



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"
Margherita di Savoia (BT)

Liceo Scientifico – Liceo Linguistico – Scienze Applicate IPSAR: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza turistica
Via Vanvitelli, 1 -, 76016 Margherita di Savoia (BT) - Tel 0883.655600 - C.M. FGIS05300R - C.F. 90111860723
Sito web: www.iissmoromargheritadisavoia.edu.it - Email: fgis05300r@istruzione.it - P.E.C. fgis05300r@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

approvato nella seduta del 10 maggio 2024

**ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs.61 e 62/2017 e successive
modifiche,**

ultima l'O.M. N.55 DEL 22/03/2024, art. 10

Classe QUINTA Sez.ACS

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	VAIRA MATTEO	<i>Matteo Vaira</i>
ITALIANO E STORIA	DI SAVINO ANTHEA	<i>Anna Di Savino</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PIEMONTESE ADA	<i>Ada Piemontese</i>
LINGUA INGLESE	GUERRA ANNA RITA	<i>Anna Rita Guerra</i>
LINGUA FRANCESE	BALZAMO ANTONELLA	<i>Antonella Balzamo</i>
LABORATORIO SERV. DI ENOGASTRONOMIA	DEMONTE GIUSEPPE	<i>Giuseppe Demonte</i>
LABORATORIO SERV. DI SALA-BAR	COLIA PASQUALE	<i>Pasquale Colia</i>
MATEMATICA	DI NOIA NUNZIA RITA	<i>Nunzia Rita Di Noia</i>

IL COORDINATORE

Prof. Matteo VAIRA

Matteo Vaira

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Anna Antonietta LAMACCHIA

Anna Antonietta Lamacchia

INDICE

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

- 1.1** **Caratteristiche del territorio e dell'utenza**
- 1.2** **Presentazione dell'Istituto**
- 1.3** **Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo (PECUP)**
- 1.4** **Risultati di apprendimento**

2 LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

- 2.1** **Composizione del Consiglio di classe e continuità didattica**
- 2.2** **Profilo della classe**

3 IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

- 3.1** **Contenuti, competenze disciplinari, obiettivi specifici di apprendimento e risultati di apprendimento**
- 3.2** **Obiettivi trasversali raggiunti**
- 3.3** **Educazione Civica**
- 3.4** **Griglia di valutazione per la Educazione Civica**
- 3.5** **P.C.T.O.**
- 3.6** **Attività di arricchimento dell'offerta formativa e di orientamento**
- 3.7** **Metodi, mezzi e strumenti**

4 LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

- 4.1** **La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione**

5 VERSO L'ESAME

- 5.1** **Credito scolastico**
- 5.2** **Il Curriculum dello studente**
- 5.3** **Preparazione alle prove scritte e colloquio**

6 Allegati

- 6.1** **Griglia di valutazione del comportamento**
- 6.2** **Griglia di valutazione prima prova scritta**
- 6.3** **Griglia di valutazione della seconda prova scritta**
- 6.4** **Griglia di valutazione nazionale del colloquio**
- 6.5** **Scheda del docente**
- 6.6** **UDA di classe**
- 6.7** **Tracce simulazioni**

1.LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza

La Scuola opera in un territorio la cui economia è prevalentemente agricola, ma che ha da tempo scoperto nuove fonti di attività quali l'imprenditoria del turismo. Il territorio, pertanto, è caratterizzato da un discreto sviluppo sociale ed economico e da una sicurezza civile di medio livello. Le buone potenzialità turistiche dovute alle risorse naturalistiche, archeologiche e artistiche, le molteplici strutture ricettivo-turistiche consentono agevolmente agli studenti di fruire delle occasioni formative presenti nel territorio, orientate a realizzare stati occupazionali di lungo periodo. Gli studenti provengono da un vasto territorio circostante e da più province, da contesti economici diversi, proiettati, però, verso il miglioramento sociale-economico e professionale. Alla scuola si chiede, pertanto, di fornire agli studenti una adeguata preparazione culturale, la capacità di abituarli alle professioni, di favorire l'acquisizione di comportamenti corretti, sia dal punto di vista dei rapporti interpersonali che sociali, nonché la capacità di effettuare scelte adeguate alle proprie attitudini.

1.2. Presentazione dell'istituto

L' I.I.S.S. Moro nasce nel 2019 con l'unione degli istituti di istruzione secondaria superiore – Licei e Alberghiero – con un'unica autonomia. Con la delibera della Giunta Regionale pugliese n. 2468 del 21.12.2018 (“Piano regionale di dimensionamento della rete scolastica e programmazione dell'offerta formativa per l'anno scolastico 2019/20”), la Regione Puglia ha adottato il provvedimento di unione delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado a Margherita di Savoia. L'Istituto presenta i segmenti liceali: Scientifico, Scientifico OSA e Linguistico, e il segmento Professionale Alberghiero con gli indirizzi: Sala e vendita, Enogastronomia e Accoglienza turistica.

1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Il DI N. 92 del 24 Maggio 2018 determina i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze nell'ambito degli assi culturali

(asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico tecnologico, asse storico sociale) che caratterizzano il nostro percorso di istruzione professionale (Enogastronomia e ospitalità alberghiera).

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Il D. Lgs. 61/2017 e D.I. 92/2018 hanno modificato l'ordinamento degli indirizzi IP al fine di costruire specifici percorsi di studio, in base alle caratteristiche, alle risorse e alle esigenze del territorio e alla evoluzione delle professioni rispetto alla filiera di riferimento di ogni indirizzo.

Competenze comuni a tutti gli indirizzi dell'Area generale (punto 1.1 Allegato A D.Lgs n.61/2017):

competenza 2: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

competenza 3: riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

competenza 4: stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

competenza 7: individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

competenza 12: utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

1.4 Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 Allegato A del D.Lgs n.61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, specificati in termini di competenze:

competenza in uscita 1: utilizzare le 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

competenza in uscita 2: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

competenza in uscita 3: applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

competenza in uscita 4: predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

competenza in uscita 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

competenza in uscita 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

competenza in uscita 7: progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza in uscita 8: realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza in uscita 9: gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita 10: supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Nell'indirizzo *"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"*, il diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, alla accoglienza turistica, all'"arte bianca". Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia – cucina
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica

ENOGASTRONOMIA-CUCINA

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella articolazione "Enogastronomia", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
5. Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
6. Individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1 Composizione del consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	CONTINUITA'	
		CLASSE III	CLASSE IV
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	VAIRA MATTEO	no	no
ITALIANO E STORIA	DI SAVINO ANTHEA	no	no
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PIEMONTESE ADA	si	si
LINGUA INGLESE	GUERRA ANNA RITA	no	no
LINGUA FRANCESE	BALZAMO ANTONELLA	no	no
LABORATORIO SERV. DI ENOGASTRONOMIA	DEMONTE GIUSEPPE	no	no
LABORATORIO SERV. DI SALA- BAR	COLIA PASQUALE	no	no
MATEMATICA	DI NOIA NUNZIA RITA	no	no

2.2 Profilo della classe

La classe è composta da 21 studenti, di cui 11 ragazze e 10 ragazzi. Durante il quinquennio è stata affidata a docenti diversi in numerose discipline, ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento. La **frequenza** è risultata regolare per la maggior parte degli alunni (ma non mancano casi che hanno fatto registrare un numero più rilevante di assenze).

Gli studenti sono educati e corretti, sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. In generale hanno una buona disponibilità alla collaborazione e alla partecipazione durante le ore di attività didattica e di conseguenza il clima che si è instaurato ha predisposto allievi e insegnanti ad un lavoro proficuo e sereno. Gli studenti si sono dimostrati partecipi a costruire un clima coerente alle regole di convivenza democratica e alla esperienza scolastica vissuta come esperienza formativa integrale.

Circa l'**impegno**, i docenti hanno registrato una tendenza globalmente positiva; alcuni degli studenti hanno partecipato alle attività didattiche costantemente, altri in maniera più discontinua.

