimenti di qualità ed ecosostenibili	CG: 3, 6, 10, 11 CI: 1, 4, 7, 11
MATEMATICA	
Grafici sulla sostenibilità dell'azienda	CG: 12 CI: 2, 7, 9
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE – STRUTTURE RICETTIVE	
Il mercato turistico, le dinamiche e le risorse per promuovere e potenziare il turismo Concetto di turismo sostenibile	CG: 1, 8, 10 CI: 7, 10
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO – SETTORE CUCINA	

Realizzazione di un agriturismo sulle colline presilane, da un vecchio rudere, riprendere le terre del fondo abbandonate e coltivare prodotti biologici da trasformare nell'agriturismo per i futuri clienti, tutelando l'ambiente circostante.	CG: 2 CI: 4
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO – SETTORE SALA E VENDITA	
L'acqua un bene prezioso La classificazione delle acque, il servizio delle acque; abbinamento cibo-acqua	CG: 1, 2, 11 CI: 1, 3, 4, 7
SCIENZE MOTORIE E SPORT	
Orienteering, muoversi nella natura	CG: 9 CI: 3
Utenti destinatari	Classi 5° Indirizzi: Cucina/Sala e Vendita /Accoglienza Turistica
Prerequisiti	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
Fase di applicazione	Presentazione dell'UdA Esplicitazione dei contenuti Realizzazione del compito di realtà Presentazione del compito Valutazione e autovalutazione
Tempi	Intero anno scolastico
Esperienze attivate	Ricerche, compiti di realtà, letture critiche, visione di film o documentari, attività laboratoriali, discussioni aperte in classe
Metodologia	Lezione frontale e dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, problem solving
Risorse umane • interne • esterne	Tutto il Consiglio di classe
Strumenti	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto.
Valutazione	Osservazione diretta Valutazione intermedia Valutazione sommativa Applicazione griglia di osservazione e valutazione del processo (Allegato 2)

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda Il mio capolavoro. La mia azienda ecosostenibile

Cosa si chiede di fare:

L'Uda ti chiede di saper realizzare un indice del codice etico di un'azienda ecosostenibile

In che modo:

Il lavoro sarà svolto sia singolarmente sia in gruppo.

Quali prodotti:

Realizzazione di un indice del codice etico di un'azienda in relazione alla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente.

Che senso ha:

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà nella realizzazione del codice etico di un'azienda ecosostenibile

Tempi:

Durata 48 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L'attività si svolgerà in aula e nei laboratori con il supporto di tutti i docenti della classe.

Criteri di valutazione

Il vostro lavoro verrà valutato in base alla completezza e alla concretezza delle indicazioni. Avrà un valore anche l'impegno che metterete nel produrlo inteso come: rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo

PIANO DI LAVORO UDA

Titolo: Il mio capolavoro. La mia azienda ecosostenibile

Coordinatore: Prof. ssa Francese Valentina

Collaboratori: Tutti i docenti del Consiglio di Classe

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Evidenze osservabili	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore con la consegna agli studenti Definizione dei gruppi e dei compiti di lavoro	Materiale multimediale e cartaceo	Partecipazione e interesse all'idea progettuale Curiosità verso la tematicA	Condivisione del progetto	1 h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione.
2	Italiano/Storia	Strumenti multimediali	Partecipazione alle attività di	Raccolta ed elaborazione	6 h	Condotta all'interno del gruppo,

		Libri di testo Dizionari Appunt	gruppo. Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri.	delle informazioni		cooperazione, partecipazione, esposizione dei contenuti.
3	Matematica	Lavagna Libro di testo Strumenti multimediali	Partecipazione alle attività di gruppo. Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri. Elaborazione di grafici	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	2h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione, cooperazione esposizione dei contenuti.
4/5	Lingua Inglese e Lingua Francese	Lavagna Libri di testo Dizionari specifici Strumenti multimediali	Partecipazione alle attività di gruppo. Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri. Traduzioni in lingua L1, L2	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	8 h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione, esposizione dei contenuti.
6	Religione	Strumenti multimediali	Partecipazione alle attività di gruppo. Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri.	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	2 h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione, esposizione dei contenuti.
7	Scienze motorie	Appunti Attività pratica	Partecipazione alle attività di gruppo. Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri.	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	2 h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione, esposizione dei contenuti.
8	DTASR	Libro di testo Appunti Strumenti multimediali	Partecipazione alle attività di gruppo. Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri.	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	4 h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione, esposizione dei contenuti
9	Scienza e Cultura dell'alimentazione	Strumenti multimediali Appunti Libro di testo	Partecipazione alle attività di gruppo. Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	6 h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione, esposizione dei contenuti
10/11	Laboratorio di Sala/Cucina	Appunti Lab. di Cucina	Partecipazione alle attività di gruppo. Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	16 h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione, esposizione dei contenuti
12	Fase finale			Realizzazione del power point e presentazione	1 h	Valutazione sommativa

UDA PLURIDISCIPLINARI*

* Per quanto riguarda obiettivi, competenze, contenuti delle UDA PLURIDISCIPLINARI si rimanda, per ciascuna materia di insegnamento, alla *Programmazione di classe*.

UDA 1	MATERIE DI INSEGNAMENTO	PERIODO	TEMPI (ORE)
Gli eventi sostenibili: catering e banqueting	TUTTE	Ottobre/Novembre	26

UDA 2	MATERIE DI INSEGNAMENTO	PERIODO	TEMPI (ORE)
Sostenibilità e turismo	TUTTE	Novembre/Dicembre	26

UDA 3	MATERIE DI INSEGNAMENTO	PERIODO	TEMPI (ORE)
Qualità e sicurezza nella ristorazione	TUTTE	Gennaio/Febbraio	26

UDA 4	MATERIE DI INSEGNAMENTO	PERIODO	TEMPI (ORE)
L'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)	TUTTE	Febbraio/Marzo	26

UDA 5	MATERIE DI INSEGNAMENTO	PERIODO	TEMPI (ORE)
Wine & Food Pairing... principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo - vino	TUTTE	Marzo/Aprile	26

UDA 6	MATERIE DI INSEGNAMENTO	PERIODO	TEMPI (ORE)
L'era del futurismo: professioni della ristorazione	TUTTE	Aprile/Maggio	26

8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI e PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto in maniera differenziata i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) riassunti nella seguente tabella:

	Tipologia del percorso	Struttura	Ore
2021 - 2022	Apprendimento in ambiente lavorativo	Aziende locali	Variabile
2021 - 2022	Apprendimento nel contesto scolastico	Laboratorio di cucina (pasticceria e pizzeria)	Variabile
2021 - 2022	Sicurezza sui luoghi di lavoro	Impresa simulata	4
2022 - 2023	SIGEP	Hotel Michelacci (Rimini)	40
2022 - 2023	Apprendimento in ambiente lavorativo	Aziende locali	Variabile
2022 - 2023	Apprendimento nel contesto scolastico	Laboratorio di cucina (pizzeria)	Variabile
2022 -2023	Apprendimento in ambiente lavorativo	Malga Ciapela (BL) Hotel Principe Marmolada Tache (AO) Hotel La Trinitè Monbosò	120
2023 - 2024	Apprendimento nel contesto scolastico IFS	Laboratorio di cucina (pizzeria) Manifestazioni sul territorio	Variabile
2023 - 2024	Apprendimento in ambiente lavorativo Italy Hotels & Resorts S.R.L.	Malga Ciapela (BL) Hotel Principe Marmolada Tache (AO) Hotel La Trinitè Monbosò	80

9. PROVE D'ESAME

Le prove d'esame sono disciplinate dall'O.M. 22 marzo 2024, n. 55

Ai sensi dell'articolo 17, comma 3, del d. lgs 62/2017, le prove d'esame sono articolate per come segue:

PRIMA PROVA SCRITTA

Data svolgimento 19/06/2024

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

SECONDA PROVA SCRITTA

Data svolgimento 20/06/2024

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento e, quindi, nell'Istituto Alberghiero di Corigliano Rossano, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali d'indirizzo correlati.

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo 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.

Con riferimento a tale prova, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi.

Si è inteso escludere l'eventuale prova laboratoriale per carenze di attrezzature.

Nello specifico, il codice ATECO della classe 5^A è individuato dalla sigla I56, con curvature sul percorso di Enogastronomia (settore cucina).

I nuclei fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze sono:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo della "Customer Care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Per quanto concerne le simulazioni d'esame saranno predisposte dai docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e Cucina, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.

COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

10. SIMULAZIONE PROVE SCRITTE

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

È stata effettuata N.1 simulazione della prima prova scritta in data 12/03/2024.

