

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

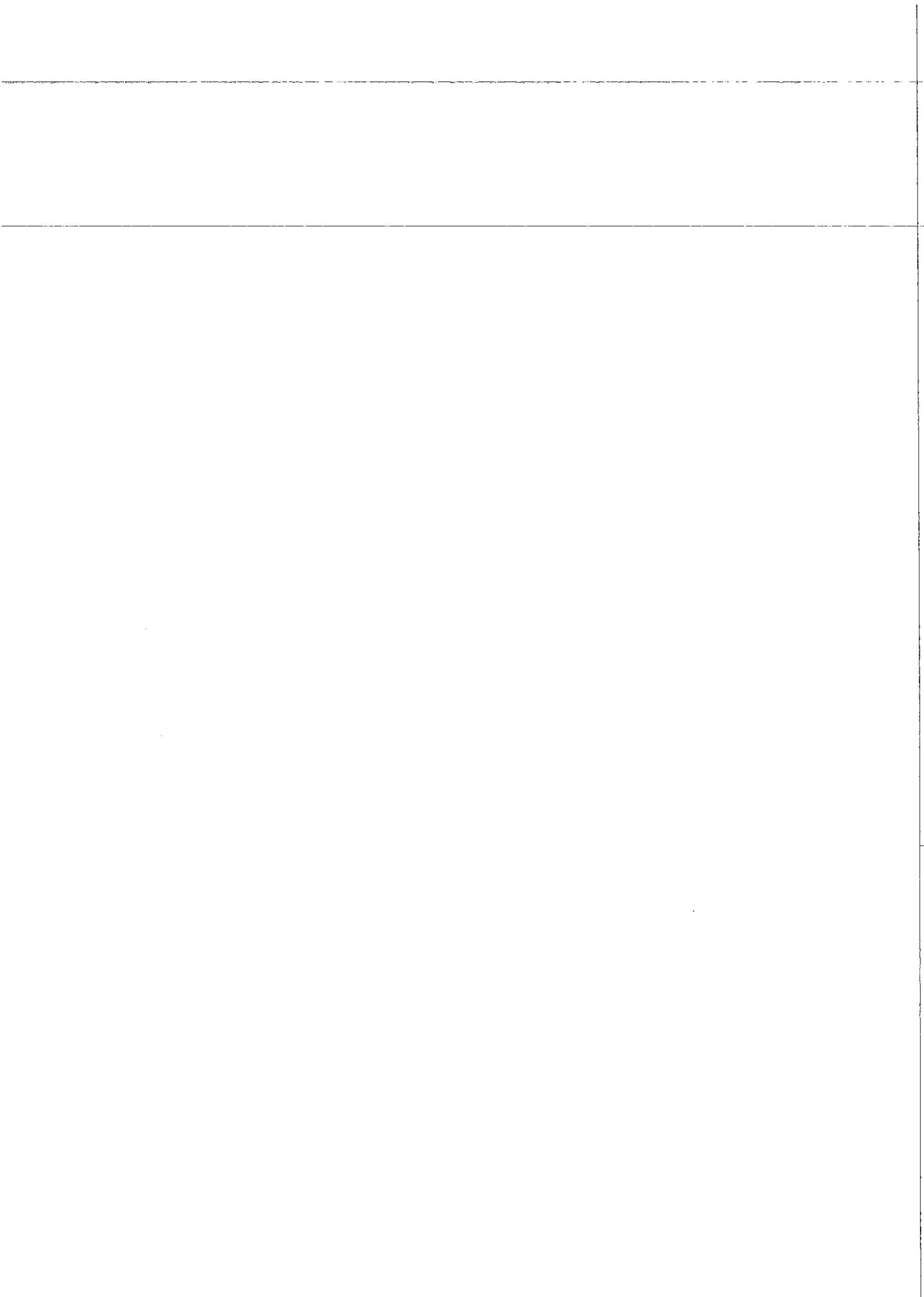
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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 P.O.M. N.55 DEL 22/03/2024, art. 10

Classe QUINTA Sez. H



IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	TATTOLI MARIA SANTA	<i>Maria Santa Tattoli</i>
ITALIANO E STORIA	PANUNZIO MARIA	<i>Maria Panunzio</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	VIVIANA GORGONE (SOSTITUISCE DOCENTE TITOLARE LUIGI DALOISO)	<i>Viviana Gorgone</i>
MATEMATICA	LADOGANA PAOLA ANNA	<i>Paola Ladogana</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LEGGIERO ANNA LUCIA	<i>Anna Lucia Leggiero</i>
INGLESE	PELLEGRINI MARIANGELA	<i>Mariangela Pellegrini</i>
FRANCESE	BALZAMO ANTONIETTA	<i>Antonietta Balzamo</i>
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	MOSCARITOLI ROBERTO	<i>Roberto Moscaritoli</i>
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA	D'AGRIPPINO URBANO	<i>Urbano D'Agrippino</i>
SCIENZE MOTORIE	DI PAOLA FERDINANDO	<i>Ferdinando Di Paola</i>
INCLUSIONE	MANGIACOTTI RENATA	<i>Renata Mangiacotti</i>
INCLUSIONE	PAPAGNO BIAGIA	<i>Biagia Papagno</i>