Al termine del primo quadrimestre si sono registrate carenze formative, che il Consiglio di Classe ha ritenuto di voler colmare attivando un lavoro di recupero 'in itinere', oppure, nei casi meno problematici, attraverso lo studio individuale, in alcuni casi non è stato possibile recuperare tutte le carenze.

La classe risulta essere eterogenea per grado di padronanza delle conoscenze, abilità e

competenze, oltre che per la partecipazione al dialogo educativo e per l'organizzazione dello studio. Si possono pertanto distinguere tre livelli di apprendimento, con relative competenze acquisite. Nel livello avanzato vi sono gli alunni che sono in grado di eseguire compiti impegnativi in modo autonomo e responsabile, con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze e con capacità critico-rielaborative apprezzabili. Nel livello intermedio confluiscono gli alunni dalle competenze soddisfacenti che sono in grado di eseguire i compiti in modo autonomo, con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Nel livello base confluiscono gli alunni che hanno acquisito competenze in modo essenziale, talvolta anche leggermente al di sotto della sufficienza e che quindi eseguono i compiti in forma guidata e dimostrano una basilare, ma non sempre sicura consapevolezza delle conoscenze.

3.IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1Contenuti, competenze disciplinari, obiettivi specifici di apprendimento e risultati di apprendimento.

In allegato sono presenti le schede dei docenti del Consiglio di classe con indicati i nuclei tematici già sviluppati. Tutti gli insegnanti hanno collaborato per raggiungere gli obiettivi educativi e formativi comuni alla classe. Relativamente ai contenuti disciplinari trattati si rimanda ai documenti finali.

3.2 Obiettivi trasversali raggiunti

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il successo formativo dei propri studenti ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto.

Per raggiungere obiettivi certi e duraturi il consiglio di classe ha focalizzato i suoi interventi intorno a quattro tipi fondamentali di apprendimento:

1. *Imparare a conoscere*: in un'epoca dai rapidi e continui mutamenti imposti dalla tecnologia, dalla scienza e dall'economia, è un tipo d'apprendimento che implica non tanto l'acquisizione di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;
2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;

3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;

4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

Il Consiglio di classe nello svolgimento delle attività didattiche ha puntato al raggiungimento dei seguenti obiettivi trasversali, conseguiti dagli allievi in forma diversificata secondo le potenzialità, le motivazioni, l'impegno e la partecipazione:

A) OBIETTIVI FORMATIVI

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;
- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di se stessi, degli altri e delle strutture scolastiche;
- Sviluppo delle capacità di comunicazione e di relazione;
- Acquisizione di un metodo di studio attraverso una esercitazione continua nella produzione scritta e orale;
- Approccio ragionato al testo e agli altri mezzi didattici utilizzati;
- Valorizzazione dell'interesse e dell'impegno.

B) OBIETTIVI COGNITIVI

- Competenze (saper fare): saper riformulare una comunicazione in altro linguaggio o forma, saper riconoscere le parti più importanti di un testo, individuare relazioni e trarre conseguenze;
- Abilità (fare): applicare le conoscenze in situazioni diverse dell'apprendimento, operare collegamenti disciplinari e pluridisciplinari e assumere un atteggiamento critico;
- Conoscenze (sapere): acquisizione di informazioni generali e specifiche, conoscenze terminologiche, metodi, concetti e teorie.

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

La finalità dell'Educazione civica consiste nell'accompagnare lo studente, come individuo e come appartenente a gruppi, comunità e istituzioni, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Tale compito può essere affrontato interpretando le situazioni contingenti alla luce dei valori costituzionali e dei sentimenti umani che nascono da una condivisione della dignità e dei diritti della persona umana, della famiglia, delle comunità e

delle istituzioni. Lo studente, evitando facili fughe dalla complessità, cerca di attribuire al presente un senso autentico e condivisibile, in grado di orientare azioni e scelte positive, umane per sé, per la propria comunità, per gli altri, per il mondo. Lo studente prosegue così in un crescendo le esperienze, che lo chiamano ad interrogarsi e ad agire ad un livello territoriale e locale (il quartiere in cui abita, la scuola, la parrocchia, il comune, la provincia, le aggregazioni sociali di base), ad un livello nazionale (sistema economico, politico, legislativo, sociale) e ad un livello europeo e internazionale (moneta unica; politiche europee e opportunità per il lavoro e la formazione; globalizzazione e dinamiche interculturali).

La legge sulla nuova Educazione civica ha il pregio di individuare un insieme di temi che i più recenti orientamenti formativi considerano ormai come imprescindibili. Si tratta di una tendenza interessante, che ruota attorno alla esaltazione di pensiero critico, creatività, consapevolezza sociale e culturale come preziosi strumenti di contrasto di ogni forma di violenza, ingiustizia e discriminazione. Essa mira a coniugare i bisogni del mercato del lavoro e del progresso economico con la salvaguardia della sensibilità etica alle istanze sociali, in conformità con gli obiettivi della Agenda ONU 2030 per uno sviluppo sostenibile, equo e inclusivo, tra i quali è compreso anche l'obiettivo di una educazione di qualità, parimenti equa ed inclusiva.

Il percorso è stato strutturato come Unità di Apprendimento quadrimestrali così suddivise:

PRIMO QUADRIMESTRE	
TEMATICA	TRAGUARDI ATTESI
<p>ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA</p> <p>ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA</p>	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Conoscere l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, delle Province, delle Città metropolitane e dei Comuni.</p>
SECONDO QUADRIMESTRE	
TEMATICA	TRAGUARDI ATTESI
<p>UMANITÀ ED UMANESIMO. DIGNITÀ E DIRITTI UMANI</p>	<p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</p>

3.4 Griglia di valutazione per educazione civica

OBIETTIVI COGNITIVI						
Liv.	Conoscenza	Comprensione	Competenza	Analisi	Sintesi	Valutazione
A	Nessuna	Commette gravi errori	Non riesce ad applicare le conoscenze in situazioni nuove	Non è in grado di effettuare alcuna analisi	Non sa sintetizzare le conoscenze acquisite	Non è capace di autonomia di giudizio anche se sollecitato
B	Frammentaria e superficiale	Commette errori nella esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici ma commette errori	E' in grado di effettuare analisi parziali	E' in grado di effettuare una sintesi parziale e imprecisa	Se sollecitato e guidato è in grado di effettuare valutazioni non approfondite
C	Completa ma non approfondita	Non commette errori nella esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici senza errori	Sa effettuare analisi complete ma non approfondite	Sa sintetizzare le conoscenze ma deve essere guidato	Se sollecitato e guidato è in grado di effettuare valutazioni più approfondite
D	Completa e approfondita	Non commette errori nella esecuzione di compiti complessi ma incorre in imprecisioni	Sa applicare i contenuti e le procedure acquisiti anche in compiti complessi ma con imprecisioni	Analisi complete e approfondite ma con aiuto	Ha acquisito autonomia nella sintesi ma restano incertezze	E' in grado di effettuare valutazioni autonome pur se parziali e non approfondite
E	Completa, coordinata, ampliata	Non commette errori né imprecisioni nell'esecuzione di problemi	Applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori e imprecisioni	Padronanza delle capacità di cogliere gli elementi di un insieme e di stabilire tra di essi relazioni	Sa organizzare in modo autonomo e completo le conoscenze e le procedure acquisite	E' capace di valutazioni autonome, complete e approfondite

Ai fini della valutazione globale vengono altresì presi in considerazione i seguenti obiettivi formativi:

- impegno: la diligenza con la quale lo studente affronta lo studio e l'osservanza dei termini stabiliti per gli adempimenti richiesti;
- partecipazione: l'apporto personale dello studente all'attività scolastica in termini di quesiti e interventi propositivi;
- metodo di studio: il modo in cui lo studente affronta consapevolmente lo studio in termini di strategie e procedure atte a realizzare l'apprendimento;
- percorso di apprendimento: il progresso realizzato dallo studente in termini di miglioramenti riscontrati nelle prestazioni rapportati alle sue capacità effettive.