Per la correzione della prima prova è stata utilizzata la griglia presente nell'Allegato 3.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Sono state effettuate N.2 simulazioni della seconda prova scritta in data 21/03/2024 e in data 07/05/2024.

Per la correzione della seconda prova scritta è stata utilizzata la griglia presente nell'Allegato 3.

SIMULAZIONE COLLOQUIO

La simulazione del colloquio d'esame sarà effettuata entro la fine del mese di maggio 2024.

Il punteggio è attribuito secondo la griglia di valutazione ministeriale di cui all'Allegato 3.

11. METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è fatto ricorso a diverse strategie tra cui lezioni frontali, cooperative learning, tutoring, flipped classroom, attività laboratoriali.

a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe

Semplificazione dei contenuti, mappe concettuali, tempi di apprendimento personalizzati, somministrazione di compiti di realtà, ripetizioni frequenti.

b) Attrezzature/strumenti

Libri di testo, pc, cellulare, tablet, LIM, attrezzature di laboratorio.

c) Spazi

Aula, laboratorio di cucina, laboratorio di sala, laboratorio d'informatica.

d) Ore svolte e da svolgere nelle varie materie d'insegnamento

	MATERIE DI INSEGNAMENTO	ORE PREVISTE	ORE SVOLTE	ORE DA SVOLGERE fino al termine delle attività didattiche
1	Lingua e letteratura italiana	132	81	16
2	Storia	66	45	6
3	Lingua inglese	66	60	6
4	Lingua francese	99	81	11
5	Diritto e Tecniche Amm.ve Strutture ricettive	132	108	14
6	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	94	14
7	Matematica	99	64	12
8	Scienze motorie e sport	66	48	8
9	Religione Cattolica	33	26	3
10	Lab. Serv. Enogastronomico-Settore Cucina	231	127 Compreso presenze	33
11	Lab. Serv. Enogastronomico-Settore Sala e Vendita	66	58	6

e) Valutazione degli apprendimenti

I criteri di valutazione sono:

- Impegno e frequenza;
- Partecipazione alla vita scolastica;
- Conoscenze;
- Competenze;
- Sapersi esprimere correttamente;
- Capacità al dialogo ed al confronto;
- Propria rielaborazione ed applicazione delle conoscenze.

f) Strumenti di valutazione.

Per la valutazione delle prove scritte e pratiche nell'istituto sono state utilizzate apposite griglie di valutazione opportunamente definite nelle sedi dipartimentali.

Tali griglie permettono l'individuazione di:

- obiettivi specifici che si intendono verificare con la prova e da comunicare agli alunni;
- criteri oggettivi di misurazione e valutazione della prova basati sulla determinazione del peso da attribuire ad ogni singolo obiettivo o indicatore.

Al fine di uniformare e semplificare la valutazione di tutti i docenti viene utilizzata anche una scheda di valutazione sintetica rispetto alle singole griglie deliberate dai dipartimenti per le specifiche aree.

TABELLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE DEGLI APPRENDIMENTI

VOTO (.../10)	MOTIVAZIONE
2	Benché sollecitato non è in grado di fornire nessun tipo di conoscenza valida per una pur minima valutazione
3	Conosce in modo frammentario e gravemente lacunoso Applica le conoscenze minime, solo se guidato, ma con gravi errori Non è in grado di attuare alcuna analisi e conseguente sintesi
4	Conosce in modo carente, commette errori e si esprime impropriamente Applica le conoscenze minime, solo se guidato Non è in grado di effettuare alcuna analisi e conseguente sintesi
5	Conosce in modo superficiale e si esprime utilizzando un codice non adeguato Applica autonomamente le conoscenze minime, con qualche errore Attua analisi parziali e sintesi alquanto imprecise
6	Conosce in modo completo, ma non approfondito e utilizza un codice appropriato benchè semplificato Applica autonomamente e correttamente le conoscenze minime Attua analisi corrette e individua gli elementi fondanti la sintesi
7	Conosce in modo completo e si esprime con proprietà linguistica Applica autonomamente le conoscenze anche in situazioni più complesse, pur con lievi imperfezioni. Compie analisi adeguate e sintesi coerenti
8	Conosce in modo completo ed approfondito e si esprime con proprietà linguistica Applica autonomamente le conoscenze anche in situazioni più complesse Compie analisi complete ed approfondite e sintetizza con elaborazione personale
9 - 10	Le conoscenze abbracciano settori non prettamente scolastici

g) Valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche ogni altra attività organizzata dall'Istituto compresa la partecipazione ad attività extrascolastiche quali stage, percorsi di alternanza Scuola-Lavoro, uscite didattiche e viaggi di istruzione, soggiorni linguistici, ecc.

Il voto di comportamento viene attribuito collegialmente dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei seguenti INDICATORI, che sono parte integrante dei documenti adottati dalla scuola e, in particolare, dello statuto delle studentesse e degli studenti, del regolamento di istituto e del patto di corresponsabilità.

INDICATORI:

- regolarità della frequenza e puntualità all'inizio delle lezioni;
- rispetto delle scadenze e delle consegne (giustificazione assenze e ritardi e restituzione dei riscontri); attenzione durante l'attività didattica (evitando le occasioni di disturbo e di interruzione del regolare svolgimento delle lezioni) e regolare esecuzione dei compiti
- comportamento nell'attenzione ai valori della convivenza civile;
- rispetto verso tutto il personale della scuola;

- accettazione, rispetto e aiuto verso i compagni, senza pregiudizio alcuno;
- utilizzo di un linguaggio conforme ai principi di correttezza e buona educazione e di un abbigliamento consono all'ambiente scolastico;
- rispetto delle cose proprie ed altrui, degli arredi, dei materiali didattici, degli ambienti ecc.

TABELLA ATTRIBUZIONE VOTO COMPORTAMENTO		
VOTO	DESCRITTORI	PROFILO DELLO STUDENTE
10	<p>Frequenza assidua e puntuale</p> <p>Rispetto scrupoloso delle scadenze e delle consegne</p> <p>Interesse e partecipazione attiva alle lezioni</p> <p>Rispetto degli altri</p> <p>Ottima socializzazione</p> <p>Scrupoloso rispetto del Regolamento d'istituto</p>	<p>L'alunno/a partecipa costantemente alla vita della comunità scolastica, esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente; è attivo, creativo e propositivo; frequenta assiduamente, è puntuale nella giustificazione delle assenze, delle entrate posticipate e delle uscite anticipate; sa esprimere e sa sostenere in modo adeguato il proprio ragionamento e le motivazioni del proprio agire. Sa ascoltare le ragioni degli altri, manifestando sempre e rispetto per l'interlocutore. Ha un atteggiamento sempre corretto, responsabile e consapevole nei confronti di tutti i soggetti della comunità scolastica, rispettando le libertà individuali di tutti, secondo quanto previsto dal Regolamento d'Istituto.</p>
9	<p>Frequenza regolare e per lo più puntuale</p> <p>Rispetto solitamente preciso delle scadenze e delle consegne</p> <p>Buona partecipazione alle lezioni</p> <p>Ruolo di norma positivo e collaborativo con il gruppo classe</p> <p>Equilibrio nei rapporti con gli altri</p> <p>Rispetto del Regolamento 'Istituto</p>	<p>L'alunno/a frequenta regolarmente e partecipa in modo per lo più puntuale alla vita della comunità scolastica. Mostra un atteggiamento corretto e consapevole giustificando solitamente in modo preciso le assenze, le entrate posticipate e le uscite anticipate. E' attento a tutte le attività e partecipa assumendo un ruolo positivo e collaborativo con il gruppo classe. Mostra equilibrio nei rapporti con gli altri e rispetta consapevolmente le norme del Regolamento d'Istituto</p>
8	<p>Frequenza e puntualità alle lezioni nel complesso regolari</p> <p>Rispetto per lo più preciso delle scadenze e delle consegne</p> <p>Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni</p> <p>Svolgimento quasi sempre regolare dei compiti assegnati</p> <p>Partecipazione al funzionamento del gruppo classe</p> <p>Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche</p>	<p>L'alunno/a partecipa in maniera complessivamente regolare alla vita della scuola, pur non giustificando sempre puntualmente. Ha un atteggiamento nel complesso corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola; in generale si comporta in modo adeguato apportando un corretto contributo al regolare svolgimento delle lezioni. Sa relazionarsi con gli altri manifestando di solito rispetto per l'interlocutore. Dimostra di avere acquisito globalmente i principi che regolano la vita scolastica. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari, se non richiami verbali.</p>