IL/LA COORDINATORE/TRICE

Prof.ssa Anna Lucia Leggiero

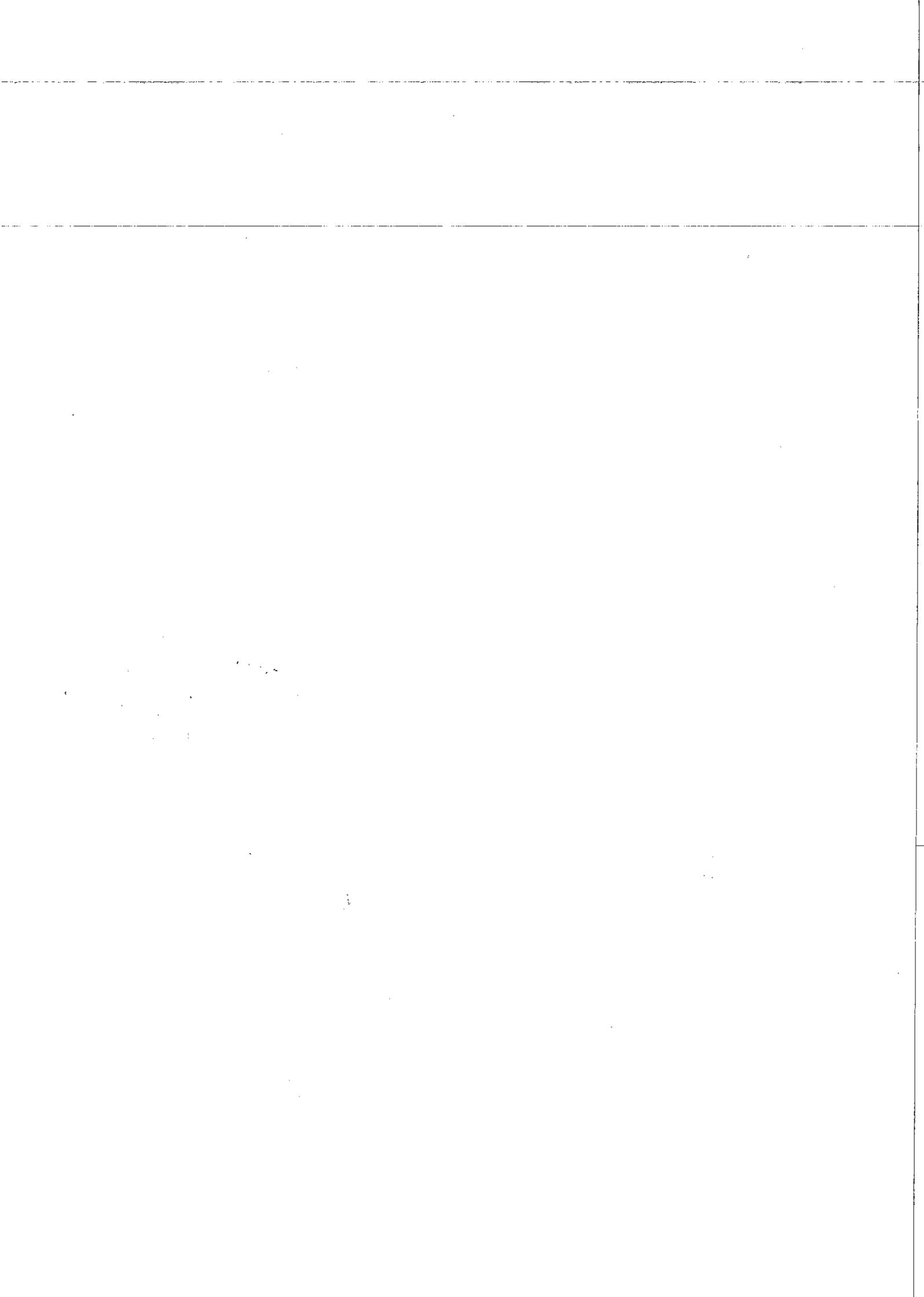
Anna Lucia Leggiero

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Anna Antonietta LAMACCHIA

Anna Antonietta Lamacchia





INDICE

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO	1
1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza.....	1
1.2. Presentazione dell'istituto.....	1
1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo	1
1.4. Risultati di apprendimento.....	2
2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE.....	5
2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica	5
2.2. Profilo della classe	5
3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	6
3.1. Contenuti, competenze disciplinari, obiettivi specifici di apprendimento e risultati di apprendimento.	6
3.2. Obiettivi trasversali raggiunti.....	6
3.3. Educazione Civica	8
3.4. Griglia di valutazione per la educazione civica.....	10
3.5. P.C.T.O.....	11
3.6. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento.....	12
3.7. Metodi – Mezzi –Spazi	13
4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE	14
4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione.....	14
4.2. I criteri di valutazione del profitto.....	14
4.3. La valutazione del comportamento.....	15
5. VERSO L'ESAME	15
5.1. Credito scolastico	15
5.2. Il curriculum dello studente	16
5.3. Preparazione alle prove scritte.....	16
5.3.1. Prima prova scritta	16
5.3.1.1. Simulazione prima prova scritta	16
5.3.2. Seconda prova scritta.....	16
5.3.2.1. Nuclei tematici fondamentali dell'indirizzo correlati alle competenze:	17
5.3.2.2. Obiettivi della prova	17
5.3.2.3. Simulazione seconda prova scritta	18
5.4. Il colloquio	18
6. ALLEGATI.....	20

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.L. 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

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

DOCENTE	DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	CONTINUITA'		
		CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
TATTOLI MARIA SANTA	RELIGIONE	X	X	X
PANUNZIO MARIA	ITALIANO E STORIA	X	X	X
DALOISO LUIGI GIUSEPPE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X	X
LADOGANA PAOLA ANNA	MATEMATICA			X
LEGGIERO ANNA LUCIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
PELLEGRINI MARIANGELA	INGLESE		X	X
BALZAMO ANTONIETTA	FRANCESE			X
MOSCARITOLI ROBERTO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	X	X	X
D'AGRIPPINO URBANO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA			X
DI PAOLA FERDINANDO	SCIENZE MOTORIE		X	X
MANGIACOTTI RENATA	INCLUSIONE			X
PAPAGNO BIAGIA	INCLUSIONE		X	X

2.2. Profilo della classe

La classe è composta da 19 studenti, di cui 5 ragazze e 14 ragazzi, tra loro sono presenti 3 studenti DA , due con programmazione ad obiettivi minimi e uno con differenziata; vi è anche 1 studente con DSA per cui è stato predisposto un PDP; uno studente è ripetente e insieme ad un ' altra alunna non frequenta da prima della fine del primo quadrimestre, altri tre invece non frequentano da inizio anno. Durante il quinquennio la classe è stata affidata a docenti diversi in numerose discipline, ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento. La **frequenza** è risultata saltuaria per la maggior parte degli alunni, il resto ha avuto una frequenza più regolare.

Gli studenti sono educati e corretti nel complesso, sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. In generale hanno presentato poca 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 non sempre proficuo, ma 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 poco soddisfacente; solo 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.

Come accennato, in classe sono presenti 3 studenti con certificazione di disabilità ai sensi della L. 104/92, due seguono una programmazione per obiettivi minimi e uno differenziata. Gli alunni sono seguiti dal docente di sostegno rispettivamente per 9, 9 e 18 ore. Si rimanda al P.E.I. di ognuno allegato in busta riservata per la commissione per le notizie più dettagliate.

Tali studenti nonostante il supporto dell'insegnante per l'inclusione, del Consiglio di classe e della famiglia, non hanno conseguito piena autonomia nell'esecuzione delle consegne assegnate. A causa di ciò e delle difficoltà espressive che ciascun candidato manifesta, **il Consiglio di Classe richiede la presenza dell'insegnante di sostegno nelle giornate della esecuzione delle prove.**

Anche il PDP predisposto dal Consiglio di Classe per l'alunno con DSA è allegato in busta riservata.

3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1. Contenuti, 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'acquisizioni 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 sé 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	SCANSIONE
ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	<i>Docente di D.T.A.:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Gli organismi internazionali • L'Unione europea
ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA	Conoscere l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, delle	<i>Docente di Scienze dell'Alimentazione:</i> <ul style="list-style-type: none"> • La FAO e l'Unione Europea

	Province, delle Città metropolitane e dei Comuni.	<p><i>Docente di Inglese:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Le istituzioni dell'Unione europea <p><i>Docente di Italiano:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Il discorso sulla Costituzione di Pietro Calamandrei <p><i>Docente di D.T.A.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> La Costituzione parte seconda: l'ordinamento della Repubblica
--	--	---

SECONDO QUADRIMESTRE

TEMATICA	TRAGUARDI ATTESI	SCANSIONE
UMANITÀ ED UMANESIMO. DIGNITÀ E DIRITTI UMANI	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	<p><i>Docente di D.T.A.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> I diritti inviolabili dell'uomo La Convenzione europea dei diritti dell'uomo <p><i>Docente di Storia:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Le donne della Costituente <p><i>Docente di Italiano:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> I diritti umani nella letteratura <p><i>Docente di Religione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo Cosa possiamo fare noi per i diritti umani Educazione alla fratellanza e alla solidarietà

3.4. Griglia di valutazione per la educazione civica

OBIETTIVI COGNITIVI							
Liv.	Conoscenza	Comprensione	Competenza	Analisi	Sintesi	Valutazione	Voto
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	1 – 3,9
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	4 – 5,4
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	5,5- 6,9
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	7 – 8,4
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	8,5 – 10

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	Irrilevante
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	
A.S. 2021/2022 III ANNO	08/10/2021 CORSO SICUREZZA SUL LAVORO 26/03/2022 CERIMONIA EMINIERE 11/04/2022 INCONTRO " A LEZIONE CON... LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO"
A.S. 2022/2023 IV ANNO	29/09/2022 CONFERENZA IL SISTEMA ZEROSEI 10/11/2022 62 FIERA NAZIONALE DEL CARCIOFO S. FERDINANDO DI PUGLIA 30/11/2022 CORSO BASE SULLA SICUREZZA 14/12/2022 PARTECIPAZIONE A TELETHON 09/03/2023 INCONTRO ORIENTAMENTO IN CIBUM 12/04/2023 MEET YOUR FUTURE 17/04/2023 VILLAGGIO COLDIRETTI BARI 16/05/2023 STAGE DAL 10 GIUGNO AL 31 AGOSTO 25/05/2023 INIZIO STAGE ESTIVO
A.S. 2023/2024 V ANNO	04/11/2023 ORIENTAMENTO CON ALMA 29/11/2023 SALONE DELLO STUDENTE BARI 14/12/2023 MANIFESTAZIONE, 3° ED. - SALT FEST, 27 DICEMBRE 2023 12/01/2023 PCTO – ORIENTAMENTI - INCONTRO CON I RAPPRESENTANTI ARPAL PUGLIA VIAGGIO DI ISTRUZIONE A RIMINI (SIGEP) 06/03/2024 PCTO- NUOVI ORIENTAMENTI- PERCORSO DI AUTOIMPREDITORIALITÀ E FUTURO DEL LAVORO DONAZIONE AVIS NUOVI ORIENTAMENTI - INCONTRI CON CONSULENTE DEL LAVORO 7° EDIZIONE DI ORIENTA GIOVANI. "LA SCUOLA, L'UNIVERSITÀ, IL MONDO DEL LAVORO" 24/05/2023 PCTO - INCONTRO DI ORIENTAMENTO CON IN CIBUM - SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA

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* di seguito dettagliate:

- ✓ Progetto (POF) Serie video **"Dalla terra al piatto"**
- ✓ Progetto PNRN **"RITORNO A SCUOLA"**: Percorsi di potenziamento delle competenze di base di **Scienze e cultura dell'alimentazione**

- ✓ Progetto PNRR “RITORNO A SCUOLA”: Percorsi di potenziamento delle competenze di base in **Diritto e tecniche amministrative**
- ✓ Progetto PNRR “RITORNO A SCUOLA” :Percorsi di mentoring e orientamento
- ✓ Progetto PNRR “RITORNO A SCUOLA”: Percorsi Formativi e laboratoriali CO- Curricolari:
 - “Laboratorio pizzeria e prodotti da forno”
 - “All sports”
 - “Cake Designer”

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 stati 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.