La scala di misurazione si basa sui seguenti cinque livelli:

Livelli	Impegno	Partecipazione	Metodo di studio	Percorso di apprendimento
1	Scarso	Di disturbo	Disorganizzato	Negativo
2	Discontinuo e opportunistico	Passiva	Ripetitivo	Irrelevante
3	Non sempre regolare	Sollecitata	Organizzato	Accettabile ma irregolare
4	Adeguito	Pertinente	Organizzato e pianificato	Adeguito e con progressione costante
5	Tenace	Propositiva	Elaborativo	Notevole

3.5 P.C.T.O.

Con le Nuove linee Guida relative al PCTO, emanate in data 08/10/2019 (DM 774 del 04/09/2019) il MIUR promuove indicazioni più chiare e specifiche destinate alle scuole, affinché vi sia un corretto adeguamento rispetto a quanto realizzato sino ad ora nella programmazione dei PCTO.

Tra i punti centrali del documento si evidenziano:

- L'importanza strategica delle competenze trasversali come traguardo formativo dei percorsi PCTO, accanto a quelle specifiche, e della loro valutazione. Nel documento è presente un nuovo repertorio di competenze a cui i CDC e i singoli docenti, dovranno fare riferimento per individuare le competenze da valutare nei singoli progetti.
- L'importanza della personalizzazione dei percorsi PCTO (si ribadisce l'importanza di tener conto il più possibile delle caratteristiche e delle attitudini del singolo, oltre che delle specifiche esigenze formative, individuate dalla scuola per il raggiungimento degli apprendimenti didattici previsti dal CDC).
- La necessità di una maggiore interazione tra scuola e soggetto ospitante e una più efficace sinergia tra tutor interno e tutor esterno, lungo tutto il processo (co-progettazione del piano formativo, monitoraggio dell'esperienza in itinere, verifica degli apprendimenti realizzati dallo studente);
- L'importanza del valore orientativo dell'esperienza per le scelte future dello studente, ai fini del raggiungimento di una maggior consapevolezza di sé e una

migliore realizzazione di sé. L'importanza dei percorsi PCTO e della capacità di rielaborazione dell'esperienza da parte dello studente, ai fini dell'Esame di Stato.

ATTIVITA' SVOLTE (DA COMPILARE CON IL SUPPORTO DEI REFERENTI PCTO)	
A.S. 2021/2022 III ANNO	- Visita guidata al Pastificio Maffei di Barletta - Visita guidata alle cantine Casal Trinità di Trinitapoli
A.S. 2022/2023 IV ANNO	
A.S. 2023/2024 V ANNO	- Nuovi OrientaMENTI- Incontri con CONSULENTE DEL LAVORO - Nuovi orientaMENTI- percorso di Autoimprenditorialità e futuro del lavoro - Progetto: "Innovazioni per il miglioramento produttivo della cipolla di Margherita IGP" - CIPOMAR

3.6 Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento

Alcuni studenti hanno partecipato alle attività di arricchimento dell'offerta formativa organizzate dall'Istituto quali *PON, Progetti di Istituto, Visite guidate, Viaggi di Istruzione.*

- *Visita guidata al Pastificio Maffei di Barletta*
- *Visita guidata alle cantine Casal Trinità di Trinitapoli*
- *Uscita didattica presso fiera SIGEP di Rimini per conoscere le innovazioni e le nuove tendenze della filiera dei comparti Gelateria, Pasticceria, Panificazione e Caffè*
- *Nuovi OrientaMENTI- incontri con CONSULENTE DEL LAVORO*
- *Nuovi orientaMENTI- percorso di Autoimprenditorialità e futuro del lavoro*
- *Progetto: "Innovazioni per il miglioramento produttivo della cipolla di Margherita IGP" - CIPOMAR*

3.7 Metodi – Mezzi – Spazi

La modalità generale dei processi di insegnamento – apprendimento si è sviluppata secondo le seguenti metodologie:

- ✓ lezioni frontali;
- ✓ conversazioni guidate;
- ✓ lezioni interattive con utilizzo di documenti, audiovisivi, sussidi multimediali e/o utilizzo della LIM
- ✓ flipped classroom
- ✓ analisi di casi
- ✓ problem solving
- ✓ lezioni articolate in lavoro di gruppo;
- ✓ progetti pluridisciplinari;
- ✓ lezioni con il metodo induttivo – deduttivo utilizzando anche il laboratorio;
- ✓ lezioni modulari;
- ✓ didattica laboratoriale;
- ✓ esercitazioni pratiche

Ad esse sono state associate situazioni di apprendimento non strettamente curricolari riferite anche ad eventi esterni/attività di PCTO.

In tutti i casi particolare attenzione è stata posta alla problematizzazione di alcuni argomenti di particolare rilievo al fine di stimolare lo spirito critico e rilevare tramite gli interventi degli studenti la loro crescita culturale, il livello di comprensione, di elaborazione delle informazioni onde evitare una somministrazione passiva dei contenuti.

Sono state adottate opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze e recupero delle carenze. I docenti hanno coinvolto e stimolato gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

- ✓ Strumentazione didattica tradizionale e non (libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM)
- ✓ Attività integrative (visite guidate, partecipazione a olimpiadi e gare, seminari, progetti, etc..).

4 LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

4.1 La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate. Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Gli strumenti di valutazione utilizzati sono stati: prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte. Nel corso dell'anno scolastico, i docenti hanno somministrato un numero congruo di prove utili alla valutazione.

In conformità al PTOF, per il C.d.C. la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

Pertanto, essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

I criteri di valutazione del profitto

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- ✓ i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- ✓ i risultati delle prove di verifica;
- ✓ il livello di competenze della disciplina di Educazione civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo;
- ✓ le conoscenze, le abilità e le competenze disciplinari riportate nelle programmazioni disciplinari, nei P.E.I./PdV, nei P.D.P. e nella programmazione di classe.

La valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento - art.7 DPR n.122/09 - si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nell'esercizio dei propri diritti e nel rispetto dei diritti degli altri e delle regole di democrazia generale che regolano la vita scolastica.

Al fine di uniformare i giudizi di ogni consiglio di classe è adottata una griglia di valutazione a cui fare riferimento per l'attribuzione del voto di condotta, allegata al presente documento.

5 VERSO L'ESAME

5.1 Credito scolastico

In sede di scrutinio finale il Consiglio di Classe potrà attribuire ad ogni studente il credito del quinto anno secondo quanto disposto dal D.lgs. n. 62/2017 e dall'OM n. 55/2024. Sulla base della tabella (Allegato A) acclusa al D.lgs. 62/2017, dovrà anche procedere all'attribuzione del credito complessivo, sommando quello maturato nel secondo biennio e quello dell'ultimo anno, fino a un massimo di 40 crediti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

Nella tabella seguente sono riportate le bande di oscillazione del credito scolastico da attribuire ai sensi dell'art.15, comma 2, del D.L. 62/2017 (Tabella A allegata).

Media	III anno	IV anno	V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

5.2 Il curriculum dello studente

Il curriculum dello studente fornisce informazioni sul percorso personale dello studente relativo all'ambito scolastico ed extrascolastico. Nel corso dell'anno scolastico sono state fornite agli studenti le informazioni e supporto necessari alla sua compilazione.

5.3 Preparazione alle prove scritte

L'attività di preparazione alle prove scritte ha tenuto conto dei "Quadri di riferimento" di cui al D.M. n.1095 del 21/11/2019 per la prima prova scritta e al D.M. n.164 del 15/06/2022 per la seconda.

Prima prova scritta

La prova scritta di italiano a carattere nazionale prevede tre tipologie di prova:

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.

- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia di singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.

- Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

La durata della prova è 6 (sei) ore.

Seconda prova scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, verte sulle competenze in uscita e sui

nuclei fondamentali di indirizzo correlati. 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.

Nuclei tematici fondamentali dell'indirizzo correlati alle competenze:

ENOGASTRONOMIA

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 del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova:

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali con particolare attenzione ai nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Redigere un report e/o una infografica sulla base dell'analisi di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale/caso professionale).

TIPOLOGIA C

Individuazione, predisposizione o descrizione delle fasi per la realizzazione di uno strumento informativo aziendale e/o di un servizio/prodotto.

TIPOLOGIA D

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione di servizi e prestazioni professionali del settore.