7	<p>Frequenza non sempre regolare Rispetto non sempre preciso delle scadenze e delle consegne Limitata attenzione e partecipazione discontinua alle attività scolastiche Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe Osservazione non regolare delle norme scolastiche</p>	<p>L'alunno/a frequenta in maniera non sempre regolare e spesso giustifica in ritardo. Ha un atteggiamento non sempre corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola ed è poco collaborativo. E' discontinuo nell'esecuzione dei compiti e spesso si distrae durante le attività. Non sa ascoltare le ragioni degli altri manifestando a volte mancato rispetto per l'interlocutore. Ha frequenti rapporti poco equilibrati e a volte conflittuali; ha a suo carico richiami verbali e/o provvedimenti disciplinari di richiami scritti.</p>
6	<p>Frequenza saltuaria; assenze non giustificate; ritardi e uscite anticipate non adeguatamente giustificate Funzione negativa all'interno del gruppo classe Frequente disturbo delle attività di lezione Rapporti problematici con gli altri Saltuario svolgimento dei doveri scolastici Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto</p>	<p>L'alunno/a ha spesso un atteggiamento poco corretto, nei confronti di tutti i soggetti della scuola; frequenta saltuariamente, quasi mai rispetta gli impegni non giustifica le assenze ripetute né i ritardi e le uscite anticipate. Si pone come modello negativo all'interno del gruppo classe, si distrae, interrompe e disturba costantemente l'attività didattica. Ha continui rapporti conflittuali dimostrando una tendenza reiterata ad infrangere il Regolamento d'Istituto, il Patto di Corresponsabilità, lo Statuto delle studentesse e degli studenti e le regole ordinarie. Ha a suo carico provvedimenti disciplinari (almeno tre richiami scritti, allontanamento di un giorno dalle lezioni o allontanamento dalle lezioni per più di due giorni commutato in attività socialmente utile). Non è ancora consapevole degli effetti negativi conseguenti alle proprie azioni.</p>
5	<p>Assenze frequenti e non giustificate; ritardi e uscite anticipate non giustificate Comportamento scorretto nei rapporti con insegnanti, compagni, personale ATA Assiduo disturbo delle lezioni Funzione negativa nel gruppo classe Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto, dopo ripetuti interventi disciplinari Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone</p>	<p>L'alunno/a ha un atteggiamento fortemente scorretto anche dopo ripetuti interventi disciplinari. E' insolente nei confronti di tutti i soggetti della scuola, non rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita scolastica in modo inadeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone. Mostra di non saper gestire le proprie emozioni negative, tanto meno è consapevole degli effetti negativi scaturiti dalle proprie azioni Non rispetta gli impegni, si distrae e non partecipa al lavoro in classe, interrompe e disturba il lavoro degli altri.</p>

ALLEGATI:

1. ALLEGATO N.1: Consuntivi delle materie di insegnamento:

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Lingua inglese
- Lingua francese
- Matematica
- Diritto e Tecniche Amm.ve Strutture ricettive
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Lab. Serv. Enogastronomico-Settore Cucina
- Lab. Serv. Enogastronomico-Settore Sala e Vendita
- Scienze motorie e sport
- Religione cattolica

****PER QUANTO CONCERNE COMPETENZE E CONTENUTI DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA E ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO SI RIMANDA, PER CIASCUNA MATERIA DI INSEGNAMENTO, ALL'APPOSITA SEZIONE DEDICATA NEL PRESENTE DOCUMENTO, PAG. 13 E 14***

UDA Ed. Civica: Il mio capolavoro! La mia azienda ecosostenibile

Prodotto: Realizza l'indice del codice etico della tua azienda in relazione alla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente

*****PER QUANTO CONCERNE COMPETENZE E CONTENUTI DELLE UDA PLURIDISCIPLINARI SI RIMANDA, PER CIASCUNA MATERIA DI INSEGNAMENTO, ALLA PROGRAMMAZIONE DI CLASSE.***

2. ALLEGATO N.2: Simulazioni delle prove scritte d'esame

3. ALLEGATO N.3: Griglie di valutazione

4. ALLEGATO N.4: Relazione riservata (busta chiusa) per i candidati per i quali è stato predisposto PEI o PDP

5. ALLEGATO N.5: Elenco studenti e credito scolastico terzo e quarto anno (busta chiusa)

ALLEGATO N.1: CONSUNTIVI DELLE MATERIE DI INSEGNAMENTO

➤ **MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Docente: CARMELA CASTROVILLARI

Ore svolte: 81

Ore da svolgere: 16

LIBRO DI TESTO: La mia nuova letteratura vol.3 – dalla fine dell’ottocento a oggi.

AUTORE : Roncoroni – Cappellini – Dendi - Sada – Tribulato Signorelli

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **Conoscenze**

Gli alunni, nel rispetto dei nuclei fondanti la disciplina e con risultati diversificati in relazione a bisogni e situazioni individuali, conoscono:

- Le linee fondamentali della storia letteraria relativa alla seconda metà dell’Ottocento e alla prima metà del Novecento
- Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati attraverso la lettura e l’analisi dei testi
- Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi, regolativi
- Strumenti per l’analisi e l’interpretazione di testi letterari, per l’approfondimento di tematiche coerenti con l’indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l’informazione tecnica
- Aspetti interculturali
- Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio
- Fonti dell’informazione e della documentazione. Social network e new media come fenomeno comunicativo. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale

- **Competenze**

Gli alunni, a livelli differenti, sono in grado di:

- Contestualizzare un testo letterario, operando confronti tra questo, la produzione dello stesso autore e le opere di autori contemporanei
- Individuare, all’interno del testo, i principali contenuti

COMPETENZA DI RIFERIMENTO - c2

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

COMPETENZA DI RIFERIMENTO - c4

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

COMPETENZA DI RIFERIMENTO - c7

- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

- **Abilità**

Gli alunni, nel complesso, hanno acquisito la capacità di:

- Produrre varie tipologie di testo utilizzando un linguaggio adeguatamente espressivo e piuttosto corretto
- Analizzare ed elaborare in forma sintetica il contenuto di un discorso o di un testo letto
- Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza
- Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse
- Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione
- Reperire informazioni e documenti in italiano sul web valutando l'attendibilità delle fonti
- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.

CONTENUTI

UDA 1: La narrativa della seconda metà dell'ottocento: realismo, naturalismo, verismo

- Il Naturalismo francese ed Emile Zola
- Il Verismo
- Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica – La famiglia, il destino e il progresso-
- Giovanni Verga: Il ciclo dei vinti: I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo
- Lettura e analisi delle novelle “ La lupa”, “Rosso Malpelo”
- “I Malavoglia” lettura e analisi di “L’addiodi ‘Ntoni”

UDA 2: La poesia della seconda metà dell'Ottocento – Simbolismo - Decadentismo

- Il Decadentismo: caratteri generali – la poetica – I temi della poesia decadente – il simbolismo e Baudelaire con analisi del testo “L'albatro”
- Gabriele D'Annunzio: la vita, il pensiero, la poetica e le opere
- L'estetismo e il Piacere: lettura e comprensione del brano “l'attesa di Elena”
- Il superomismo e il panismo: analisi del testo “La pioggia nel pineto”
- Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero, la poetica del Fanciullino, le raccolte poetiche di Myricae e dei Canti di Castelvecchio.
- Dalla raccolta Myricae analisi dei testi: “X Agosto” e “Lavandare”. Dalla raccolta “I Canti di Castelvecchio”: “La mia sera”
- Filippo Tommaso Marinetti: lettura e comprensione del manifesto futurista

- Il Futurismo: caratteri generali
- Filippo Tommaso Marinetti: lettura e comprensione del manifesto futurista.

UDA 3: La crisi del soggetto: Pirandello e Svevo

- Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica, l'Umorismo. Il romanzo: "Il fu Mattia Pascal". - Lettura, comprensione e analisi del brano "La nascita di Adriano Meis"
- Lettura, comprensione e analisi delle novelle: "La Patente", "Il treno ha fischiato"
- Italo Svevo: la vita, il pensiero, le opere. Da "La coscienza di Zeno" lettura e analisi del testo "L'ultima sigaretta".

UDA 4: Le avanguardie e la poesia della prima metà del Novecento

- L'Ermetismo: caratteri generali.
- Giuseppe Ungaretti: la vita, la poetica e le sue raccolte. Lettura e analisi dei testi: "Sono una creatura", "La madre", "Non gridate più"
- Salvatore Quasimodo: la vita, il pensiero, le opere. Analisi dei testi: "Alle fronde dei salici", "Ed è subito sera".