4.2. 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.

4.3. 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.

5.3.1. 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.

5.3.1.1. Simulazione prima prova scritta

È stata svolta una prova di simulazione della prima prova scritta (Allegato 7) in data: 19.04.2024.

La prova è stata valutata utilizzando griglie di valutazione basate sugli indicatori di cui al d.m. 1095 del 21 Novembre 2019 (Allegato 2).

5.3.2. 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.

5.3.2.1. Nuclei tematici fondamentali dell'indirizzo correlati alle competenze:

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.

5.3.2.2. 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.

5.3.2.3. Simulazione seconda prova scritta

È stata svolta una prova di simulazione seconda prova scritta (Allegato 7) in data: 24.04.2024.

La prova è stata valutata utilizzando una griglia di valutazione basata sugli indicatori di cui al d.m. 164 del 15 giugno 2022 – Allegato G (Allegato 3).

5.4. 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. Come da disposizioni normative, il nostro Istituto Scolastico ha dedicato all'insegnamento dell'Ed. Civica 33 ore annue.

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 e multidisciplinari:

1. AMBIENTE E TERRITORIO
2. DIETA E STILI ALIMENTARI
3. SALUTE E SICUREZZA
4. IL MARCHIO E LA PUBBLICITA'
5. CATERING E BANQUETING
6. PIATTI REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI

6. ALLEGATI

Allegato 1: Rubrica di valutazione del comportaento

Allegato 2: Indicatori e Griglia di valutazione simulazione prima prova scritta

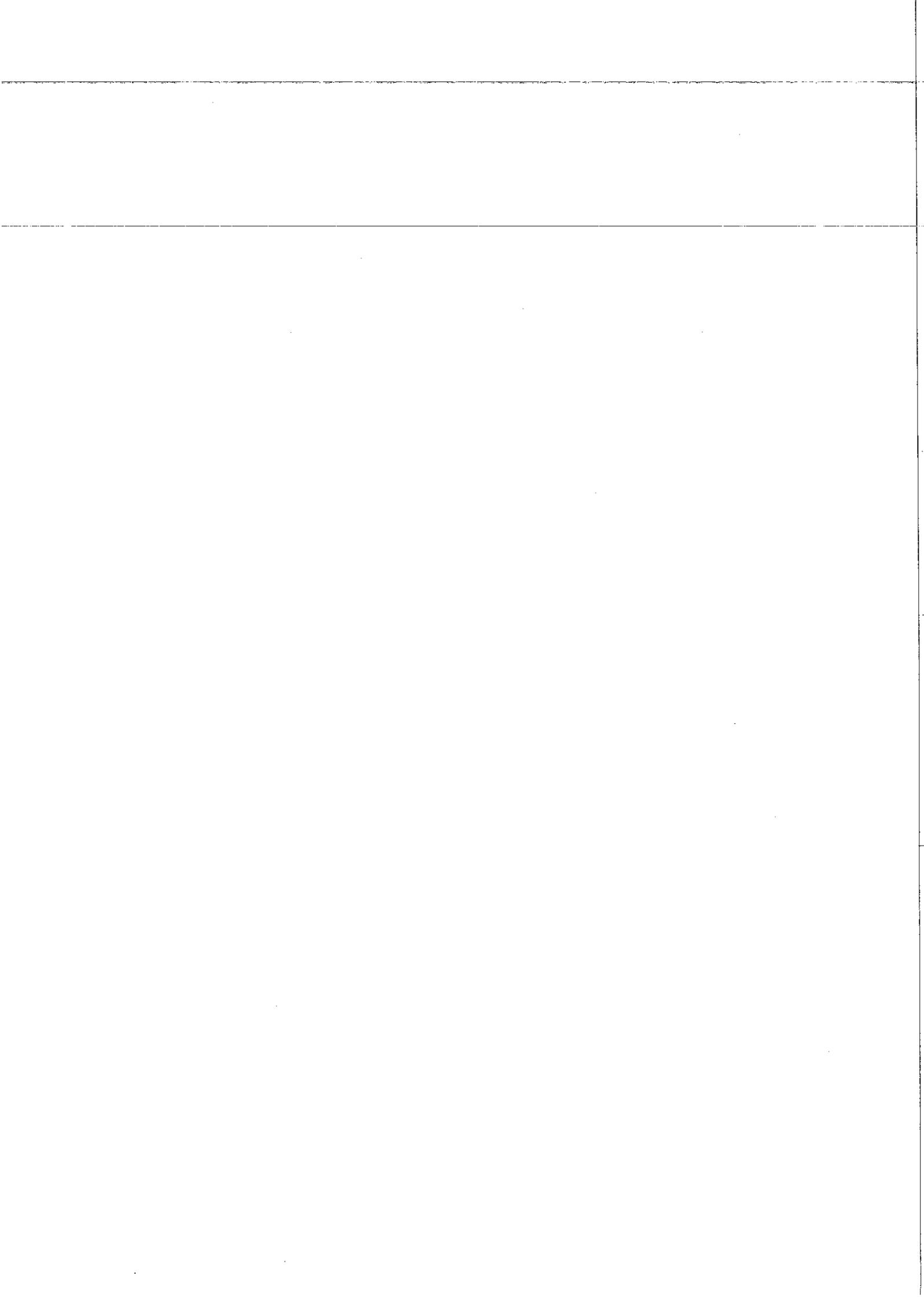
Allegato 3: Indicatori e Griglia di valutazione simulazione seconda prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione nazionale del colloquio (allegato O.M. N.55 DEL 22/03/2024)

Allegato 5: Scheda del docente

Allegato 6: Uda di classe

Allegato 7: Tracce simulazioni



Allegato 1: Rubrica di valutazione del comportaento

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.

Allegato 2: Indicatori e Griglia di valutazione simulazione prima prova scritta

Indicatori di cui al d.m. 1095 del 21 Novembre 2019

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

INDICATORE 1

- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.
- Coesione e coerenza testuali.

INDICATORE 2

- Ricchezza e padronanza lessicale.
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.

INDICATORE 3

- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 P)

- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo — se presenti — o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).
- Interpretazione corretta e articolata del testo.

TIPOLOGIA B

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 P)

- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.

TIPOLOGIA C

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 P)

- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SIMULAZIONE 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	/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		
	TOTALE COMPLESSIVO in centesimi		.../100
	TOTALE COMPLESSIVO in ventesimi		.../20

**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		
TOTALE PUNTEGGIO in centesimi			... /100
TOTALE PUNTEGGIO in ventesimi			... /20

RUBRICA PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C
RIFLESSIONE 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	

Allegato 3: Indicatori e Griglia di valutazione simulazione seconda prova scritta

Indicatori di cui al d.m. 164 del 15 giugno 2022 – Allegato G

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

Griglia di valutazione simulazione seconda prova scritta

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittore	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	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 tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	1-2
	Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	3
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	4
	Avanzato: ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	5-6
PADRONANZA delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici	Base: ha la parziale padronanza delle competenze tecnico - professionali.	1-2
	Intermedio: ha basilare padronanza delle competenze tecnico - professionali.	3-4
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle competenze tecnico - professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5-6

con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Avanzato: ha completa padronanza delle competenze tecnico - professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7 - 8
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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
Totale (max)		20

Allegato 4: Griglia di valutazione nazionale del colloquio (allegato O.M. N.55 DEL 22/03/2024)