Sono state svolte prove di simulazione della prima e seconda prova in data:

- Simulazione prima prova scritta in data 29/04/2024
- Simulazione seconda prova scritta in data 03/05/2024

Le tracce delle simulazioni e relative griglie di valutazione della Prima Prova e della seconda prova si trovano allegate al presente documento.

Il 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 deve dimostrare, 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;
- 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, attinente 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. La commissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. I commissari delle discipline oggetto dell'esame di stato sono stati definiti, per metà dal Ministero e per l'altra metà dal Consiglio di Classe. La classe si è avvicinata progressivamente all'esperienza del colloquio d'esame prima di tutto con interventi specifici di ogni singolo docente dando nel contempo consigli e suggerimenti su eventuali percorsi multidisciplinari. Nell'ultimo mese di scuola sono state fatte simulazioni di colloquio a campione. Il Consiglio di Classe, "per favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare" (art. 2 c.4 D.M. 10/2024) ha riconosciuto delle aree tematiche da cui evincere il materiale, scelto dalla sottocommissione, da sottoporre al candidato. Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi interdisciplinari:

ENOGASTRONOMIA

1. VALORE CULTURALE E SOCIALE DEL CIBO
2. AMBIENTE E TERRITORIO
3. DIETA E STILI ALIMENTARI
4. SALUTE E SICUREZZA
5. IL MARCHIO E LA PUBBLICITA' (OVE PRESENTE LA DISCIPLINA DIRITTO)
6. CATERING E BANQUETING
7. PIATTI REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI

6 ALLEGATI

6.1 Rubrica di valutazione del comportamento

6.2 Griglia di valutazione della prima prova scritta

6.3 Griglia di valutazione della seconda prova scritta

6.4 Griglia di valutazione nazionale del colloquio

6.5 Schede del docente

6.6. Uda di classe

6.7 Tracce simulazioni

Griglia di valutazione del comportamento

<p>Voto 10 partecipazione consapevole e propositiva; impegno ed interesse notevoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa consapevolmente e criticamente alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola. • Esegue in maniera autonoma le consegne. • Coinvolge positivamente la classe nel dialogo educativo. • Rispetta il Regolamento d'Istituto, contribuisce alla sua positiva applicazione e, qualora necessario, ne propone integrazioni e miglioramenti. • Con spirito di condivisione e matura responsabilità offre un originale contributo alle iniziative del gruppo classe. • Frequenza e puntualità assidua e costante.
<p>Voto 9 partecipazione collaborati- va; impegno assiduo e regolare; interesse motivato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa con interesse e spirito critico alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola. • Adempie ai doveri scolastici con puntualità e significativi risultati. • Nell'ambito del dialogo educativo formula proposte equilibrate ed efficaci. • Rispetta il Regolamento d'Istituto e contribuisce alla sua positiva applicazione. • Offre un importante contributo alle iniziative del gruppo classe. • Frequenza e puntualità assidua e costante.
<p>Voto 8 partecipazione positiva; impegno ed interesse adeguati alle capacità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attenzione e partecipazione alle attività scolastiche complessivamente positive. • Svolge i compiti assegnati, in maniera sostanzialmente regolare. • Comportamento fondamentalmente corretto e rispettoso delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto scolastico, senza aver ricevuto particolari segnalazioni disciplinari. • Frequenza e puntualità abbastanza regolari.
<p>Voto 7 partecipazione superficiale; impegno ed interesse non sempre assidui e regolari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Non del tutto costante nell'attenzione e nella partecipazione alle attività scolastiche. • Mancanza di puntualità nell'adempimento delle consegne scolastiche. • Episodiche inosservanze delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto scolastico, anche con isolate ammonizioni scritte a causa di comportamenti non particolarmente gravi. • Frequenza non del tutto regolare, con ripetuti episodi di entrate e/o uscite fuori orario.
<p>Voto 6 partecipazione irregolare; impegno ed interesse selettivi, limitati ed incostanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attenzione saltuaria e partecipazione marginale alle attività scolastiche. • Frequente mancanza di puntualità nell'adempimento delle consegne scolastiche. • Comportamento non sempre corretto nei confronti dei docenti, dei compagni, dell'ambiente scolastico, con scarsa osservanza delle norme che regolano la vita dell'istituto, con la presenza di ammonizioni scritte a causa di comportamenti non particolarmente gravi. • Frequenza irregolare, con numerosi episodi di entrate e/o uscite fuori orario, anche strategici, e scarsa puntualità all'entrata in classe all'inizio delle lezioni e dopo l'intervallo.

RUBRICA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

STUDENTE..... classe..... A.S. - PARTE COMUNE

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Organizzazione del testo	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo ben articolato, organico, coeso e coerente.	20-16	
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente.	15-10	
		Testo disorganico.	9-5	
		Testo gravemente disorganico.	4-1	
Competenza linguistica	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	20-16	
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato.	15-10	
		Frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	9-5	
		Testo gravemente scorretto; lessico improprio.	4-1	
Competenza culturale e critica	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; capacità di rielaborazione critica sicura, originale e approfondita.	20-16	
		Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti; capacità critica significativa.	15-10	
		Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; capacità critica limitata.	9-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali scorretti o carenti; capacità critica molto superficiale.	4-1	
		Punteggio assegnato		.../60

**RUBRICA PARTE SPECIFICA - TIPOLOGIA A
ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Completo rispetto dei vincoli posti.	5-4	
	Accettabile rispetto dei vincoli posti.	3-2	
	Qualche imprecisione nel rispetto dei vincoli.	1	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione del testo completa, articolata e precisa.	10-9	
	Adeguate comprensione del testo.	8-6	
	Comprensione sostanziale, ma superficiale del testo.	5-3	
	Errata comprensione del testo.	2-1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi puntuale a tutti i livelli richiesti.	10-9	
	Analisi accettabile a tutti o quasi tutti i livelli richiesti.	8-6	
	Analisi poco puntuale o carente rispetto alle richieste.	5-3	
	Analisi gravemente carente.	2-1	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Articolata nel rispetto di tutte le consegne, approfondita e argomentata, chiara ed efficace.	15-12	
	Complessivamente rispettosa delle consegne, discretamente articolata e argomentata, chiara ed efficace.	11-8	
	Incompleta, superficiale, imprecisa.	7-4	
	Gravemente limitata.	3-1	
	Punteggio assegnato		.../40
	TOTALE COMPLESSIVO in centesimi		.../100
	TOTALE COMPLESSIVO in ventesimi		.../20

RUBRICA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Studente classe..... A.S. **PARTE COMUNE**

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Organizzazione del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo ben articolato, organico, coeso e coerente.	20-16	
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente.	15-10	
		Testo disorganico.	9-5	
		Testo gravemente disorganico.	4-1	
Competenza linguistica	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	20-16	
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato.	15-10	
		Frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	9-5	
		Testo gravemente scorretto; lessico improprio.	4-1	
Competenza culturale e critica	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; capacità di rielaborazione critica sicura, originale e approfondita.	20-16	
		Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti; capacità critica significativa.	15-10	
		Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; capacità critica limitata.	9-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali scorretti o carenti; capacità critica molto superficiale.	4-1	
		Punteggio assegnato		

**RUBRICA PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UNTESTO ARGOMENTATIVO**

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione completa di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	10-9	
	Individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni.	8-6	
	Individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni.	5-3	
	Errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo.	2-1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sviluppo del percorso ragionativo con coerenza e con utilizzo di connettivi pertinenti.	15-12	
	Percorso ragionativo sostanzialmente coerente e con un utilizzo di connettivi complessivamente adeguato.	11-7	
	Ripetute incoerenze nel percorso ragionativo.	6-3	
	Gravi incoerenze nel percorso ragionativo.	2-1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Piena correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	15-12	
	Utilizzo di riferimenti culturali ai fini dell'argomentazione sostanzialmente appropriato.	11-7	
	Utilizzo di riferimenti culturali ai fini dell'argomentazione spesso inappropriato.	6-3	
	Riferimenti culturali limitati e loro utilizzo gravemente improprio.	2-1	
	Punteggio assegnato		.../40
	TOTALE PUNTEGGIO in centesimi		.../100
	TOTALE PUNTEGGIO in ventesimi		.../20