➤ MATERIA DI INSEGNAMENTO: STORIA

Docente: CARMELA CASTROVILLARI

Ore svolte: 45

Ore da svolgere: 6

LIBRO DI TESTO: Storia in corso 3 Edizione digitale verde

AUTORE: Giorgio De Vecchi - Giorgio Giovannetti. Bruno Mondadori.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **Conoscenze**

Gli alunni, nel rispetto dei nuclei fondanti la disciplina e con risultati diversificati in relazione a bisogni e situazioni individuali, conoscono:

- Gli eventi e i fatti storici dall'età giolittiana alla seconda guerra mondiale;
- Termini specifici della disciplina;
- Lo sviluppo di processi e tendenze;
- Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali;
- I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali;
- Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione;
- I Principi fondamentali della Costituzione, i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative

- **Competenze**

Gli alunni, a livelli differenti, sono in grado di:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO - c1

Agire in riferimento ad 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.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO - c3

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO - c4

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- **Abilità**

Gli alunni hanno acquisito, in modo differenziato e proporzionalmente all'impegno profuso, la capacità di:

- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali
- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali;
- Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali
- Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare
- Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo
- Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.
- Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni
- Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento;
- Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.

CONTENUTI

UDA 1: Verso un nuovo secolo

- Le grandi potenze all'inizio del '900
- L'età giolittiana

UDA 2: La Prima Guerra Mondiale e la Rivoluzione russa

- La grande guerra: cause e conseguenze
- La situazione italiana - Il patto di Londra e l'entrata in guerra dell'Italia
- La fine del conflitto
- Il primo dopoguerra e i trattati di pace
- La Rivoluzione russa

UDA 3: L'età dei totalitarismi

- L'Età dei totalitarismi : fascismo e nazismo
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- Crisi e malcontento sociale - Il biennio rosso
- La dittatura fascista
- La politica economica ed estera
- La crisi del 1929 e il New Deal
- Il regime Nazista e la salita al potere di Hitler, la dittatura nazista

UDA 4: La Seconda Guerra Mondiale

- La seconda guerra mondiale: Prima fase della guerra;
- Seconda fase della guerra.
- L'Europa dei lager e della shoah
- La guerra di liberazione
- La Resistenza

UDA 5: Dalla Guerra Fredda alle svolte di '900

- Cenni sulla Guerra Fredda

➤ MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA INGLESE

Docente: ROSA ROSSANA BURTONI

Ore svolte: 60

Ore da svolgere: 6

LIBRO DI TESTO: Flavours - English for cooking and service

AUTORE : Assirelli Elena – Alessandra Vetri Ed. Rizzoli Languages

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **Conoscenze**

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell' interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori
- Strategie compensative nell'interazione orale
- Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali
- Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso
- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio o di lavoro; varietà espressive e di registro.

- **Competenze**

- Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali, con approfondimenti sul lessico specifico e sulle particolarità del discorso tecnico e scientifico.

- **Abilità**

- Interagire con relativa spontaneità in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, lo studio o il lavoro
- Utilizzare strategie compensative nell'interazione orale
- Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano
- Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore di indirizzo
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note
- Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato
- Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.

CONTENUTI

UDA 1: The new marketing

- The History of marketing
- Marketing researches
- The business Planning
- The new Marketing

UDA 2: The world of spirits

- Brandy
- Cognac
- Scotch Whisky
- Rum
- Tequila
- Gin
- Grappa
- Liqueurs
- Amari

UDA 3: International cooking

- Rice cultivation and cooking
- The land of Rice
- Japanese-style Meals
- Pasta: an Italian Passion
- Where does Pizza Come from?
- The United States of America.
- Californian Wines.

UDA 4: Eating and drinking habits

- Eating and Drinking Habits
- Islam Religion :Alcohol and Taboos
- Jewish Dietary Laws
- Jewish cooking
- Veda: Vegetarianism

UDA 5: Food and health

- Food,Health and Fitness
- Diets
- Lifestyle Diets
- Food Allergies and Intollerances
- The Doctor prescribed diet, The Macrobiotic diet, The Mediterranean Diet, The food Pyramid.
- Eating Disorders
- Anorexia
- Bulimia.

UDA 6: The first and the second world war (cenni)

- The role of Britain during the two wars

➤ **MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA FRANCESE**

Docente: FRANCA PALETTA

Ore svolte: 81

Ore da svolgere: 11

LIBRO DI TESTO: Saveurs de France

AUTORE: I. Medeuf B. Monaco B.Monaco - Coédition Éditions Ducroz- Eurelle Edizioni

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **Conoscenze**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Alcune regioni della Francia.
- I prodotti del territorio delle regioni della Francia studiate
- Gli OGM e la cucina BIO
- L'igiene in cucina
- Il lessico e la grammatica per produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale
- Il lessico specifico per relazionare sull'esperienza di alternanza scuola-lavoro
- Argomenti di cittadinanza e costituzione

- **Competenze**

Gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di:

- Operare confronti tra le diverse regioni, produrre testi scritti corretti e descrivere città, tradizioni e prodotti enogastronomici con lessico appropriato.
- Utilizzare i principali metodi di cottura, di conservazione e le norme di igiene alimentare.
- Cucinare e conservare gli alimenti

- **Abilità**

Gli alunni , nel complesso , hanno acquisito la capacità di:

- Presentare i prodotti del territorio in maniera chiara e corretta con lessico appropriato
- Scrivere brevi e semplici testi sulle regioni francesi e presentarle utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali
- Cogliere il carattere interculturale della lingua francese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
- Riconoscere e utilizzare le diverse forme di cottura e la corretta conservazione degli alimenti

- Relazionare su esperienze lavorative

CONTENUTI

UDA 1: Géographie, Le nord-ouest, les produits du terroir, la restauration: Bretagne, Normandie et Pays De La Loire

- La France physique et administrative
- Les institutions françaises
- La Bretagne
- La Normandie
- Les Pays De La Loire
- Les produits du terroir
- Ouvrir un restaurant en France

UDA 2: Les ensembles regionaux, produits du terroir, cuisson et conservation. ALSACE, LORRAINE ET FRANCHE-COMTÉ

- L'Alsace
- La Lorraine
- La Franche-Comté
- Les produits du terroir
- La cuisson et la conservation

UDA 3: Parcours à travers les beautés de la France, les produits du terroir, OGM et produits BIO: RÉGION PACA ET CORSE

- La Région Paca
- La Corse: Île de beauté
- Les produits du terroir
- Les OGM et les produits BIO

UDA 4: RÉGION RHÔNE-ALPES, CHAMPAGNE-ARDENNE ET BOURGOGNE Présentations de produits œnogastronomiques typiques et recettes régionales

- La Région Rhône-Alpes
- La Champagne-Ardenne
- La Bourgogne
- Les produits du terroir
- L'hygiène alimentaire

UDA 5: L'OUTRE-MER Présentations de produits œnogastronomiques typiques des DROM-COM

- Les Colonies
- Les Antilles Françaises
- L'Île de la Réunion
- La Guyane
- L'Île De Mayotte
- La World-Food. Les nouvelles tendances alimentaires. Le Slow Food

➤ **MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATEMATICA**

Docente: PIETRO MANDIA

Ore svolte: 64

Ore da svolgere: 12

LIBRO DI TESTO: Colori della matematica – Ed. Bianca per Istituti alberghieri VOL.B + EBOOK

AUTORE: Leonardo Sasso – Ilaria Fragni

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **Conoscenze**

- Retta, parabola, circonferenza, ellisse;
- Disequazioni, intere, fratte di primo e secondo grado, sistemi di disequazioni
- Funzioni: potenza, esponenziale, logaritmica, razionale intera e fratta, irrazionale intera e fratta;
- Dominio di una funzione, positività
- Il concetto di limite e di continuità, asintoti verticali e orizzontali
- Il concetto di derivata, derivate delle funzioni elementari

- **Abilità**

- Saper disegnare rette e coniche sul piano cartesiano
- Saper risolvere disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado, sistemi di disequazioni
- Saper riconoscere e definire i vari tipi di funzioni
- Saper determinare il dominio e l'intervallo di positività di una funzione del tipo studiato
- Saper calcolare un limite, determinare la continuità, individuare gli eventuali asintoti
- Saper calcolare la derivata di una funzione elementare

- **Competenze**

- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati

CONTENUTI

UDA 1: Rette nel piano cartesiano

- Richiami sul piano cartesiano e sul significato grafico delle relazioni algebriche;
- Equazione della retta e richiami sulle equazioni lineari di primo grado a due incognite;

- Rette parallele e perpendicolari.
- Sistemi di equazioni lineari in due incognite di primo grado e intersezione tra due rette;
- Disequazioni intere e fratte di primo grado, sistemi di disequazioni di primo grado

UDA 2: Parabola, circonferenza, ellisse

- Ripasso equazione di secondo grado
- L'equazione della parabola, dipendenza del grafico dai coefficienti dell'equazione e formule per la determinazione di punti salienti
- Risoluzione di disequazioni di secondo grado
- L'equazione della circonferenza, determinazione delle coordinate del centro e misura del raggio
- Equazioni dell'ellisse con i fuochi sull'asse x e sull'asse y
- Cenni sull'iperbole

UDA 3: Funzioni

- Ripasso potenze e loro proprietà.
- La funzione potenza.
- Le equazioni e disequazioni esponenziali.
- Ripasso logaritmi e loro proprietà.
- La funzione logaritmo.
- Equazioni e disequazioni logaritmiche.