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

Allegato 5: Scheda del docente

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA	DOCENTE	A.S.
ITALIANO/STORIA	Maria Panunzio	2023/2024
TESTI E MATERIALI	Le occasioni della letteratura – Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria La storia in 100 lezioni – Brancati, Pagliarani	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZE	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<p>Dal Positivismo all'impostazione narrativa pirandelliana fino alla poesia ermetica e relativa al primo novecento.</p> <p>Nello specifico seguono periodi, autori, opere analizzate: - Il Positivismo Il Naturalismo francese, E. Zola: "L'ebbrezza della speculazione", da "Il denaro", cap. IV Il Verismo, L. Capuana: "Scienza e forma letteraria: l'impersonalità", da "Fanfulla della Domenica" G. Verga: "Fantasticherie" da "Vita dei campi" "Il ciclo dei Vinti, "I vinti" e "La fiumana del progresso" da "I Malavoglia", Prefazione "I Malavoglia", capp. I, VII "La roba" da "Novelle rusticane" "Mastro don Gesualdo" Il Simbolismo, Baudelaire "L'albatros" da "I fiori del male" Il Decadentismo Estetismo, Panismo Superomismo G. d'Annunzio: "Un ritratto allo specchio: "Andrea Sperelli ed Elena Muti" da "Il piacere" libro III, cap. II "La pioggia nel pineto", da Alcyone G. Pascoli: "X Agosto", "Arano", "Il lampo", da Myricae "Una poetica decadente" da "Il fanciullino" I: Svevo: "Il ritratto dell'inetto", cap. I, da "Senilità" "Il fumo" cap. III, "La profezia di un'apocalisse cosmica" cap. VIII, da "La coscienza di Zeno" L. Pirandello: "Il treno ha fischiato" "Il fu Mattia Pascal" capp. VIII, IX Ermetismo U. Saba: "Amal", "La capra" da "Il Canzoniere" G. Ungaretti: "Mattina", "San Martino del Carso", Soldati", "Fratelli".</p> <p>I contenuti riguardanti la Storia hanno approfondito gli eventi legati al Novecento politico ed economico-sociale, ai conflitti mondiali, al fascismo e al nazifascismo.</p> <p>L'educazione civica ha approfondito le tematiche indicate dal Curricolo dell'Istituto.</p>	<p>Modesti i parametri nelle condotte espressivo-linguistiche per persistenza degli aspetti lacunosi nella fase di decodificazione ed elaborazione del pensiero in generale e dei contenuti letterari; minima padronanza nel destreggiare la dimensione semantica. Difficoltà a sanare tali incongruenze da parte della maggior parte della classe, le cui competenze linguistiche non si possono considerare allineate all'età scolare, bensì assimilabili ad un livello di generale superficialità espositiva. Per ciò che attiene i contenuti storici, si delinea una difficoltosa capacità di comparazione degli avvenimenti e dei tempi storici.</p>	<p>La modesta capacità elaborativa e critica nella fase dell'esposizione, scritta e orale, si imputa ad un corredo linguistico ridotto e privo delle strutture sintattiche e morfologiche di supporto alla codificazione del pensiero. Superficiale l'aspetto critico relativamente ai contenuti storico-letterari. Modeste capacità nella sintesi storica e nella sua analisi completa.</p>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA	DOCENTE	A.S.
INGLESE	PELLEGRINI MARIANGELA	2023/24
TESTI E MATERIALI	Mastering Cooking & Service, ELI - Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesto di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
DIET AND NUTRITION <ul style="list-style-type: none"> • Healthy eating • The Mediterranean diet • Alternative diets • Religious dietary choices 	<p>Saper descrivere la dieta mediterranea come modello di regime salutare.</p> <p>Saper riferire sulle diverse abitudini alimentari nelle varie religioni e coglierne aspetti caratterizzanti.</p>	<p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti professionali di riferimento.</p> <p>Comprendere e analizzare alcuni aspetti socioculturali di paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.</p>
THE PLEASURE OF FOOD <ul style="list-style-type: none"> • Food allergies and intolerances 	<p>Saper descrivere e paragonare le allergie e le intolleranze alimentari.</p>	
SAFETY PROCEDURES <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Food contamination • Food preservation 	<p>Saper descrivere l'HACCP, la contaminazione alimentare e i principali metodi di conservazione degli alimenti.</p>	
THE UK <ul style="list-style-type: none"> • Political system, population and identity, cuisine 	<p>Saper cogliere e riferire alcuni aspetti storico-sociali, di costume e gastronomici del Regno Unito.</p>	
UDA INTERDISCIPLINARE: LA CULTURA ALIMENTARE NEL MONDO	<p>Analisi di tradizioni gastronomiche e ricette relative ad alcune festività tipiche del Regno Unito</p>	

EDUCAZIONE CIVICA: ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA	Breve storia dell'Unione Europea e analisi delle principali istituzioni europee	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Nel corso dell'anno la classe si è dimostrata poco motivata, disinteressata e poco partecipativa; l'impegno nello studio è stato molto carente. In particolare, alcuni studenti si sono distinti per capacità e costanza nell'impegno, possiedono discrete basi linguistiche e rivelano discrete capacità espressive; la maggior parte possiede una preparazione appena sufficiente, dimostrando un impegno poco costante o mirato solo alle attività di verifica. Le valutazioni hanno prodotto risultati poco soddisfacenti, pur tenendo conto delle specificità individuali e delle lacune accumulate nel periodo pandemico.	

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA FRANCESE	DOCENTE ANTONIETTA BALZAMO	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	PRET A GOUTER	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<p>RIPASSO DELLA GRAMMATICA</p> <p>VERBI ETRE E AVOIR VERBI DEL PRIMO GRUPPO E DEL SECONDO VERBI CHE FANNO ECCEZIONE I GALLICISMI IL PASSE' COMPOSE' IL FUTURO L'IMPERFETTO</p>	<p>Conoscenza delle regole della fonetica, di intonazione e conoscenza del lessico e della sintassi</p>	<p>Conoscenza delle regole della fonetica, di intonazione e conoscenza del lessico e della sintassi</p>
<p>LE DESSERTS</p> <p>La crema Chantilly Dans les coulisses: la favolosa epopea del cioccolato I differenti tipi di impasti: la pasta brisée</p> <p>La pasta sabbiata La pasta di pane</p>	<p>Utilizzare il lessico adatto</p> <p>Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico</p> <p>Comprendere una ricetta</p> <p>Comparare delle ricette</p> <p>Comprendere i principali elementi di un testo orale</p> <p>Parlare delle origini di un dolce tradizionale</p>	<p>Rispondere a un questionario</p> <p>Ritrovare elementi citati nel testo</p> <p>Trasformare un verbo secondo le indicazioni</p> <p>Trovare la traduzione di una parola nel testo</p>
IL LAVORO IN UNA SALA RISTORANTE		

<p>Le attrezzature in un ristorante: i mobili, la tovaglietta, le stoviglie, i bicchieri, le posate L'organizzazione del lavoro: prima dell'apertura, dopo l'apertura, dopo la chiusura, la prenotazione del tavolo I metodi di servizio Menù a prezzo fisso o alla carta Differenze tra Francia e Italia Il menù alla carta Il menù a prezzo fisso</p>	<p>Utilizzare il lessico adatto Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico</p>	<p>Rispondere ad un questionario Ritrovare elementi citati in un testo Completare delle frasi con elementi dati Associare una parola ad un'immagine Utilizzare il lessico adatto</p>
<p>I VINI</p> <p>Breve storia dei vini Come servire il vino</p>	<p>Comprendere e analizzare un testo scritto Utilizzare un lessico adatto Riconoscere i nomi e i tipi di vino e di uva</p>	<p>Rispondere a un questionario Ritrovare elementi citati in un testo</p>
<p>L'ORGANIZZAZIONE DI UN BANCHETTO</p> <p>Feste e avvenimenti Organizzare un banchetto Il lessico dell'Organizzazione di un banchetto</p> <p>IL MONDO DEL LAVORO</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>Rispondere a un questionario Ritrovare elementi citati in un testo Ritrovare elementi citati in un testo Trovare la traduzione di una parola nel testo</p>