RUBRICA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
Studente classe....A.S. . - PARTE COMUNE

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Organizzazione del testo	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo ben articolato, organico, coeso e coerente.	20-16	
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente.	15-10	
		Testo disorganico.	9-5	
		Testo gravemente disorganico.	4-1	
Competenza linguistica	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	20-16	
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato.	15-10	
		Frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	9-5	
		Testo gravemente scorretto; lessico improprio.	4-1	
Competenza culturale e critica	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; capacità di rielaborazione critica sicura, originale e approfondita.	20-16	
		Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti; capacità critica significativa.	15-10	
		Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; capacità critica limitata.	9-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali scorretti o carenti; capacità critica molto superficiale.	4-1	
		Punteggio assegnato	/60

RUBRICA PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C
RIFFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO – ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Puntuale e articolata pertinenza del testo nel rispetto di tutte le consegne.	10-9	
	Sostanziale pertinenza del testo nel rispetto quasi completo delle consegne.	8-6	
	Parziale pertinenza del testo e di tutte le sue consegne.	5-3	
	Gravi carenze di pertinenza del testo e di rispetto delle consegne.	2-1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione perfettamente ordinata e lineare.	15-12	
	Esposizione sostanzialmente ordinata e lineare.	11-7	
	Esposizione disordinata.	6-3	
	Esposizione gravemente disordinata.	2-1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali pienamente corretti e articolati.	15-12	
	Conoscenze e riferimenti culturali sostanzialmente corretti e articolati.	11-7	
	Imprecisioni ed errori nei riferimenti culturali utilizzati nell'esposizione.	6-3	
	Gravissime lacune ed errori nei riferimenti culturali utilizzati nell'esposizione.	2-1	
	Punteggio assegnato	/40
	TOTALE PUNTEGGIO in centesimi	/100
	TOTALE PUNTEGGIO in ventesimi	/20

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

Candidato _____

Classe _____

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Descrittore	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Base: comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa.	1
	Intermedio: comprende in modo basilare la tematica proposta e la consegna operativa.	2
	Avanzato: comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	1 -2
	Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	3
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	4
	Avanzato: ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	5 - 6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	1 - 2
	Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	3 - 4
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5 - 6
	Avanzato: ha completa padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7 - 8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Base: argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando il linguaggio specifico.	1
	Intermedio: argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, non utilizzando il linguaggio specifico.	2
	Avanzato: argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	3
Punteggio totale		____ / 20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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.	0.5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.5 – 2.5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3.5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4.5	
	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	0.5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.5 – 2.5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 – 3.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 – 4.5	
	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	0.5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.5 – 2.5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3.5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4.5	
	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	0.5	
	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	1.5	
	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	2.5	
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	0.5	
	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	1.5	
	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	2.5	
Punteggio totale della prova				/ 20

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOCENTE VAIRA MATTEO	A.S. 2023/24
TESTI E MATERIALI	Materiale e risorse multimediali fornite dal docente	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
<p>NUCLEI TEMATICI</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari Alimenti alleggeriti, arricchiti, dietetici, integratori, alimenti funzionali, alimenti OGM e legislazione alimentare sui Novel food.</p> <p>Certificazioni di qualità e sistema HACCP Qualità globale degli alimenti. Malattie da contaminazione biologica. Tossinfezioni e infezioni alimentari. Igiene nella ristorazione e sistema HACCP.</p> <p>Dietologia Alimentazione equilibrata e LARN. Le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Dietoterapia Dieta nelle varie fasce di età. Diete in particolari condizioni patologiche (obesità, diabete, malattie cardiovascolari). Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>UDA interdisciplinare Ed.Civica Organizzazioni internazionali ed Unione Europea. La FAO e l'Unione Europea.</p>	<p>COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)</p> <p>Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)</p> <p>Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, e le normative vigenti in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Saper utilizzare le tabelle di composizione chimica degli alimenti e le tabelle LARN</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata il linguaggio specifico</p>	<p>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore ristorativo</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</p> <p>Riconoscere i nuovi sistemi produttivi in agricoltura, la filiera agroalimentare ed i nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità dei prodotti alimentari</p> <p>Garantire la qualità e salubrità degli alimenti</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla</p>

<p>UDA interdisciplinare di classe L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo: stili alimentari e tipologie dietetiche (Dieta mediterranea, Diete vegetariane).</p>		<p>manipolazione degli alimenti</p> <p>Individuare le cause di contaminazione chimica, fisica e biologica.</p> <p>Identificare le principali malattie di origine biologica trasmesse dagli alimenti.</p> <p>Interpretare le tabelle LARN e i fabbisogni nutrizionali della popolazione.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p>
--	--	--

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA LAB.SERV.ENOG.CUCINA	DOCENTE DEMONTE GIUSEPPE FRANCESCO	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	LIBRO DI TESTO: ALTA PROFESSIONALITÀ IN CUCINA. DISPENSE E RIVISTE DI SETTORE	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesto di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
Il territorio e la qualità alimentare	La cultura alimentare italiana (la cucina delle regioni italiane) Tradizioni e piatti tipici delle venti regioni. I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. La produzione locale. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni.	Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità. Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali. Presentare specialità di cucina regionale italiana.
La sicurezza	Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.	Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.
Il sistema HACCP	Il sistema HACCP e il piano di auto controllo	Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. Simulare il piano di auto controllo.
L'igiene nella ristorazione	Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti. Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro	Igiene professionale. L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare. L'igiene della persona. L'igiene dei prodotti e la loro conservazione. L'igiene dei processi di lavorazione. L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature.

	<p>Riconoscere il valore delle responsabilità personali e delle regole</p> <p>Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti</p> <p>Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili</p> <p>Riconoscere il valore delle responsabilità personali e delle regole</p>	<p>La sanificazione della cucina.</p> <p>Prevenzione antinfortunistica</p>
Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari	<p>Le intolleranze farmacologiche</p> <p>Le intolleranze enzimatiche</p>
La ristorazione	Riconoscere le varie forme di ristorazione, le loro caratteristiche.	Saper riconoscere le varie differenze di tipologia ristorativa, per quanto riguarda la gestione e le varie proposte ristorative
L'elaborazione di menu e carte	<p>Elaborare semplici menu.</p> <p>Valutare i costi dei piatti e delle liste menu</p>	<p>Collegare i piatti ai diversi stili di cucina.</p> <p>Redigere le schede ricetta.</p> <p>Riconoscere i sapori fondamentali.</p> <p>Redigere semplici menu adatti alle diverse occasioni di servizio e alle differenti forme di ristorazione.</p> <p>Effettuare abbinamenti gastronomici corretti.</p>
Il catering e il banqueting	<p>Progettare il menu per tipologie di eventi.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p>	<p>Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>I menu della ristorazione collettiva.</p> <p>Simulazione di un evento di banqueting.</p>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE Classe 5ACS		
DISCIPLINA FRANCESE	DOCENTE ANTONIETTA BALZAMO	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Pret -a- gouter, schede	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
<p>UDA N.0 RIPASSO DELLA GRAMMATICA</p> <p><i>VERBI ETRE E AVOIR</i> <i>VERBI DEL PRIMO GRUPPO E DEL SECONDO</i> <i>VERBI CHE FANNO ECCEZIONE</i> <i>I GALLICISMI</i> <i>IL PASSE' COMPOSE'</i> <i>IL FUTURO</i> <i>L'IMPERFETTO</i></p> <p>UDA n. 10 LE DESSERTS La crema Chantilly Dans les coulisses: la favolosa epopea del cioccolato I differenti tipi di impasti: la pasta brisée, la pasta sabbiata, la pasta di pane</p> <p>UDA n.11 IL LAVORO IN UNA SALA RISTORANTE Le attrezzature in un ristorante: i mobili, la tovaglietta, le stoviglie, i bicchieri, le posate</p> <p>L'organizzazione del lavoro: prima dell'apertura, dopo l'apertura, dopo la chiusura, la prenotazione del tavolo</p> <p>I metodi di servizio</p> <p>Menù a prezzo fisso o alla carta</p>	<p>COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)</p> <p>Conoscenza delle regole della fonetica, di intonazione e conoscenza del lessico e della sintassi</p> <p>Utilizzare il lessico adatto Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico Comprendere una ricetta Comparare delle ricette Comprendere i principali elementi di un testo orale Parlare delle origini di un dolce tradizionale</p> <p>Utilizzare il lessico adatto Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico</p> <p>Comprendere e analizzare un testo scritto Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico Utilizzare un lessico adatto Definire le esigenze di un cliente in merito all'organizzazione di un banchetto</p>	<p>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</p> <p>Conoscenza delle regole della fonetica, di intonazione e conoscenza del lessico e della sintassi</p> <p>Rispondere a un questionario Ritrovare elementi citati nel testo Trasformare un verbo secondo le indicazioni Trovare la traduzione di una parola nel testo</p> <p>Rispondere ad un questionario Ritrovare elementi citati in un testo Completare delle frasi con elementi dati</p> <p>Associare una parola ad un'immagine Utilizzare il lessico adatto</p> <p>Rispondere a un questionario Ritrovare elementi citati in un testo Ritrovare elementi citati in un testo</p>