UDA 4: Funzioni

- Classificazioni delle funzioni.
- Dominio di una funzione.
- Positività di una funzione.
- Intersezioni con gli assi.
- Funzioni pari e dispari.
- Funzioni e grafici.

UDA 5: Limiti

- Il concetto di limite ed esempi numerici.
- Limite destro e limite sinistro, limite finito e infinito.
- Calcolo del limite di una funzione.
- Limiti e discontinuità di una funzione.
- Le principali forme indeterminate.
- Asintoti orizzontali e verticali per una funzione

UDA 6: Derivate e andamento delle funzioni

- Il rapporto incrementale ed il concetto di derivata.
- Continuità e derivabilità.
- Derivate di funzioni elementari.

- Regole di derivazione.

➤ **MATERIA D'INSEGNAMENTO:** DIRITTO E TECNICHE AMM.VE NELLE STRUTTURE RICETTIVE

Docente: CARMELA CETERA

Ore svolte: 108

Ore da svolgere: 14

LIBRO DI TESTO: Professionisti dell'ospitalità 3A - Enogastronomia e Sala

AUTORE: Maria Gabriella Di Maio, Maria Vittoria Ballestra, Giuseppe Cerqua- SIMONE s.r.l.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

• **Conoscenze**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Destinazione turistica e Destination management
- Ruolo e funzioni del marketing
- Tecniche di marketing
- Fasi e procedure di un business plan.
- Pianificazione aziendale
- Budget
- Prodotti a chilometro zero
- Normative di settore
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

• **Competenze**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati sanno:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, tipologie di destinazioni e loro ciclo di vita
- Interpretare le dinamiche evolutive del mercato turistico
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio
- Saper tracciare un prodotto nell'ambito della sicurezza alimentare e tutela del consumatore.

• **Abilità**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati sanno:

- Individuare e comprendere le evoluzioni del fenomeno turistico nel corso del tempo
- Utilizzare le tecniche di marketing
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
- Individuare le caratteristiche del contesto in cui opera l'azienda

- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di Marketing
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione de prodotto
- Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.

CONTENUTI

UDA 1: Il Mercato turistico nazionale

- La destinazione turistica nella prospettiva della domanda e dell'offerta
- La destinazione turistica nella prospettiva olistica
- Il ciclo di vita di una destinazione
- Evoluzione del mercato turistico
- Nuovi turismi

UDA 2: Il marketing turistico e il web marketing

- La funzione del marketing
- Il marketing operativo
- Il piano di marketing
- Il turismo e il web marketing

UDA 3: La pianificazione aziendale e i suoi strumenti

- Pianificazione e programmazione aziendale
- Il piano d'impresa o business plan
- Il Budget

UDA 4: L'organizzazione turistica e le norme di settore

- Le nuove forme di turismo
- Turismo sostenibile e responsabile
- La sicurezza alimentare
- I prodotti a kilometro zero
- L'igiene dell'ambiente di lavoro

➤ **MATERIA DI INSEGNAMENTO:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: PATRIZIA MARANO

Ore svolte: 94

Ore da svolgere: 14

LIBRO DI TESTO: "Scienza e Cultura dell'alimentazione" volume 5° anno - Enogastronomia - Sala e Vendita -

AUTORE: A. Machado – Casa editrice Poseidonia

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **Conoscenze**

Gli alunni hanno sviluppato conoscenze in merito a:

- La filiera alimentare
- Il sistema HACCP
- La contaminazione biologica degli alimenti
- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- La conservazione degli alimenti
- La cottura degli alimenti
- I nuovi prodotti alimentari
- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Diete e stili alimentari
- Prescrizioni alimentari e religioni
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva
- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- L'alimentazione nelle malattie metaboliche
- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- **Competenze**

Sono state declinate le seguenti competenze d'indirizzo:

All. 2 - C1

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

All. 2 - C2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

All. 2 - C3

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

All. 2 - C4

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.

All. 2 - C5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali

e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

All. 2 - C6

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.

- **Abilità**

Principali abilità sviluppate dagli alunni:

- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica
- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti alimentari, dolciari e da forno
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

CONTENUTI

I contenuti, e le competenze d'indirizzo correlate, sono stati sviluppati e contestualizzati nell'ambito dei nuclei tematici fondamentali per lo svolgimento della seconda prova degli Esami di Stato.

UDA 1: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

- La filiera alimentare
- Il sistema HACCP
- La contaminazione biologica degli alimenti
- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

UDA 2: La trasformazione degli alimenti

- La conservazione degli alimenti
- La cottura degli alimenti
- I nuovi prodotti alimentari

UDA 3: La dieta in condizionifisiologiche

- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Diete e stili alimentari
- Prescrizioni alimentari e religioni
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva

UDA 4: La dieta in condizioni patologiche

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- L'alimentazione nelle malattie metaboliche
- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori
- Disturbi alimentari

➤ **MATERIA DI INSEGNAMENTO: LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO - SETTORE CUCINA**

Docente: PIETRO SPATARO

Ore svolte: 127

Ore da svolgere: 33

LIBRO DI TESTO: Smart Chef Quinto Anno + Ricettario/Tecnica e pratica di cucina per I nuovi istituti professionali – ind. Enogastronomia

AUTORE: Giovanni Salviani

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **Conoscenze**

- Caratteristiche dei prodotti del territorio
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- Tipologie di intolleranze alimentari, sistema HACCP, sicurezza e tutela nel luogo di lavoro
- Tecniche di catering e banqueting

- **Competenze**

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche e gli specifici campi professionali di riferimento
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi alberghiera, predisporre e realizzare menu correnti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici

- **Abilità**

- Realizzare piatti con prodotti del territorio

- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento delle risorse umane, strumenti, mezzi e spazi.

CONTENUTI

UDA 1: Il marketing e menu

- Che cos'è il marketing
- La tipologia di clienti
- La promozione aziendale
- La stesura del menu
- Le caratteristiche del menu
- Il menu dalle origini ad oggi
- Il servizio self-service a buffet
- Caratteristiche dei piatti regionali
- Conoscenza dei prodotti del proprio territorio
- Preparazioni storiche rivisitate in chiave moderna

UDA 2: Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva

- Il prodotto tipico
- I marchi di tutela DOP, IGP, STG
- I marchi DOCG, DOC, e IGT

UDA 3: La sicurezza nel processo produttivo dei piatti

- Sistema e piano HACCP
- Il cliente con intolleranze alimentari
- Sicurezza nei diversi tipi di ristorazione

UDA 4: l'arte del banqueting all'interno del catering

- L'approvvigionamento
- Il food cost
- Tecniche di catering
- Varietà di banqueting
- Le cotture a bassa temperatura
- Tutti i tipi di ristorazione

➤ **MATERIA DI INSEGNAMENTO: LAB. SERV. ENOGASTRONIMICO - SETTORE SALA E VENDITA**

Docente: GIANFRANCO TURANO

Ore svolte: 58

Ore da svolgere: 66

LIBRO DI TESTO: Sala / Bar SMART per cucina “Tecnica e pratica di sala, bar e vendita” quarto e quinto anno.

AUTORE: Galeazzi Oscar

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

• **Conoscenze**

- Conoscere le funzioni e le caratteristiche delle carte delle vivande
- Conoscere aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita delle carte proposte nella ristorazione
- Conoscere il sistema digitale e il software gestionali per ristoranti e bar
- Conoscere i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari del territorio italiano ed europeo
- Conoscere i prodotti di qualità italiani ed europei
- Conoscere la gestione del magazzino e delle scorte
- Conoscere il significato di tracciabilità degli alimenti e di sicurezza alimentare
- Conoscere i vari tipi di buffet e la gestione operativa di banqueting e catering
- Conoscere le forme della comunicazione e il linguaggio della vendita
- Conoscere gli aspetti tecnici nella stesura del menu considerando la normativa in merito alla segnalazione degli allergeni
- Conoscere gli aspetti tecnici della stesura del menu considerando la normativa in merito alla segnalazione degli allergeni
- Conoscere le regole di degustazione e servizio del vino
- Conoscere i principali tipi di eventi e le location
- Le tipologie di cliente, le aspettative e le modalità di interazione

• **Competenze**

- Elaborare una proposta di vini locali, nazionali da inserire in un contesto; professionale di ristorazione adeguata al momento e alle esigenze della clientela;
- Eseguire analisi sensoriali del vino e di altre bevande;
- Utilizzare, valorizzare e presentare in sala ristorante i prodotti enogastronomici della tradizione locale e nazionale;
- Utilizzare i principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP, al fine di garantire alti standard di sicurezza dal punto di vista alimentare;
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
- Curare tutte le fasi del ciclo del 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
- Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

- **Abilità**

- Proporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Individuare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale
- Individuare la produzione vitivinicola nazionale ed estera
- Proporre alternative negli abbinamenti di vini e altre bevande
- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità
- Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione
- Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering
- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di costo mercato

CONTENUTI

UDA 1: La carta, i costi, i prezzi

- Aspetti tecnici e gestionali della carta
- I vari tipi di carta
- I costi e i prezzi

UDA 2: L'azienda digitale e la gestione degli acquisti

- L'azienda digitale
- La gestione degli acquisti
- Il software gestionale per ristoranti e bar

UDA 3: Territorio, enogastronomia e Made in Italy

- La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio;
- Regioni: prodotti tipici, cucina e vini
- I marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG e BIO.
- I marchi di qualità italiani: PAT, DOC, DOCG, IGT, DE.CO.