<p>I tipi di contratti proposti Come scrivere un curriculum Lettera di presentazione</p>	<p>Comprendere e analizzare un testo scritto Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico Utilizzare un lessico adatto Scrivere una lettera formale riconoscere le diverse parti di un curriculum Scrivere una lettera di motivazione</p>	<p>Rispondere a un questionario Ritrovare elementi citati in un testo Ritrovare elementi citati in un testo Trovare la traduzione di una parola nel testo</p>
<p>LA NUTRIZIONE</p> <p>Resume' de : l'alimentazione equilibrata La piramide alimentare L'alimentazione vegana, vegetariana, il crudivismo, il regime eubiotico. Le intolleranze alimentari</p>	<p>Comprendere e analizzare un testo scritto Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico Utilizzare un lessico adatto</p>	<p>Rispondere a un questionario Ritrovare elementi citati in un testo Ritrovare elementi citati in un testo Trovare la traduzione di una parola nel testo</p>
<p>LA SICUREZZA</p> <p>Il lavoro in cucina Le intossicazioni alimentari Il metodo haccp</p>	<p>Comprendere e analizzare un testo scritto Comprendere e analizzare un testo scritto su un soggetto specifico Utilizzare un lessico adatto</p>	<p>Rispondere a un questionario Ritrovare elementi citati in un testo Ritrovare elementi citati in un testo Trovare la traduzione di una parola nel testo</p>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA	DOCENTE	A.S.
MATEMATICA	PAOLA ANNA LADOGANA	2023\2024
TESTI E MATERIALI	COLORI DELLA MATEMATICA-ED.BIANCA-VOLUME A	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<p>I nuclei fondanti individuati nei nuovi curricula di matematica sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. numeri: operazioni; 2. relazioni, funzioni: rappresentazioni; <p>L'UMI (Unione Matematica Italiana) ha preferito associare o disaggregare diversamente le competenze in nuclei:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. il numero (A) 2. lo spazio e le figure (B) 3. le relazioni (C-D) 4. argomentare e congetturare (E) 5. misurare (B) 6. risolvere e porsi problemi (A—E trasversale) <p>Nello Specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Piano Cartesiano, retta e coniche; -Complementi di algebra; -Funzioni esponenziali e logaritmiche; -Limiti e continuità. 	<p>Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo.</p> <p>Utilizzare consapevolmente MCD e mcm.</p> <p>Eseguire calcoli con potenze e radici utilizzando le proprietà.</p> <p>Eseguire calcoli con logaritmi utilizzando le proprietà.</p> <p>Conoscere gli insiemi numerici come successivi ampliamenti dei numeri naturali.</p>	<p>-Saper definire una funzione;</p> <p>-Saper definire il dominio e il codominio di funzioni polinomiali, razionali fratte, irrazionali.</p> <p>-Saper rappresentare graficamente funzione lineare, funzione quadratica.</p> <p>-Saper operare con i limiti.</p>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA	DOCENTE	A.S.
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Anna Lucia Leggiero	2023-2024
TESTI E MATERIALI	La Fauci Luca, "Scienza e Cultura dell'Alimentazione", Markes Power point Mappe Concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
1 Alimentazione nell'era della globalizzazione <ul style="list-style-type: none"> •cibo e religioni: valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose •nuovi prodotti alimentari: alimenti destinati a una alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali, novel/ foods, ogm 	<ul style="list-style-type: none"> •Comprendere il significato e l'importanza dei cibi in diverse religioni e culture. •Conoscere i nuovi prodotti alimentari e comprendere i loro vantaggi e svantaggi. •Interpretare l'etichettatura dei prodotti alimentari e comprendere le regolamentazioni ad essi applicabili. 	<ul style="list-style-type: none"> •Capacità logiche: elaborare connessioni tra le diverse informazioni fornite sui cibi e le religioni. •Capacità critiche: valutare in modo critico i vantaggi e gli svantaggi dei nuovi prodotti alimentari e comprendere le normative applicabili ad essi.
2 La dieta nelle principali patologie <ul style="list-style-type: none"> •la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche diete e stili alimentari •l'alimentazione nella ristorazione collettiva 	<ul style="list-style-type: none"> •Conoscere i principi di una dieta equilibrata e di stili alimentari sani. •Comprendere l'impatto delle abitudini alimentari sulla salute. •Applicare le conoscenze acquisite nella gestione 	<ul style="list-style-type: none"> •Capacità logiche: comprendere le interconnessioni tra le diverse condizioni fisiologiche e le diete consigliate. •Capacità critiche: valutare in modo critico le diete speciali e le abitudini alimentari nella

	dell'alimentazione in servizi di ristorazione collettiva.	ristorazione collettiva.
3 La dieta nelle principali patologie <ul style="list-style-type: none"> •la dieta nelle malattie cardiovascolari •la dieta nelle malattie metaboliche •allergie e intolleranze alimentari •alimentazione e tumori. Disturbi alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> •Comprendere le principali malattie e disturbi legati all'alimentazione. •Conoscere le diete consigliate per la prevenzione e la gestione delle malattie e disturbi alimentari. •Essere in grado di consigliare le persone con allergie o intolleranze alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> •Capacità logiche: comprendere le interconnessioni tra le malattie e i disturbi alimentari e le diete consigliate. •Capacità critiche: valutare in modo critico le fonti di informazione sull'alimentazione e la loro affidabilità.
4 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare <ul style="list-style-type: none"> •contaminazione fisico-chimica degli alimenti •contaminazione biologica degli alimenti •additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici •il sistema HACCP e le certificazioni di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> •Conoscenza dei principali fattori di rischio per la sicurezza alimentare nella filiera alimentare •Capacità di utilizzare strumenti di analisi e rilevazione dei contaminanti negli alimenti •Conoscenza delle normative e dei limiti di utilizzo degli additivi alimentari e dei coadiuvanti tecnologici •Conoscenza del sistema HACCP e delle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> •Capacità di analisi critica sulla sicurezza degli alimenti, in grado di valutare i rischi associati alla contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti •Capacità di pianificare e implementare un sistema HACCP per garantire la sicurezza degli alimenti nella filiera alimentare •Capacità di comunicare in modo efficace le misure di prevenzione della contaminazione alimentare e la gestione dei rischi associati ai consumatori e ai professionisti del

		settore enogastronomico
EDUCAZIONE CIVICA	NUCLEO TEMATICO	CONTENUTI
	La libertà di culto	Nel nostro Paese la libertà di culto è un diritto garantito dalla Costituzione (Art. 19).
	Tutela della salute	L'educazione alimentare va rivolta a tutti gli abitanti del nostro Paese, a partire dai bambini, di tutte le nazionalità e provenienze. Tutti I bambini hanno il diritto a crescere in salute, ricordando quanto sostiene l'Art.32 della Costituzione.
	Tutela e diritti dei lavoratori	La salute è un diritto di tutti, e il lavoratore malato è tutelato per legge: Art. 38.
	Tutela e sicurezza del lavoro	In Italia il lavoro è sempre tutelato dalla Costituzione (Art. 35, 36, 37).
UDA INTERDISCIPLINARE	TEMA	CONTENUTI SVOLTI

<p>L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ALIMENTARE NEL MONDO</p>	<p>Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione</p>	<p><input type="checkbox"/> Norme igieniche <input type="checkbox"/> Dieta Mediterranea <input type="checkbox"/> Piramide transculturale</p>
	<p>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.</p>	<p><input type="checkbox"/> Alimentazione come espressione di innovazione, cultura e tradizioni religiose <input type="checkbox"/> Tutela del Made in Italy e consumi</p>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA enogastronomia	DOCENTE Roberto Moscaritoli	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Libro di testo	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
<p align="center">NUCLEI TEMATICI</p> <ol style="list-style-type: none"> VALORE CULTURALE E SOCIALE DEL CIBO AMBIENTE E TERRITORIO DIETA E STILI ALIMENTARI SALUTE E SICUREZZA IL MARCHIO E LA PUBBLICITA' CATERING E BANQUETING PIATTI REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI 	<p align="center">COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di</p>	<p align="center">CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <ol style="list-style-type: none"> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali

	<p>servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p>	<p>applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;</p>
	<p>rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>4. Individuare le nuove tendenze enogastronomiche.</p>

	<p>e nuovi modelli di gestione aziendale.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
--	---	--

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA SALA E VENDITA	DOCENTE D'AGRIPPINO URBANO	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	TESTO: TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA BAR E SOMMELIER	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA	CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Come si producono i distillati. • Le tecniche di distillazione. • Classificare i distillati • Dai conventi al bar. • La classificazione dei liquori. • I liquori dolci e amari. • Cocktail per tutti i gusti. • La classificazione dei cocktail. • I Cocktail internazionali 	<p>La classe ha acquisito le tecniche di produzione dei distillati e di produzione.</p> <p>Ha acquisito la storia dei liquori e della birra distinguendo gli ingredienti utilizzati nelle due bevande.</p> <p>Ha acquisito le basi teoriche necessarie della classificazione dei cocktail.</p>	<p>La classe applica le regole del servizio dei distillati di vino, distillati di vinacce e di altri vegetali.</p> <p>Riesce a Classificare i distillati in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento.</p> <p>Riescono ad effettuare in maniera mediocre il servizio dei distillati.</p> <p>Riescono a classificare in maniera discreta i liquori .Classificano e riconoscono le varie tipologie di birra</p> <p>Classificano i liquori in base alla gradazione alcolica.</p> <p>Organizzano il lavoro di miscelazione in base alle ore della giornata.</p> <p>Eseguono le principali tecniche di miscelazione.</p>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	DOCENTE Viviana Gorgone (Sostituisce Docente Titolare Luigi Daloso)	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Gestire le imprese ricettive, S. Rascioni, F. Ferriello -Tramontana	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
IL TURISMO	Sa individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
IL MARKETING	Sa adeguare ed organizzare la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE	Sa utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, gestione del servizio, comunicazione, vendita e del marketing di settore	Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan
LE FILIERE AGROALIMENTARI	Sa interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela	Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
LA NASCITA DI UN'IMPRESA		Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
COSTITUZIONE E CITTADINANZA		