<p>Differenze tra Francia e Italia</p> <p>Il menù alla carta</p> <p>Il menù a prezzo fisso</p> <p>UDA 14 L'ORGANIZZAZIONE DI UN BANCHETTO Feste e avvenimenti</p> <p>Organizzare un banchetto</p> <p>Il lessico dell'Organizzazione di un banchetto</p> <p>UDA 15 IL MONDO DEL LAVORO I tipi di contratti proposti Come scrivere un curriculum Lettera di presentazione</p> <p>UDA 20 LA NUTRIZIONE Resume' de : l'alimentazione equilibrata. La piramide alimentare. L'alimentazione vegana, vegetariana, il crudivismo, il regime eubiotico. Le intolleranze alimentari.</p> <p>UDA 21 LA SICUREZZA Il lavoro in cucina Le intossicazioni alimentari Il metodo HACCP</p>	<p>Comprendere e analizzare un testo scritto</p> <p>Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico</p> <p>Utilizzare un lessico adatto</p> <p>Scrivere una lettera formale</p> <p>riconoscere le diverse parti di un curriculum</p> <p>Scrivere una lettera di motivazione</p> <p>Comprendere e analizzare un testo scritto</p> <p>Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico</p> <p>Utilizzare un lessico adatto</p> <p>Comprendere e analizzare un testo scritto</p> <p>Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico</p> <p>Utilizzare un lessico adatto</p>	<p>Trovare la traduzione di una parola nel testo</p> <p>Rispondere a un questionario</p> <p>Ritrovare elementi citati in un testo</p> <p>Ritrovare elementi citati in un testo</p> <p>Trovare la traduzione di una parola nel testo</p> <p>Rispondere a un questionario</p> <p>Ritrovare elementi citati in un testo</p> <p>Ritrovare elementi citati in un testo</p> <p>Trovare la traduzione di una parola nel testo</p> <p>Rispondere a un questionario</p> <p>Ritrovare elementi citati in un testo</p> <p>Ritrovare elementi citati in un testo</p> <p>Trovare la traduzione di una parola nel testo</p>
--	--	---

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA D.T.A.	DOCENTE Piemontese Ada	A.S. 2023-2024
TESTI E MATERIALI	Libro di testo ("Gestire le imprese ricettive up", Sala e Vendita, vol. 3, di S. Rascioni e F. Ferriello, ed. Tramontana), mappe concettuali, slides, appunti.	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possessiono di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
IL BILANCIO D'ESERCIZIO	Redigere un semplice Stato Patrimoniale e Conto Economico. Calcolare gli indici di bilancio ed i margini patrimoniali.	Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Esporre in modo fluido i concetti studiati, usando linguaggi specifici.
IL TURISMO	Applicare il tasso di cambio nell'ambito del mercato turistico internazionale. Calcolare gli indicatori della domanda e dell'offerta turistica e gli indicatori economici.	Analizzare l'andamento del mercato turistico. Esporre in modo fluido i concetti studiati, usando linguaggi specifici.
IL MARKETING	Applicare le diverse fasi del marketing strategico. Applicare le tecniche di analisi SWOT. Disegnare una mappa di posizionamento. Determinare il prezzo di vendita mediante il metodo del full costing e quello del direct costing.	Analizzare le fasi del marketing strategico e le leve del marketing operativo. Esporre in modo fluido i concetti studiati, usando linguaggi specifici.
I MARCHI DI QUALITA'	Distinguere i prodotti alimentari con certificazione di qualità.	Analizzare i più importanti marchi di qualità alimentare. Esporre in modo fluido i concetti studiati, usando linguaggi specifici.
LE ABITUDINI ALIMENTARI	Comprendere le legge di Engel.	Analizzare i fattori che incidono sulle abitudini alimentari. Esporre in modo fluido i concetti studiati, usando linguaggi specifici.
NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO	Applicare la normativa relativa alla sicurezza del lavoro.	Analizzare gli obblighi a carico del datore e dei lavoratori in ambito di sicurezza sul lavoro. Esporre in modo fluido i concetti studiati, usando linguaggi specifici.

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Educazione civica	DOCENTE Piemontese Ada	A.S. 2023-2024
TESTI E MATERIALI	Libro di testo ("La nuova Educazione civica" per il triennio, ed. Rizzoli), mappe concettuali, slides, appunti, video.	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	TRAGUARDI	
ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA	Comprendere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	
ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA	Conoscere l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, delle Province, delle Città metropolitane e dei Comuni.	
DIGNITA' E DIRITTI UMANI	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Matematica	DOCENTE DI NOIA NUNZIA RITA	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI Libro in adozione: Tonolini Franco / Tonolini Giuseppe / Manenti Calvi Annamaria "Matematica Modelli e Competenze" - Linea Bianca-Vol. 5 – Minerva Italica editore.		
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<ul style="list-style-type: none"> -Disequazioni di primo e secondo grado -Uso Regola di Raffini per dis.$> 2^{\circ}$ -- Perequazioni - Concetto di una disequazione - Segno di una disequazione intera o fratta - Limiti e funzioni primitive - Definizione intuitiva di limite - Limite di una funzione. - Calcolo di limiti di funzioni - Studio di funzioni razionali intere e fratte. - Funzioni razionali intere e fratte - Concetto di una funzione - Dominio di una funzione - Segno di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare i simboli in maniera precisa e corretta analizzando i dati di riferimento. -Utilizzare correttamente i simbolismi specifici ed esprimersi con precisione. -Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi. -Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. -Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. -Esprimersi in modo chiaro, rigoroso e sintetico. -Apprendimento di tecniche conoscitive ed elaborative tali da esprimere il mezzo in uso comune di insegnamento mediante la tecnica dell'imparare facendo, mezzo e tecnica utilizzabile mediante mezzi comunicativi informatici e mezzi a volte anche dispensativi . quali app, e elaboratori di calcolo a livello nazionale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare correttamente i simbolismi specifici ed esprimersi con precisione. -Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi. -Utilizzare in maniera precisa e dettagliata l'uso di soluzioni di uso comuni mediante l'adopero: di dati di calcolo e capacità espositive dettagliate quali qualità comunicative ed esplicative tipiche della matematica mediate l' adopero del metodo della resilienza .