UDA 4: La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

- I fattori che determinano i prodotti tipici
- La qualità e la valorizzazione del made in Italy
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane: Calabria, Lazio e Campania.

UDA 5: La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare

- Igiene negli ambienti di lavoro
- Il piano di autocontrollo HACCP
- L'attuazione del piano di autocontrollo

- Sicurezza alimentare: i sette principi di applicazione del piano di autocontrollo
- La sicurezza alimentare: simulazione di un piano di autocontrollo HACCP.

UDA 6: Degustazione e abbinamento del vino

- La temperatura del servizio del vino
- La stappatura della bottiglia e servizio del vino
- La degustazione: esame visivo, olfattivo e gustativo
- Abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazione per l'abbinamento, la scheda grafica di abbinamento;
- I vini della regione Calabria.

➤ **MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORT**

Docente: ADELINA GRILLO

Ore svolte: 48

Ore da svolgere: 8

LIBRO DI TESTO: Tempo di sport Ed Verde

AUTORE: Del Nista Pierluigi – Tasselli Andrea

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **Conoscenze**

- Saper eseguire gli esercizi fondamentali principali dei principali giochi sportivi e riproporre le abilità acquisite in contesti reali “competizioni sportive”
- Regolamento dei principali giochi sportivi e codice gestuale dell'arbitraggio
- Conoscenza e rispetto delle regole: lealtà sportiva (fair play) agonismo equilibrato
- Gli schemi motori e le loro caratteristiche
- Le capacità motorie (coordinative e condizionali)
- I principi e le fasi dell'apprendimento motorio
- Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale
- Nozioni su sicurezza e primo soccorso
- Le tecniche di rilassamento; la respirazione; attività in ambiente naturale

- **Competenze**

- Utilizzare le proprie conoscenze e abilità per eseguire i gesti motori appropriati
- Saper valutare correttamente distanze e traiettorie al fine della presa e del lancio della palla
- Favorire una maggiore consapevolezza delle proprie competenze motorie, utilizzare il bagaglio motorio come strumento espressivo e relazionale.

- **Abilità**

- Saprà assumere ruoli specifici considerando le proprie potenzialità

- Eseguire gli esercizi fondamentali principali e riproporre le abilità acquisite in contesti reali “competizioni sportive”
- Dimostrerà di saper gestire l’ansia e lo stress da prestazione
- Rispetterà gli avversari
- Accetterà le decisioni arbitrali, anche se ritenute sbagliate
- Utilizzare consapevolmente il proprio corpo nel movimento
- Utilizzare il lessico specifico della disciplina
- Realizzare movimenti che richiedono di associare dissociare le diverse parti del corpo
- Realizzare movimenti che richiedono di associare la vista con movimenti di parti del corpo
- Differenziare contrazione e decontrazione globale del corpo
- Utilizzare schemi motori semplici e complessi in situazioni variate.

CONTENUTI

- Esercitazioni sul miglioramento dei fondamentali principali
- Conoscenza del regolamento dei principali giochi sportivi e codice gestuale dell’arbitraggio
- Esercitazioni propriocettive - Stretching, attivo e passivo, spinte, slanci, circonduzioni a carico naturale e con piccoli attrezzi.

UDA 1: Educazione e sicurezza: il primo soccorso e i traumi frequenti causati dall’attività sportiva.

UDA 2: Salute e benessere: attività in ambiente naturale e attività pericolose.

UDA 3: I giochi sportivi: giochi sportivi e loro regolamentazione.

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Conoscere le parti del proprio corpo.
- Iniziare a conoscere le proprie possibilità di movimento attraverso la misurazione delle capacità condizionali con test motori
- Sviluppare le capacità motorie
- Consolidare gli schemi motori di base
- Gestire lo spazio e il tempo di un’ azione rispetto a sè stesso, ad un oggetto, ad un compagno
- Conoscere gli sport da praticare in ambiente naturale

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Conoscere tempi e ritmi dell’attività motoria riconoscendone limiti e potenzialità
- Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti
- Conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso ed I principi per un corretto stile di vita.
- Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale.

➤ **MATERIA DI INSEGNAMENTO: RELIGIONE**

Docente: TERESA QUARTIERI

Ore svolte: 26

Ore da svolgere: 3

LIBRO DI TESTO: La vita davanti a noi. Edizione Rossa

AUTORE: Luigi Solinas

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

• **Conoscenze**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Gli orientamenti della chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica ,alla questione ecologica e allo sviluppo sostenibile.
- Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo ,con riferimento alla globalizzazione e migrazione dei popoli, ai nuovi scenari religiosi, alle nuove forme di comunicazione.

• **Competenze**

Gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di:

- Sviluppare un maturato 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
- Delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano, in vista di un progetto di vita con l'affermazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

• **Abilità**

Gli alunni, nel complesso, hanno acquisito la capacità di:

- Confrontare orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo.
- Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo.
- Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale.

CONTENUTI

UDA 1: Ecologia e responsabilita' di fronte al creato

- Ecologia e cristianesimo
- Solidarietà e cooperazione per salvare la terra
- I doveri dell'uomo nei confronti del creato
- L'inquinamento
- Visione film: una vita sul nostro pianeta
- Il rispetto del creato
- Il problema ecologico nei documenti ecclesiali
- La natura: responsabilità individuale e responsabilità dei governi.
- L'ecologia: necessità di cambiare stile di vita

UDA 2: Mondialita' e globalizzazione

- La globalizzazione
- Vantaggi e svantaggi dell'economia globale
- La chiesa e la globalizzazione
- Enciclica: "Populorum progressio"

UDA 3: La societa' attuale tra lavoro e consume

- Il lavoro :risorsa e problema.
- Lo sfruttamento dei lavoratori
- La chiesa e la dignità del lavoro
- Il lavoro nella Bibbia
- Il valore morale del lavoro

UDA 4: Manipolazione genetica

- La clonazione e le sue finalità
- L'eutanasia.
- La clonazione
- Lettura enciclica: Donum Vitae

UDA 5: L'embrione è uno di noi

- Il rispetto della vita umana
- La bioetica: la vita come dono e diritto
- La sacralità della vita
- Il concepimento e la vita prenatale
- La vita umana: posizione delle diverse religioni

ALLEGATO N.2: SIMULAZIONI PROVE EFFETTUATE

	PAG.
1. SIMULAZIONE PRIMA PROVA (12/03/2024)	51
3. SIMULAZIONE SECONDA PROVA (21/03/2024)	57
4. SIMULAZIONE SECONDA PROVA (07/05/2024)	60



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

Salvatore Quasimodo, *Alla nuova luna*, in *Tutte le poesie*, a cura di Gilberto Finzi, Mondadori, Milano, 1995.

In principio Dio creò il cielo
e la terra, poi nel suo giorno
esatto mise i luminari in cielo
e al settimo giorno si riposò.

Dopo miliardi di anni l'uomo,
fatto a sua immagine e somiglianza,
senza mai riposare, con la sua
intelligenza laica,
senza timore, nel cielo sereno
d'una notte d'ottobre,
mise altri luminari uguali
a quelli che giravano
dalla creazione del mondo. Amen.