	<p>Sa documentare le attività relative a situazioni professionali</p>	<p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</p>
	<p>Sa applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Sa individuare le strategie possibili per consentire la realizzazione dei principi fondamentali della nostra Costituzione.</p>	<p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>Competenza in materia di Cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Religione	DOCENTE Tattoli Maria Santa	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Incontro all'altro volume unico – Bocchini S. – EDB Ediz. Dehoniane Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZE	CAPACITÀ
<p>Il lavoro e l'uomo</p> <p>I diritti degli uomini del lavoro</p> <p>Il rapporto scuola/lavoro</p> <p>Lavoro e società: famiglia, nazione (L. E. N° 10)</p> <p>Il lavoro e il problema dell'emigrazione</p> <p>Il problema dell'occupazione</p> <p>La bioetica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; • Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità; • Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; - Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico; - Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo; - Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA	DOCENTE	A.S.
Scienze motorie	Dipaola ferdinando	2023/2024
TESTI E MATERIALI	Educare al movimento (Dea scuola) e dispense	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
<p align="center">NUCLEI TEMATICI</p> <p>Consolidamento dell'equilibrio psico-fisico raggiunto, quale elemento fondamentale della salute, del benessere e come strumento di prevenzione. Le capacità condizionali e coordinative e il linguaggio del corpo.</p> <p>Lo sport, le regole e il fair play e strumento per inserirsi nel mondo del lavoro</p> <p>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</p> <p>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</p>	<p align="center">COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)</p> <p>Si orienta in ambiti motori sportivi, utilizzando le tecnologie e riconoscendo le variazioni fisiologiche e le proprie potenzialità.</p> <p>Esprime con creatività azioni, emozioni e sentimenti con finalità comunicative -espressiva, utilizzando più tecniche.</p> <p>Pratica le attività sportive applicando tattiche e strategie, con il fair play e attenzione all'aspetto sociale.</p> <p>Adotta comportamenti attivi, in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere.</p>	<p align="center">CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</p> <p>Adotta comportamenti attivi, in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere.</p> <p>Rappresentare idee, stati d'animo e sequenze con creatività e con tecniche espressive.</p> <p>Adattare le abilità tecniche alle situazioni richieste dai giochi e dagli sport in forma personale</p> <p>Per mantenere lo stato di salute evitare l'uso di sostanze illecite e adottare principi igienici e alimentari corretti.</p>

Allegato 6: Uda di classe

	UNITA' DI APPRENDIMENTO CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA CUCINA E SALA E VENDITA SECONDO QUADRIMESTRE
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	Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica) 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. 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. Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione) Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali. Competenze Asse matematico Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico 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>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>
ABILITA'	<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 orali e scritti</p> <p>Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</p> <p>Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata</p> <p>Preparazione di piatti tipici inerenti alla gastronomia locale</p> <p>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</p> <p>Conoscenza storica ed economica generale</p>
FASE DI APPLICAZIONE	Fine primo quadrimestre dal mese di gennaio (5 settimane)
SEQUENZA IN FASI	<ol style="list-style-type: none"> 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 al progetto stesso. 5. V fase: presentazione dei prodotti. 6. VI fase: verifica finale
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	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti Alunni e figure professionali di aziende del territorio
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia
VERIFICA	<p>Apprendimenti:</p> <p>Metodologia: Individuale</p> <p>Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione)</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso.

	<ul style="list-style-type: none"> - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). <p>Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto <p>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)
OBIETTIVI 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	<p>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.</p> <p>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).</p>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	PU N.
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Liv 3 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Liv 2 Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Liv 1 Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	

	<p>Liv 4 Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione</p> <p>Liv 3 Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità</p>	
Correttezza	<p>Liv 2 Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto</p> <p>Liv 1 Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza</p>	
Ricerca e gestione delle informazioni	<p>Liv 4 Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.</p> <p>Liv 3 Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura</p> <p>Liv 2 L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata</p> <p>Liv 1 L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo</p>	
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	<p>Liv 4 L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico</p> <p>Liv 3 L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee</p> <p>Liv 1/2 L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza</p> <p>Liv 1 L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto</p>	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA Alimentazione e cultura alimentare nel mondo

Cosa si chiede di fare: lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sui prodotti utilizzati in altri paesi e nello specifico nelle aziende ristorative, sulle abitudini locali e internazionali e sui significati dei cibi nella religione di appartenenza con riferimenti storici (storia, cultura) e alimentari (dieta mediterranea, alternative), ricercando collegamenti tra i piatti nazionali e stranieri (prodotti tipici e ricette locali e internazionali...).

Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all'interno della classe.

Quali prodotti si intende realizzare :

☒☒ 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.

☒☒ Presentazione del lavoro svolto

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti) Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente (life long learning) in termini di intercultura, visione economica e importanza alimentare.

Competenze scientifiche e tecnologiche (Scienza degli alimenti, fisica, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)

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.

Competenze assi 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.

Competenze storico-sociali (Storia, Religione)

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.

Competenze Asse matematico

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico

Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)

Collaborare e partecipare.

In che modo: Si lavorerà per gruppi e autonomamente e si effettueranno:

- lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi;
- lezione in aula laboratoriale con attività pratiche
- visite guidate presso strutture del territorio;

- attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali;

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.

Risorse:

- Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio
- Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

Criteri di valutazione: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

- ☑☑ 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).
L'Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

Allegato 7: Tracce simulazioni

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiamomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Sita*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia inquietezza.

⁵ *adunghiamomi*: afferrandomi con le unghie.

⁶ *alla Sita*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

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



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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.a. 2023-2024**

Indirizzi: IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

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

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NUCLEO TEMATICO n. 1 *Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.*

TIPOLOGIA A
24 Aprile 2024
Lab. Informatico

"LA GIORNATA DELLA NUTRIZIONE"

Documento n.1. Premessa

Una corretta alimentazione, combinata con uno stile di vita attivo, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato e a prevenire molte malattie metaboliche croniche. Non tutti però sono consapevoli di cosa significhi seguire uno stile di vita sano e le informazioni che circolano a tale riguardo, nei mezzi di comunicazione e sulla rete, a volte sono poco attendibili o addirittura sbagliate.



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

Gli italiani, purtroppo, a volte danno molto credito a queste fonti di informazione e ritengono credibili le notizie riguardanti la salute che apprendono da radio, televisione, giornali e rete (rapporto di Eurobarometro: EBU Media intelligence Service «Trust in media 2017»).

La cattiva informazione su questi temi può indurre comportamenti errati e/o creare allarmismi ingiustificati; è dunque molto importante imparare a selezionare le informazioni affidabili da quelle che non lo sono non facendosi trarre in inganno da notizie sensazionalistiche ed errate, le cosiddette fake news.

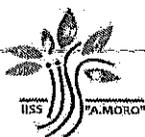
Questo evento è stato organizzato dal CREA - Alimenti e Nutrizione, un'istituzione pubblica che da più di 80 anni si occupa di ricerca nel campo degli alimenti e della nutrizione e prepara documenti di indirizzo per la popolazione italiana e per i professionisti del settore (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia (LARN), Tabelle di composizioni degli Alimenti, Linee guida per una sana alimentazione). L'intento è quello di fare un po' di chiarezza sul tema; attraverso l'analisi di alcune "fake news", sarà possibile discutere con giornalisti e persone comuni su come valutare l'attendibilità delle informazioni che ci bombardano quotidianamente dai più svariati canali di comunicazione. Allo stesso tempo si discuterà su come interpretare correttamente gli studi scientifici e come darne una corretta comunicazione alla popolazione, in modo da favorire un proficuo scambio tra scienziati e comunicatori.

Fonte -Documento estratto e modificato da: La Giornata della Nutrizione – Nutrinformarsi: difendersi dalle fake news – Giovedì 15 Novembre 2018 – Documento scientifico di Riferimento – Premessa a cura del Comitato Scientifico

Documento n.2. Il consumo di latte e dei suoi derivati e gli effetti sulla salute umana: falsi miti ed evidenze scientifiche

Questo documento si propone di discutere su basi scientifiche alcune affermazioni divulgate attraverso la rete e altri mezzi di comunicazione sui presunti danni alla salute legati al consumo di latte e dei suoi derivati. L'impatto di queste affermazioni è dimostrata dalla riduzione nelle vendite di latte e dal crescente consumo di prodotti "a ridotto contenuto o senza lattosio" e di bevande vegetali, indipendentemente da intolleranze al lattosio verificate o di scelte vegane.