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Lingua inglese	DOCENTE GUERRA ANNA RITA	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI Libro in adozione: Mastering, cooking and service, dispense fornite dall'insegnante, materiale multimediale		
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
MODULE n.1 STANDARD OF HYGIENE AT WORK	Personal safety and hygiene procedure (le norme per la corretta manipolazione degli alimenti : per l'igiene e sicurezza personale e sul luogo di lavoro) Le modalità per la tutela della salute dei clienti (HACCP) I batteri e le contaminazioni	Saper utilizzare la lingua per comprendere e produrre testi orali/scritti inerenti la sfera personale, il quotidiano e il settore di indirizzo, avvalendosi anche delle tecnologie, multimediali
DIET AND NUTRITION	Le diete	
UDA EDUCAZIONE CIVICA Organizzazioni internazionali ed UE	Le istituzioni dell'UE: Conoscenza della terminologia linguistica di base relativa alle organizzazioni UE	Saper usare la lingua per interagire nell' ambito delle organizzazioni UE
MODULE n.2 UDA L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo	Conoscenza della terminologia di base e tecnico-professionale relativa agli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare	Saper utilizzare la lingua per poter comprendere e riferire dell'argomento alimentazione e cultura alimentare

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA ITALIANO	DOCENTE DI SAVINO ANTHEA	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	FOTOCOPIE FORNITE DAL DOCENTE	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possessiono di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<p>La narrativa della seconda metà dell'800:</p> <p>-Carducci e Verga</p> <p>-confronto tra positivismo, realismo, naturalismo e verismo</p> <p>-opere analizzate di Carducci: pianto antico, san Martino</p> <p>-opere analizzate di Verga: rosso malpelo, mastro don Gesualdo (parte iv, capitolo 5, la morte di Gesualdo), i Malavoglia (capitolo 15 – l'addio di 'ntoni).</p> <p>La poesia della seconda metà dell'800.</p> <p>-Pascoli e D'annunzio</p> <p>-simbolismo, decadentismo ed estetismo.</p> <p>-opere analizzate di Pascoli: X agosto, il tuono</p> <p>-opere analizzate di D'annunzio: la pioggia nel pineto, il piacere (riassunto della trama e analisi della figura di Sperelli).</p> <p>La crisi del soggetto.</p> <p>-Pirandello e Svevo.</p> <p>-confronto tra vinti, inetti e alienati.</p> <p>-opere analizzate di Pirandello: l'umorismo, il fu Mattia Pascal (capitolo 18).</p> <p>-opere analizzate di Svevo: la coscienza di Zeno (capitolo 4 - lo schiaffo del padre).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali. • Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico. • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario e artistico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento. • Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati dai principali autori della letteratura italiana. • Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei testi letterari più significativi.

La poesia della prima meta' del '900.

-Ungaretti e Montale.

-ermetismo.

-opere analizzate di Ungaretti: Soldati, Mattina.

-opere analizzate di Montale: Ho sceso dandoti il braccio, Non chiederci la parola.

Educazione civica

- i diritti umani nella letteratura (“Se questo è un uomo”, Primo Levi)

SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA STORIA	DOCENTE DI SAVINO ANTHEA	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	FOTOCOPIE FORNITE DAL DOCENTE	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<p>LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E LA QUESTIONE SOCIALE</p> <p>L'ALBA DEL NOVECENTO -la belle epoque -l'italia di giolitti -il nazionalismo -lo sviluppo di ideologie razziste e il colonialismo</p> <p>LA PRIMA GUERRA MONDIALE</p> <p>LA RIVOLUZIONE RUSSA IL TRATTATO DI VERSAILLES E LE SUE CONSEGUENZE</p> <p>IL DOPOGUERRA -il biennio rosso in italia -gli stati uniti, dall'eta' dell'oro al crollo di wall street.</p> <p>L'ETA' DEI TOTALITARISMI -l'unione sovietica di stalin -l'avvento del fascismo -l'avvento del nazismo</p> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <p>CONFRONTO TRA LO STATUTO ALBERTINO E LA COSTITUZIONE DEL 1948.</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA: - il discorso sulla Costituzione di Piero Calamandrei - le donne della Costituente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità. • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA enogastronomia/sala e vendita	DOCENTE Colia Pasquale	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Libro di testo	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
1 ARREDI ,CORREDI E UTENSILI		
2 LA MICE EN PLACE DEL COPERTO E MODI DI SERVIRE LE PREPARAZIONI	1.riconosce le dotazioni della sala e sa riconoscere e usare in modo professionale le attrezzature disponibili.	1.lo studente riconosce la varietà dei componenti dell'arredamento di una sala ristorante e il materiale in dotazione.
3 IL MARCHIO E LA PUBBLICITA'		
4 CATERING E BANQUETING		
5 I DISTILLATI DALL'ALCHIMIA ALLA DISTILLAZIONE	2.E in grado di valutare sulla base del piatto da servire,quali posate sono indicate.	2.sa predisporre un tavolo con la miche en place di base.è in grado di svolgere i servizi particolari al tavolo di servizio.
6 LA BIRRA		
7 L'ARTE DI FARE I COCKTAIL	3. 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.	5.Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche. Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
	4.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,	6.Classificare le birre in base all'origine e alla modalità di produzione. Distinguere i bicchieri adeguati alle diverse tipologie di birra. Utilizzare correttamente le

	<p>che interconnettono ambiti culturali e professionali</p> <p>5.Lo studente è in grado di usare le sue conoscenze sulle origine e i principali metodi della distillazione, per riconoscere i distillati più importanti e usarli nel mondo del bar.</p> <p>6.Modalità di produzione della birra. Tipologie di birre e modalità di servizio. Lessico e la fraseologia di settore</p> <p>7.Classificazione di bevande. Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Lessico e la fraseologia di settore</p>	<p>attrezzature per il servizio della birra.</p> <p>7.Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette di miscelazione. Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</p>
--	--	---

UDA INTERDISCIPLINARE DI CLASSE

DENOMINAZIONE	L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo
COMPITO/PRODOTTO	Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese. Relazione individuale.
COMPETENZE	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici): 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 tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese): 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.</p> <p>Competenze asse storico-sociale (Storia): Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare le conoscenze storiche generali agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</p> <p>Competenze Asse matematico (Matematica): Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico. Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico.</p> <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline): Agire in modo autonomo e responsabile. Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità. Risolvere problemi. Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte. Comunicare Collaborare e partecipare.</p>
ABILITA'	<p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati.</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto.</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue.</p>

CONOSCENZE	<p>Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti. Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche. Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata. Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale. Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico.</p>
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi V
PREREQUISITI	<p>Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica. Conoscenza storica ed economica generale.</p>
PERIODO	Fine primo quadrimestre dal mese di gennaio (5 settimane).
FASI DI APPLICAZIONE	<p>1. I fase: recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue, dieta mediterranea). 2. II fase: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi. 3. III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio. 4. IV fase: realizzazione delle slide in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi di diversi alimenti nel mondo; preparazione in chiave moderna di alcuni piatti della tradizione italiana, ricercando la preparazione internazionale che più si avvicina, stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso. 5. V fase: presentazione dei prodotti. 6. VI fase: verifica finale.</p>
TEMPI	10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curricolari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.
ESPERIENZE ATTIVATE	Interviste alle aziende ristorative locali di street food internazionali per capire il significato del cibo. Visita a negozi alimentari internazionali per capire l'importanza dei prodotti utilizzati.
METODOLOGIE	<p>Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio.</p>
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia.
VERIFICA	<p>Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze: - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento

	verso il life long learning (apprendimento permanente).
OBBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO
Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Verga, *Jeli il pastore*, da "Vita nei campi" (1880).

Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi i fianchi colla coda. - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore.

Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio.

Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene. Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare e volare tutto il giorno. -

Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ché di rado aveva avuto con chi parlare e perciò non aveva fretta di scovarle e distrigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. - Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il cibo, e quando la neve copre la terra se ne muoiono.

Poi ci pensò su un pezzetto. - Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla. -

Don Alfonso però rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavoro si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa. Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

Comprensione e analisi

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

1. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
2. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate più al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.

3. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?

4. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

Interpretazione

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza è segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui; è un tema di grande attualità nell'Ottocento postunitario, ma è anche un argomento sempre presente nella nostra società, al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Da un articolo di Pier Aldo Rovatti, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*.

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: “Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti”. Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l'elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c'è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire “una pausa di riflessione” di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

Non sentiamo il bisogno di “deserti tascabili”, cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c'è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall'ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell'illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come “solitudine”, “deserto”, “lentezza”, cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, “solo” e “pensoso”. Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

[...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...]

Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “deserti tascabili”.
4. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica”.

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell’attitudine alla riflessione nella società contemporanea.

Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

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

Tiziano Terzani, *Lettera dall’Himalaya*, 17 gennaio 2002

“La guerra non rompe solo le ossa della gente, rompe i rapporti umani” [...] Il dialogo aiuta enormemente a risolvere i conflitti. L’odio crea solo altro odio.