Alla nuova luna fa parte della raccolta *La terra impareggiabile*, pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche. La poesia è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale *Sputnik I*, avvenuto nel 1957.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta il contenuto della poesia e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. Le due strofe individuano i due tempi del discorso poetico che presenta uno sviluppo narrativo sottolineato dalla ripresa di concetti e vocaboli chiave. Individua le parole che vengono ripetute in entrambe le parti del componimento e illustra il significato di questa ripetizione.
3. L'azione dell'uomo 'creatore' viene caratterizzata da due notazioni che ne affermano la perseveranza e il coraggio; individua e commentane il significato.
4. Al verso 8 Quasimodo isola l'espressione '*intelligenza laica*': quale rapporto istituisce, a tuo avviso, questa espressione tra la creazione divina e la scienza?
5. A conclusione del componimento il poeta utilizza un vocabolo che conferisce al testo un andamento quasi liturgico; commenta questa scelta espressiva.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico-tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Alberto Moravia, *Gli indifferenti*, edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28.

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

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi?... ci conceda una proroga...

- Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta... tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita...

- Come a non evitare? - domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa...

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

- Questo significa - disse Carla - che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze?

- Già, - rispose Michele, - proprio così.

Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie che tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurità completa, ignuda oscurità.

Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe».

Guardò l'amante.

- Lei, Merumeci, - propose vagamente - ci conceda ancora una proroga, e noi il denaro lo si troverà in qualche modo.»

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 evitando di ricorrere al discorso diretto.
2. Per quale motivo *'la paura della madre ingigantiva'*?
3. Pensando al proprio futuro, la madre si vede *'povera, sola, con quei due figli, senza amicizie'*: l'immagine rivela quale sia lo spessore delle relazioni familiari e sociali della famiglia Ardengo. Illustra questa osservazione.
4. In che modo la madre pensa di poter ancora intervenire per evitare di cadere in miseria?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sulla rappresentazione del mondo borghese come delineato criticamente da Moravia. Puoi mettere questo testo in relazione con altri suoi scritti o far riferimento anche ad autori italiani e stranieri che hanno affrontato il tema della rappresentazione dei caratteri della borghesia.



Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Federico Chabod, *L'idea di nazione*, Laterza, Bari, (I edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

«[...] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX.

Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri principi, senza di cui rimarrebbe incomprensibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

Il *Manifesto della Giovine Italia* è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avvino sulle tre basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà».

E più tardi, nell'appello ai *Giovani d'Italia* ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione, era quello europeo. [...]

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la *nazione* in connessione strettissima con l'*umanità*. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'*Umanità*, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'*Umanità*: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

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.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per '*Umanità*'?
4. Spiega il significato della frase '*La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità*'.

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Piero Angela, *Dieci cose che ho imparato*, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che "svettano" maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al "software", cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta 'distruzione creativa'?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione 'ricchezza immateriale'?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell'autore, un 'sistema molto efficiente'?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.

Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: Oriana Fallaci, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?

È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal¹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell² quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles³. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivate' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di



Ministero dell'istruzione e del merito

un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contomo, foglie trascinate dal vento?»

¹ *Pascal*: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

² *Bertrand Russell*: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

³ *Foster Dulles*: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. *'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?'* Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

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

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

(<https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150602>)

«Gentile Ministro Bianchi,
a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una burla.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscire con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni.



Ministero dell'istruzione e del merito

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. 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: **Marco Belpoliti, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018**
 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogio-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisce: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "tempo reale".

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e SCIENZA
E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

La valorizzazione del “made in Italy”

Documento

Tavole italiane da record: ogni comune ha almeno un prodotto tutelato

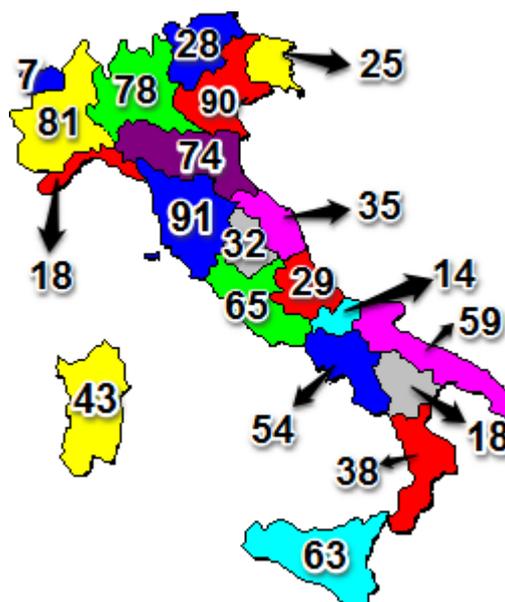
(di Fabrizio Raimondi, 21/12/2016)

L'Italia è il primo paese al mondo per patrimonio culturale, storico e architettonico. Ma non solo. Il Belpaese ha un altro primato che è quello dei prodotti certificati e tutelati.

Dai blasonati Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, fino alle indicazioni geografiche di nicchia, come la Patata del Fucino IGP e l'Oliva di Gaeta, la nuovissima DOP italiana che è stata registrata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il 15/12/2016.

In effetti, non esiste un solo comune italiano senza prodotti certificati: gli areali* di produzione delle denominazioni coinvolgono capillarmente tutto il paese [...]

I prodotti certificati e tutelati per regione (cibo+vino)



Totale denominazioni cibo = 290 Totale denominazioni vino = 523 Nota: la somma non corrisponde perché alcune IG vengono prodotte in più regioni.

L'Italia è il primo paese in Europa per numero di registrazioni nel catalogo europeo degli alimenti di qualità DOP, IGP e STG, con ben 290 prodotti su un totale di 1.360. Di questi 166 sono DOP,

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e SCIENZA
E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

122 IGP e 2 STG (la pizza e la mozzarella). Dietro l'Italia ci sono Francia (238), Spagna (194), Portogallo (137), Grecia (104). I riconoscimenti per il mondo del vino sono invece 523, contro i 432 della Francia, i 147 della Grecia e i 131 della Spagna. Nonostante questo il vino italiano stenta all'estero. Già dal 1992, l'UE ha riconosciuto che l'origine geografica condiziona la qualità e peculiarità di un prodotto alimentare o di un vino, insieme alle tecniche di produzione tradizionali.

(Fonte: <https://it.businessinsider.com/dop-igt-stg-in-italia-sono-290-i-prodotti-certificati-e-tutelati-primi-in-europa-e-se-fossero-troppi/>)

N.B.

* *areali*: areale è l'area geografica di produzione o di distribuzione di un bene

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Sin dal 1992, l'Unione Europea ha riconosciuto che la qualità dei nostri prodotti alimentari e dei nostri vini è dovuta soprattutto a due fattori: quali?

- Il consumatore dimostra oggi maggiore consapevolezza della qualità dei prodotti e, pertanto, della sua tracciabilità.

- Il candidato riferisca le indicazioni che oggi sono riportate sulle etichette e con le quali *“viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che portiamo in tavola”*.

- L'etichettatura dei prodotti tutela non solo i consumatori, ma anche le aziende.

Il candidato riferisca le fasi che le aziende devono monitorare, dal campo alla tavola, per la tutela della qualità dei prodotti.

B) Il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, individui concetti e informazioni utili alla promozione di prodotti *“made in Italy”*:

- proponga una definizione del concetto di “qualità” di un prodotto alimentare o di una bevanda alcolica o non alcolica, con riferimento alla qualità nutrizionale e a quella igienico - sanitaria;
- nella comunità europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi di qualità DOP, IGP e STG: il candidato descriva, per ogni singolo marchio, le diverse caratteristiche di queste forme di tutela;
- spieghi, in maniera sintetica, perché nella promozione e commercializzazione del prodotto debba essere riconosciuto un valore preminente al fattore “*territorio*”.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare una campagna di promozione di un vino e di un prodotto alimentare del proprio territorio.

In particolare:

- supponga di avere davanti a sé un gruppo di turisti e di dover promuovere un vino DOP e un prodotto alimentare DOP o IGP a sua scelta, spiegandone la produzione, le caratteristiche nutrizionali e quelle organolettiche;
- riferisca le tecniche che vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino.
- esponga le nuove figure professionali nel settore turistico alberghiero e le attività che riguardano la mansione di ospitalità e accoglienza turistica: destination manager e revenue manager.

D) Il candidato concluda riferendo in maniera sintetica quale sia stata l’esperienza più significativa per la sua formazione nelle attività di Istituto o nelle esperienze maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento o in altre attività professionalizzanti.

Durata della prova 6 ore.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (07/05/2024)

IIS "E. MAJORANA " –ITI-ITA- IPA CORIGLIANO ROSSANO
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Simulazione II prova - CLASSE V sez.

Indirizzo: IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Codice ATECO: I 56 – percorso CUCINA- SALA-BAR E VENDITE

TIPOLOGIA D

NUCLEO TEMATICO 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

Il valore del territorio nella proposta turistica ed enogastronomica è fondamentale poiché il territorio rappresenta un elemento distintivo della cultura e della tradizione di una determinata zona, e costituisce una fonte di attrazione per i turisti interessati a scoprire le peculiarità locali.