Infatti, secondo quanto riportato nell'ultimo rapporto di ISMEA/Nielsen 2017 [1], negli ultimi cinque anni vi è stata una riduzione del 7% nell'acquisto di latte alimentare da parte delle famiglie italiane. La flessione maggiore degli acquisti di latte si registra nelle famiglie con un reddito più alto (-15,8%); non è, quindi, il



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

fattore economico a influenzare gli acquisti di latte, che sembrano, invece, più legati all'affermarsi di nuovi modelli alimentari. In controtendenza, gli acquisti di latte ad alta digeribilità (senza lattosio) risultano aumentati del 47% nel quinquennio 2012-2016, motivati prevalentemente da ragioni salutistiche. Oltre a ciò, le tipologie di basi vegetali per la produzione di bevande sostitutive del latte vaccino si sono moltiplicate (riso, mandorla, ecc.) e tra le prime e più diffuse ci sono le bevande a base di soia che, sempre nel citato quinquennio, hanno fatto registrare un aumento degli acquisti del 108%. Dal momento che è improbabile che vi sia stato un parallelo aumento di intolleranza al lattosio, questa variazione nelle scelte dei consumatori è più facilmente imputabile a cambiamenti nella percezione della salubrità del latte. Fortunatamente lo yogurt, nello stesso periodo, ha registrato un aumento del 4% in termini di volumi acquistati. Tuttavia, dopo il boom iniziale, i prodotti fermentati hanno registrato una progressiva disaffezione dei consumatori con una contrazione significativa degli acquisti (-24% in volume e -32% in valore tra il 2012 e il 2016) [1].

Esaminiamo una delle più frequenti affermazioni secondo le quali il consumo di latte vaccino andrebbe sconsigliato a tutta la popolazione.

“Dopo lo svezzamento, il consumo del latte di altri mammiferi è dannoso in quanto “innaturale”, affermazione sostenuta dalla naturale progressiva riduzione dell’attività dell’enzima lattasi, fondamentale per la sua digestione, nei due terzi della popolazione umana.”

Esiste purtroppo una grande confusione tra allergia alle proteine del latte e intolleranza al lattosio [2]. Per intolleranza al lattosio si intende una progressiva riduzione, che inizia nei primi anni di vita e continua fino all’età adulta, dell’attività enzimatica intestinale lattasi, una beta galattosidasi della classe delle idrolasi, responsabile della digestione del lattosio, lo zucchero più abbondante nel latte (circa 4,7 g/100 ml nel latte vaccino). [...]

A livello mondiale, circa due terzi della popolazione manifesta questa riduzione della capacità digestiva del lattosio, mentre in circa un terzo l’attività della lattasi persiste per tutta la vita. La distribuzione geografica della persistenza della lattasi non è uniforme, con percentuali tra il 90 e il 100% nelle popolazioni di discendenza nord europea, in alcune popolazioni dell’Africa occidentale e orientale e del Medio Oriente [5]. L’attività lattasica risulta invece del tutto assente in età adulta nella maggior parte delle popolazioni



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

asiatiche, dell'Africa meridionale e del Sud America, che sono quindi intolleranti al lattosio [6]. In Italia, l'EFSA riporta che circa il 50% della popolazione italiana è intollerante al lattosio [7].

Ma da dove origina questa differenza? Durante l'evoluzione umana, a partire da circa 10.000 anni fa, quando l'essere umano cominciò ad addomesticare gli animali per la produzione di latte, si sono selezionate delle varianti genetiche che conferiscono la persistenza dell'attività della lattasi anche nell'età adulta. Questo tratto genetico ha permesso ai soggetti che lo esprimevano, di cibarsi di latte e dei suoi derivati, alimenti particolarmente nutrienti e ricchi di minerali e vitamine. La diffusione di questo tratto genetico è stata quindi favorita dal vantaggio evolutivo che conferiva alle antiche popolazioni dedite alla pastorizia [5].

Secondo uno studio dell'EFSA, la maggior parte dei soggetti che digeriscono male il lattosio possono tollerare fino a 12 g di lattosio (equivalenti a circa 2 bicchieri di latte vaccino, corrispondenti a 250 ml, in una singola dose e fino a 20-24 g distribuiti nella giornata, senza avvertire sintomi gastrointestinali). L'opinione dell'EFSA è che il latte è un alimento talmente importante nella dieta, che non si dovrebbe raccomandare una dieta a "basso-lattosio" che escluda il consumo di latte, prima di aver confermato l'intolleranza attraverso uno dei test raccomandati (es. test dell'idrogeno nel respiro "hydrogen breath test", o esame ematico di tolleranza al lattosio) [7]. [...]

Studi recenti hanno inoltre mostrato che il consumo moderato di latte da parte di soggetti intolleranti potrebbe addirittura conferire un vantaggio per l'effetto prebiotico del lattosio non digerito sulla composizione del microbiota intestinale, a favore dei Bifidobatteri [3, 4, 9]. Questi ultimi, infatti, sono batteri probiotici che fermentano il lattosio senza produrre idrogeno, riducendo così i sintomi di gonfiore e flatulenza e, allo stesso tempo, esercitano effetti benefici sulla salute umana attraverso la produzione di peptidi antibatterici e la stimolazione del sistema immunitario intestinale [10].

Esistono poi intolleranze al lattosio secondarie che possono derivare da stati infiammatori acuti o cronici (gastroenteriti, malattia di Crohn o colite ulcerosa) e da perdita dell'integrità delle cellule della mucosa intestinale che esprimono la lattasi (come ad esempio in soggetti celiaci); tali intolleranze tendono a scomparire una volta risolto l'evento scatenante o con diete appropriate.

Molto diverso è il caso dell'allergia alle proteine del latte (caseine e beta-lattoglobulina), una reazione immuno-mediata che si verifica prevalentemente nel bambino nel primo anno di vita, con l'introduzione del latte vaccino (o del latte di proseguimento che può contenere proteine di latte vaccino). Un recente studio



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

europeo ha riscontrato una prevalenza di allergia al latte vaccino dell'1% nel primo anno di vita, che tende in genere a scomparire tra il secondo e terzo anno di vita, permanendo solo molto raramente [11].

Nel caso si manifesti allergia al latte vaccino in corso di allattamento materno, è importante che la nutrice non consumi latte o derivati, in quanto le proteine allergeniche possono passare dalla madre al bambino attraverso il latte materno [12]. Esistono latti artificiali altamente idrolizzati, specificamente rivolti ai bambini allergici, mentre l'uso di latte di capra o di pecora è sconsigliato per la presenza di proteine molto simili a quelle del latte vaccino. I latti di cavalla e di asina mostrano una ridotta allergenicità e sono tollerati da alcuni bambini allergici, anche se devono essere somministrati sotto sorveglianza medica, mentre il latte di soia è sconsigliato nei primi anni di vita per il rischio di sviluppare allergia alla soia [13, 14].

[...]

Fonte -Documento estratto e modificato da: La Giornata della Nutrizione – Nutrinformarsi: difendersi dalle fake news – Giovedì 15 Novembre 2018 – Documento scientifico di Riferimento – Il consumo di latte e dei suoi derivati e gli effetti sulla salute umana: falsi miti ed evidenze scientifiche (Yula Sambuy, Maria Laura Scarino, Pamela Manzi, Umberto Scognamiglio)

Documento n.3. Tossicità del glutine: fatti e opinioni

Questo documento si propone di discutere su basi scientifiche alcune affermazioni divulgate attraverso la rete e altri mezzi di comunicazione sui presunti danni alla salute legati al consumo di glutine. Il glutine è un complesso proteico che si origina dall'unione, in presenza di acqua ed energia meccanica, di due tipi di proteine: le prolamine e le glutenine presenti principalmente nell'endosperma della cariosside di cereali quali frumento, farro, segale e orzo [1]. In soggetti predisposti, l'assunzione del glutine scatena reazioni avverse più o meno gravi, come nella malattia celiaca o nella sensibilità al glutine non celiaca. [...]

Se non è diagnosticata tempestivamente e trattata in modo adeguato, la celiachia può avere conseguenze importanti, anche irreversibili [2,3]. Nonostante le ricerche scientifiche abbiano appurato che la celiachia sia una condizione geneticamente determinata, è ormai evidente che il danno alla mucosa intestinale rappresenta il risultato finale di complesse interazioni fra una miriade di fattori sia endogeni che esterni o ambientali. Un individuo, dunque, nasce geneticamente predisposto a sviluppare la celiachia ma, perché questa si manifesti



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

clinicamente, non è sufficiente la sola ingestione di glutine, ma è necessario anche il concorso di altri fattori come, per esempio: aumentata permeabilità intestinale, tempo e modalità di svezzamento, parto, malattie, stress ecc. [4].