Certo: ogni conflitto ha le sue cause, e queste vanno affrontate. Ma tutto sarà inutile finché gli uni non accetteranno l’esistenza degli altri ed il loro essere eguali, finché noi non accetteremo che la violenza conduce solo ad altra violenza. “Bei discorsi. Ma che fare?” mi sento dire, anche qui nel silenzio. Ognuno di noi può fare qualcosa. Tutti assieme possiamo fare migliaia di cose. La guerra al terrorismo viene oggi usata per la militarizzazione delle nostre società, per produrre nuove armi, per spendere più soldi per la difesa. Opponiamoci, non votiamo per chi appoggia questa politica, controlliamo dove abbiamo messo i nostri risparmi e togliamoli da qualsiasi società che abbia anche lontanamente a che fare con l’industria bellica. Diciamo quello che pensiamo, quello che sentiamo essere vero: ammazzare è in ogni circostanza un assassinio. Parliamo di pace, introduciamo una

cultura di pace nell'educazione dei giovani. Perché la storia deve essere insegnata soltanto come un'infinita sequenza di guerre e di massacri?
da *Lettere contro la guerra*

La guerra ha da sempre segnato la storia dell'umanità. Sin dall'antichità il desiderio di conquista, motivato da ragioni economiche e sociali, ha spinto i popoli ad uscire dai confini dei propri Stati per dirigersi altrove, verso altri confini, in altre società, portando con sé la violenza, la morte e l'idea della sopraffazione.

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO

CLASSE V - A.S. 2023/2024

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

NUCLEO TEMATICO n. 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.

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Il candidato svolga la prima parte della prova e tre tra i quattro quesiti proposti nella seconda parte.

PARTE PRIMA

DOCUMENTO n.1

da "CONSUMI, UN ALLARME ALIMENTARE AL GIORNO NEL 2018" Report di COLDIRETTI del 24 febbraio 2019

"Nel 2018 in Italia è scoppio più di un allarme alimentare al giorno per un totale di ben 398 notifiche inviate all'Unione Europea durante l'anno. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base delle elaborazioni del sistema di allerta rapido Rasff.

Sul totale dei 398 allarmi che si sono verificati in Italia nel 2018 solo 70 (17%) hanno riguardato prodotti con origine nazionale, 194 provenivano da altri Paesi dell'Unione Europea (49%) e 134 da Paesi extracomunitari (34%). In altre parole – precisa la Coldiretti – oltre quattro prodotti su cinque pericolosi per la sicurezza alimentare provengono dall'estero (83%).

Quali sono i cibi più pericolosi?

I pericoli maggiori per l'Italia – continua la Coldiretti – sono infatti venuti dal pesce spagnolo con alto contenuto di mercurio e infestato dal verme Anisakis, dalle ostriche vive francesi con Norovirus, che provoca vomito e diarrea, e dal pollo polacco contaminato dalla salmonella enterica, i quali salgono sul podio del rischio [...].

Dai risultati sono evidenti le maggiori garanzie di sicurezza dei prodotti nazionali mentre preoccupazioni vengono soprattutto dalle importazioni. Il motivo è spiegato dalla storica relazione della Corte dei Conti Europea del 15 gennaio scorso sui "pericoli chimici negli alimenti che consumiamo", in cui si parla di tolleranze all'importazione e si chiede alla Commissione Europea di spiegare "quali misure intende adottare" per mantenere lo stesso livello di garanzia per gli alimenti importati rispetto a quelli prodotti nella Ue. Infatti il numero di prodotti agroalimentari extracomunitari con residui chimici irregolari è stato pari al 4,7% rispetto alla media Ue dell'1,2% e ad appena lo 0,4% dell'Italia secondo le elaborazioni Coldiretti [...].

... "L'esperienza di questi anni dimostra l'importanza di una informazione corretta con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine nazionale dei prodotti che va esteso a tutti gli alimenti" conclude il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "va anche tolto in Italia il segreto sui flussi commerciali con l'indicazione delle aziende che importano materie prime dall'estero per consentire interventi mirati in situazioni di emergenza sanitaria che si ripetono sempre più frequentemente".

La classifica dei cibi stranieri più pericolosi:

1. Pesce dalla Spagna per mercurio (24 notifiche) e infestazione di Anisakis (14)
2. Ostriche vive dalla Francia per Norovirus (23)
3. Pollo dalla Polonia per Salmonella enterica (8)
4. Pesce dalla Francia per Anisakis (8)
5. Nocciole dalla Turchia per aflatossine (7)
6. Cozze dalla Spagna per Escherichia Coli (7)

Fonte: Elaborazioni Coldiretti su allarmi alimentari in Italia nel 2018 (RASSF)

<https://www.coldiretti.it/salute-e-sicurezza-alimentare/consumi-un-allarme-alimentare-al-giorno-nel-2018>

DOCUMENTO n.2

da "EPICENTRO" (portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

"La salmonella è l'agente batterico più comunemente isolato in caso di infezioni trasmesse da alimenti, sia sporadiche che epidemiche. La salmonella è presente in natura con più di 2000 varianti (i cosiddetti sierotipi) ma i ceppi più frequentemente diffusi nell'uomo e nelle specie animali, in particolare in quelle allevate per la catena alimentare, sono *S. enteritidis* e *S. typhimurium*.

Le infezioni provocate da salmonella si distinguono in forme tifoidee (*S. typhi* e *S. paratyphi*, responsabili della febbre tifoide e delle febbri enteriche in genere), in cui l'uomo rappresenta l'unico serbatoio del microrganismo, e forme non tifoidee, causate dalle cosiddette salmonelle minori (come *S. typhimurium* e la *S. enteritidis*), responsabili di forme cliniche a prevalente manifestazione gastroenterica. Le salmonelle non tifoidee, responsabili di oltre il 50% del totale delle infezioni gastrointestinali, sono una delle cause più frequenti di infezioni alimentari nel mondo industrializzato. Le infezioni da *Salmonella* spp. possono verificarsi nell'uomo e negli animali domestici e da cortile (polli, maiali, bovini, roditori, cani, gatti, pulcini) e selvatici, compresi i rettili domestici (iguane e tartarughe d'acqua). I principali serbatoi dell'infezione sono rappresentati dagli animali e i loro derivati (come carne, uova e latte consumati crudi o non pastorizzati) e l'ambiente (acque non potabili) rappresentano i veicoli di infezione" [...].

Fonte: <https://www.epicentro.iss.it/salmonella>

Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nel documento n.1 si considerano quali sono i cibi più pericolosi monitorati dal sistema di allarme rapido europeo Rasff (Rapid Alert System for Food and Feed). Riferisci con un esempio che cos'è una contaminazione chimica e come si può prevenire.

- Nel documento n.1 si considerano gli alimenti di importazione risultati più pericolosi nel 2018. Riferisci con un esempio le differenze tra i concetti di "rischio" e "pericolo".

- Nel documento n.2 si descrivono le caratteristiche dei batteri del genere *Salmonella*. Riferisci quali sono gli alimenti nella ristorazione a rischio di salmonellosi e quali sono le pratiche igienico-sanitarie da applicare in ambito ristorativo per prevenire questo rischio.

- Nel documento n.2 si riportano i rischi delle salmonelle maggiori e delle salmonelle minori. Descrivi le caratteristiche della gastroenterite provocata dalle salmonelle minori, specificando dose minima infettante, tempo di incubazione, sintomi ed eventuale terapia necessaria.

PARTE SECONDA

Il candidato svolga tre quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

- Spiega quali sono i fattori che favoriscono la crescita batterica e come possiamo tenerli sotto controllo.
- Descrivi le caratteristiche dei principali metalli pesanti che possiamo trovare nella catena alimentare.
- Individua un CCP nel diagramma di flusso di una preparazione alimentare a tua scelta, definendone i limiti critici e le azioni correttive.
- Riassumi brevemente la normativa che regola l'etichettatura dei cibi e delle bevande. Spiega a cosa serve la tracciabilità e la rintracciabilità di filiera.

Durata massima della prova: 6 ore.