- a) Quali possono essere le strategie più efficaci per la sua valorizzazione?**
- b) Quali forme di ristorazione e di accoglienza turistica si sono sviluppate negli ultimi anni?**
- c) Immagina di poter aprire una tua struttura ricettiva. Quale tipologia sceglieresti? e come organizzeresti la tua offerta?**
- d) Quale prima colazione offriresti ai tuoi ospiti?**

Durata della prova 6 ore

ALLEGATO N.3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE

	PAG.
1. Griglie di valutazione della prima prova scritta	62
2. Griglia di valutazione della seconda prova scritta	66
3. Griglia di valutazione della prova orale (allegata all'OM 22 marzo 2024 - n. 55)	67

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO				
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI				
INDICATORI		DESCRITTORI		PUNTEGGIO
1	-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
		Semplice, lineare e coesa.	12	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano				
1	-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Aderenza alla consegna, esauriente e articolata.	10	
		Completa aderenza alla consegna.	8	
		Sostanziale aderenza alla consegna, trattazione essenziale.	6	
		Parziale aderenza alla consegna e/o trattazione superficiale.	4	
		Mancata aderenza alla consegna e/o trattazione carente	2	
2	-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.	Comprensione del testo completa e dettagliata.	10	
		Buona comprensione del testo.	8	
		Comprensione sostanziale del testo.	6	
		Comprensione parziale del testo.	4	
		Errata comprensione del testo.	2	
3	-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Individuazione sicura delle strutture retoriche e stilistiche e della loro funzione comunicativa.	10	
		Buona padronanza delle strutture retoriche e stilistiche.	8	
		Individuazione delle strutture retoriche e stilistiche essenziali.	6	
		Fragile conoscenza delle strutture retoriche e stilistiche.	4	
		Mancata individuazione dell'aspetto retorico e stilistico del testo.	2	
4	-Interpretazione corretta e articolata del testo.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	10	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	8	
		Interpretazione complessiva corretta ma superficiale.	6	
		Interpretazione parziale o inadeguata.	4	
		Interpretazione quasi inesistente.	2	
			Totale	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, variopartato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO				
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI				
INDICATORI		DESCRITTORI		PUNTEGGIO
1	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
		Semplice, lineare e coesa.	12	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo				
1	- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione puntuale, completa e sicura della tesi e delle argomentazioni.	14	
		Individuazione completa della tesi e delle argomentazioni.	12	
		Individuazione della tesi e delle argomentazioni nelle linee essenziali.	8	
		Individuazione parziale della tesi e/o delle argomentazioni.	4	
		Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni.	2	
2	- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	La trattazione è pienamente coerente, l'uso dei connettivi è appropriato.	13	
		La trattazione segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è quasi sempre appropriato.	11	
		La trattazione segue generalmente un ordine logico, l'uso dei connettivi è parzialmente adeguato.	9	
		La trattazione spesso non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è poco pertinente.	5	
		La trattazione non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi non è corretto.	2	
3	- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Le argomentazioni sono espresse in modo convincente e appropriato, sostenute da numerosi riferimenti culturali.	13	
		Le argomentazioni sono espresse in modo appropriato, con congrui riferimenti culturali.	11	
		Le argomentazioni sono espresse in modo quasi appropriato, con semplici riferimenti culturali.	9	
		Le argomentazioni sono espresse in modo poco appropriato, con pochi riferimenti culturali.	5	
		Le argomentazioni sono espresse in modo non appropriato, con scarsi/senza riferimenti culturali.	2	
			Totale	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, varioportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO				
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI				
INDICATORI		DESCRITTORI		PUNTEGGIO
1	-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	-Coesione e coerenza testuale.	Semplice, lineare e coesa.	12	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
	-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.				
1	- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Aderenza alla traccia sicura, esauriente e articolata.	14	
		Completa aderenza alla traccia e trattazione adeguata.	12	
		Sufficiente aderenza alla traccia e/o trattazione essenziale.	8	
		Parziale aderenza alla traccia e/o trattazione disarticolata.	4	
		Mancata aderenza alla traccia e/o trattazione carente.	2	
2	- Sviluppo lineare e ordinato dell'esposizione.	Esposizione ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni.	13	
		Esposizione abbastanza ordinata, lineare e coesa.	11	
		Esposizione semplice, sufficientemente lineare e coesa.	9	
		Esposizione non sempre coerente, ripetitiva.	5	
		Esposizione disordinata, ripetitiva.	2	
3	- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze ampie, articolate e presenza di riferimenti culturali significativi e approfonditi.	13	
		Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali abbastanza significativi.	11	
		Conoscenze abbastanza adeguate, presenza di semplici riferimenti culturali.	9	
		Conoscenze lacunose e/o imprecise, riferimenti culturali inadeguati.	5	
		Conoscenze assenti, mancanza di riferimenti culturali.	2	
				Totale

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, variopartato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

TABELLA DI CONVERSIONE

Voto In Centesimi	Voto In Ventesimi	Voto In Decimi
10	2	1
20	4	2
30	6	3
35	7	3,5
40	8	4
45	9	4,5
50	10	5
55	11	5,5
60	12	6
65	13	6,5
70	14	7
75	15	7,5
80	16	8
85	17	8,5
90	18	9
95	19	9,5
100	20	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori	Descrittori	Punti	Punti assegnati
Punti tot. 3 Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla tematica/caso proposto	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla tematica/caso proposto	2	
	Comprensione esauriente e corretta rispetto ai vincoli posti nella tematica/caso proposto	3	
Punti tot.6 Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Dimostra una scarsissima conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	1	
	Dimostra una frammentaria conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	2	
	Dimostra conoscenza essenziale dei nuclei fondamentali delle discipline	3	
	Dimostra una discreta conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	4	
	Dimostra una buona padronanza dei nuclei fondamentali delle discipline	5	
	Dimostra un'ottima e completa padronanza dei nuclei fondamentali delle discipline	6	
Punti tot.8 Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche scarsissime ed elaborazione delle soluzioni quasi nulla	1	
	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche inadeguata ed elaborazione delle soluzioni frammentaria	2	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali mediocre ed elaborazione superficiale.	3	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali sufficiente ed elaborazione essenziale.	4	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali più che sufficiente ed elaborazione semplice.	5	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali discreta ed elaborazione autonoma.	6	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali buona ed elaborazione autonoma e precisa	7	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali ottima ed elaborazione autonoma, sicura e creativa	8	
Punti tot.3 Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizza una terminologia non appropriata	1	
	Utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	utilizza un linguaggio tecnico specifico adeguato	3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA ==>=>=>=>=>			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE (allegata all'OM 22 marzo 2024 - n. 55)

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

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

ALLEGATO N.4: RELAZIONE RISERVATA (BUSTA CHIUSA) PER I CANDIDATI PER I QUALI È STATO PREDISPOSTO PEI O PDP

Al presente documento sono allegati, in forma riservata:

- N° 2 Relazioni finali riservate (Busta chiusa) – Candidati PEI
- N° 1 Relazione finale riservata (Busta chiusa) – Candidato PDP

ALLEGATO N.5: ELENCO STUDENTI E CREDITO SCOLASTICO TERZO E QUARTO ANNO (BUSTA CHIUSA)

Firme del Consiglio di classe

A.S. 2023/2024

IPSEOA – ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

CONSIGLIO DI CLASSE 5 A

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
Lingua inglese	BURTONE Rosa Rossana	F.to Rosa Rossana Burtone Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Lingua e letteratura italiana	CASTROVILLARI Carmela	F.to Carmela Castrovillari Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Storia	CASTROVILLARI Carmela	F.to Carmela Castrovillari Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Diritto e Tecniche Amm.ve Strutture ricettive	CETERA Carmela	F.to Carmela Cetera Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Potenziamento	FAVA Sabina Filomena	F.to Sabina Filomena Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Sostegno area tecnologica	FRANCESE Valentina	F.to Valentina Francese Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Scienze motorie e sport	GRILLO Adelina	F.to Adelina Grillo Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Matematica	MANDIA Pietro	F.to Pietro Mandia Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Scienza e cultura dell'alimentazione	MARANO Patrizia	F.to Patrizia Marano Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Lingua francese	PALETTA Franca	F.to Franca Paletta Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Religione Cattolica	QUARTIERI Teresa	F.to Teresa Quartieri Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Lab. Serv. Enogastronomico - Settore Cucina	SPATARO Pietro	F.to Pietro Spataro Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Lab. Serv. Enogastronomico - Settore Sala e Vendita	TURANO Gianfranco	F. to Gianfranco Turano Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993

Corigliano-Rossano, 15 Maggio 2024

DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott. Saverio Madera

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art.3,c.2, D.lgs n. 39 del 12/02/1993