Negli ultimi anni sta emergendo l'evidenza di reazioni avverse all'ingestione di glutine in persone non celiache, condizione che fino a poco tempo fa era confusa, non definita e ascritta a colon irritabile. Tale condizione è stata recentemente definita "sensibilità al glutine non celiaca" (NCGS) diversa dalla celiachia. È caratterizzata da sintomi intestinali e manifestazioni extraintestinali ma, a differenza della CD, i pazienti con NCGS non presentano una predisposizione genetica o un'atrofia intestinale dei villi [5]. [...]

Sull'incidenza della NCGS al momento esistono solo stime che oscillano tra l'1 e il 6 % della popolazione adulta: un dato decisamente superiore a quello della celiachia, con maggior frequenza nelle donne e nei giovani adulti [7]. [...]

Oggi vengono identificate tre condizioni che richiedono il trattamento con GFD (gluten free diet): la celiachia, la sensibilità al glutine e l'allergia al grano [8,9,10]. Oltre a queste tre condizioni, una dieta a basso contenuto di glutine può risultare un trattamento efficace in alcune malattie infiammatorie intestinali, come per esempio la sindrome dell'intestino irritabile. [...]

Negli ultimi anni, è aumentato il numero di persone che aderiscono ad un regime alimentare senza glutine pur non presentando nessuna delle patologie ad esso correlate. Sono individui che considerano la GFD (gluten free diet) un'opzione "più sana", e seguono questa dieta nella convinzione di apportare benefici alla loro salute o di eliminare un elemento "tossico" dalla loro dieta abituale.

I dati statunitensi del National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) 2009-2014 hanno mostrato che, sebbene la prevalenza della celiachia sia rimasta stabile durante questo periodo di tempo, il numero delle persone che aderisce ad una dieta gluten-free in assenza di una diagnosi medica è più che triplicata [13]. In Italia sono circa 6 milioni le persone che si considerano affette da una patologia correlata al glutine; mentre il numero dei pazienti a cui effettivamente è stata diagnosticata la celiachia è circa 200.000, anche se la prevalenza stimata di questa patologia è l'1% della popolazione italiana (c.a 600.000 individui). Stando ai dati diffusi dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC), ogni anno si spendono 320 milioni di euro per prodotti senza glutine, ma di questi solo 215 milioni sono erogati per la terapia di pazienti con diagnosi certa di celiachia.



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

La grande pressione pubblicitaria e il martellamento mediatico che si sta osservando in Italia e un po' ovunque nel mondo, nato dalla falsa promessa di perdere peso assumendo alimenti senza glutine, ha portato ad una grande richiesta di questi prodotti da parte del consumatore; ciò non ha alcun fondamento scientifico e sta provocando un uso inappropriato di alimenti speciali, prevalentemente su base auto prescrittiva, senza alcun iter diagnostico che lo giustifichi.

Questa disinformazione è stata alimentata anche da una non corretta interpretazione di alcuni studi che presentavano alcune limitazioni metodologiche (durata, numero dei soggetti coinvolti, rappresentatività della popolazione, fattori confondenti ecc). Si sono così erroneamente attribuite al glutine caratteristiche di tossicità, come la capacità di aumentare il rischio dell'insorgenza di obesità o di malattie cardiovascolari e la comparsa di sintomi neuropsichiatrici [14,15,16,17].

Si rende, quindi, necessario ribadire che nessuna ricerca ha finora dimostrato un qualsivoglia effetto benefico per i non celiaci nell'eliminazione del glutine dalla dieta. In particolare, uno studio della Columbia University ha evidenziato che nei soggetti non celiaci l'esclusione del glutine non solo non riduce il rischio di malattie coronariche, ma anzi potrebbe essere dannosa [18]. Infatti, chi elimina il glutine dalla dieta spesso finisce col consumare una quota minore di cereali integrali alternativi a favore di prodotti trasformati specifici GF (gluten free) che, contenendo per lo più farine raffinate per esigenze tecnologiche e di appetibilità, risultano poveri in fibre. L'utilizzo di prodotti GF potrebbe quindi determinare una riduzione nell'apporto di fibra, che, come noto, è altamente correlata all'aumento del rischio di malattie cardiovascolari e diabete di tipo 2 [19]. Oltre a ciò, le diete prive di glutine risultano spesso non bilanciate da un punto di vista nutrizionale e con un contenuto energetico significativamente più elevato rispetto a quelle contenenti glutine [20,21].

Diversi studi, infatti, hanno dimostrato che i prodotti trasformati GF hanno, in generale, un minor tenore proteico e un più alto contenuto in lipidi e acidi grassi saturi dei loro omologhi non GF. A tutto ciò va aggiunto che questo tipo di dieta potrebbe non fornire quantità adeguate di oligoelementi e vitamine come calcio, ferro, vitamina D, vitamine del gruppo B e folati [22,23,24,25,26]. Infine, l'elevato consumo di riso e prodotti trasformati derivati potrebbe aumentare l'esposizione al rischio di accumulo di sostanze tossiche come arsenico, mercurio, cadmio e piombo [27] [28].



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

Considerando queste informazioni nel loro insieme si può concludere che seguire una dieta GF fai-da-te senza essere seguiti da un esperto nutrizionista può comportare squilibri nutrizionali. Questo rappresenta una preoccupazione non solo per le persone che, presentando disturbi glutine correlati, sono obbligate ad aderire a questo regime alimentare, ma anche per coloro che, in assenza di una vera e propria diagnosi, decidono di eliminare il glutine dalla propria alimentazione [18,29,30].

[...]

Fonte - Documento estratto e modificato da: La Giornata della Nutrizione – Nutrinformarsi: difendersi dalle fake news – Giovedì 15 Novembre 2018 – Documento scientifico di Riferimento – Tossicità del glutine: fatti e opinioni. (Irene Baiamonte, Nicoletta Nardo, Valeria Turfan)

Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze rispondendo ai quesiti e alle consegne dei punti seguenti.

- ❖ In base a quanto si evince dal Documento n. 1 esprima se è giusto dare credito a qualsiasi tipo di informazione, senza prima verificare la sua affidabilità. Che conseguenze ci potrebbero essere agendo in questa maniera? Come sarebbe più giusto comportarsi di fronte ad un'informazione (che nel nostro caso è legata alla salute e al benessere di ognuno)?
- ❖ Acquisendo dal Documento n. 2 i risultati dell'ultimo rapporto di ISMEA/Nielsen 2017 riferisca com'è cambiato il consumo di latte alimentare e dei suoi derivati da parte delle famiglie italiane e perché. Qual è il fattore responsabile della ridotta capacità digestiva del lattosio? La sua persistenza non è uniforme rispetto alla distribuzione geografica delle diverse popolazioni, spieghi il perché. Cosa consiglia l'EFSA relativamente al consumo di latte?
- ❖ Tenendo conto dei dati che emergono dal Documento n. 3 descriva com'è cambiata l'adesione ad una dieta gluten free nel tempo e come essa è influenzata dai media. Quali sono gli effetti, per i non celiaci, dell'esclusione del glutine dalla dieta? Quali sono le preoccupazioni per chi è obbligato a questo regime alimentare e per coloro che seguono una dieta gluten free fai-da-te?



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

Il candidato, utilizzando i concetti e le informazioni acquisite durante il percorso scolastico ed extrascolastico, elabori una trattazione del tema "Reazioni avverse al cibo" attenendosi alle indicazioni di seguito proposte:

- ❖ definisca cosa si intende per "Reazione avversa agli alimenti";
- ❖ descriva come il nostro organismo risponde ad un'allergia alimentare e quali sono i sintomi che la caratterizzano;
- ❖ indichi le modalità di diagnosi di un'allergia alimentare, gli alimenti comunemente allergenici, i soggetti più a rischio e la dietoterapia consigliata per la cura dell'allergia alimentare;
- ❖ distingua le tre tipologie di intolleranza alimentare e le differenze tra allergie e intolleranze alimentari;
- ❖ scelga, tra quelle studiate, un'intolleranza alimentare, ne descriva i sintomi, le modalità di diagnosi e gli alimenti consentiti dalla dietoterapia.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, al candidato si chiede:

- ❖ di predisporre un menù o una bevanda adatta ad una clientela affetta da una delle intolleranze studiate;
- ❖ di spiegare come, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare), è necessario informare i clienti circa la presenza di ingredienti allergenici secondo quanto stabilisce il Regolamento UE 1169/2011 e con quali responsabilità;
- ❖ di specificare cosa prevede la legislazione in merito alle indicazioni in etichetta relative agli allergeni e di indicare le apposite diciture e loghi che attestano l'idoneità di prodotti contenenti glutine o lattosio.

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.