



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

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

Prot. _____

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
approvato nella seduta del 10 maggio 2024

ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs.61 e 62/2017 e successive
modifiche,
ultima l'O.M. N.55 DEL 22/03/2024, art. 10

Classe QUINTA Sez LS

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO	Prof. Francesco RUSSO	<i>Francesco Russo</i>
INGLESE	Prof.ssa Marina ROMANELLI	<i>Marina Romanelli</i>
STORIA	Prof. Francesco RUSSO	<i>Francesco Russo</i>
MATEMATICA	Prof. Michele DE FILIPPO	<i>Michele De Filippo</i>
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Lisa CAVALIERE	<i>Lisa Cavaliere</i>
FRANCESE	Prof.ssa Simona LEONE	<i>Simona Leone</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTR.	Prof.ssa Gabriella DAMATO	<i>Gabriella Damato</i>
LAB. SERV. RISTOR. SALA BAR	Prof. Antonio D'ALESSANDRO	<i>Antonio D'Alessandro</i>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof. Antonio BUFO	<i>Antonio Bufo</i>
LAB. SERV. RISTOR. CUCINA	Prof. Sabino CAPOCCHIANO	<i>Sabino Capocchiano</i>
RELIGIONE	Prof.ssa Santa TATTOLI	<i>Santa Tattoli</i>
INCLUSIONE	Prof.ssa Lucia LAURIOLA	<i>Lucia Lauriola</i>

IL COORDINATORE

Prof. Antonio BUFO




LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Anna Antonietta LAMACCHIA



INDICE

- 1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO**
 - 1.1 Caratteristiche del territorio e dell'utenza**
 - 1.2 Presentazione dell'Istituto**
 - 1.3 Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo (PECUP)**
 - 1.4 Risultati di apprendimento**
- 2 LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE**
 - 2.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità didattica**
 - 2.2 Profilo della classe**
- 3 IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE**
 - 3.1 Contenuti, competenze disciplinari, obiettivi specifici di apprendimento e risultati di apprendimento**
 - 3.2 Obiettivi trasversali raggiunti**
 - 3.3 Educazione Civica**
 - 3.4 Griglia di valutazione per la Educazione Civica**
 - 3.5 P.C.T.O.**
 - 3.6 Attività di arricchimento dell'offerta formativa e di orientamento**
 - 3.7 Metodi, mezzi e strumenti**
- 4 LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE**
 - 4.1 La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione**
- 5 VERSO L'ESAME**
 - 5.1 Credito scolastico**
 - 5.2 Il Curriculum dello studente**
 - 5.3 Preparazione alle prove scritte e colloquio**
- 6 Allegati**
 - 6.1 Griglia di valutazione del comportamento**
 - 6.2 Griglia di valutazione prima prova scritta**
 - 6.3 Griglia di valutazione della seconda prova scritta**
 - 6.4 Griglia di valutazione nazionale del colloquio**
 - 6.5 Scheda del docente**
 - 6.6 UDA di classe**
 - 6.7 Tracce simulazioni**

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza

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

1.2. Presentazione dell'istituto

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

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

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

Il DI N. 92 del 24 maggio 2018 determina i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze nell'ambito degli assi culturali (asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico tecnologico, asse storico sociale) che caratterizzano il nostro percorso di istruzione professionale (Enogastronomia e ospitalità alberghiera).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4 Risultati di apprendimento

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

competenza in uscita 1: utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentar 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

SALA E VENDITA

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.
- i beni e servizi in relazione al contesto.

Gli studenti di Enogastronomia- Sala e Vendita, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1 Composizione del consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	CONTINUITA'		
		CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO	Prof. RUSSO Francesco		X	X
INGLESE	Prof.ssa ROMANELLI Marina	X	X	X
STORIA	Prof. RUSSO Francesco		X	X
MATEMATICA	Prof. DE FILIPPO Michele			X
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa CAVALIERE Lisa		X	X
FRANCESE	Prof.ssa LEONE Simona	X	X	X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTR.	Prof.ssa DAMATO Gabriella	X	X	X
LAB. SERV. RISTOR. SALA BAR	Prof. D'ALESSANDRO Antonio	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof. BUFO Antonio	X	X	X
LAB. SERV. RISTOR. CUCINA	Prof. CAPOCCHIANO Sabino		X	X
RELIGIONE	Prof.ssa TATTOLI Santa	X	X	X
INCLUSIONE	Prof.ssa LAURIOLA Lucia		X	X

2.2 Profilo della classe

La classe è composta da 10 studenti, di cui 6 ragazze e 4 ragazzi, (tra loro due studenti DA con programmazione ad obiettivi minimi; uno studente con DSA per cui è stato predisposto il PDP; uno studente non frequentante). Durante il quinquennio è stata affidata a docenti diversi in alcune discipline, ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento.

Gli studenti concludono il proprio percorso scolastico evidenziando una fisiologica diversità di livelli di apprendimento conseguiti in riferimento al PECUP dell'indirizzo di studio.

La classe ha evidenziato nel corso dell'anno scolastico eterogeneità del grado di padronanza delle conoscenze, abilità e competenze, metodologia, impegno e partecipazione.

Una parte della classe si è distinta per assiduità nello studio, propositiva partecipazione al dialogo educativo e corretto ed apprezzabile rapporto con i compagni e i docenti.

Un'altra parte di studenti, alquanto incostante nell'impegno, ha richiesto continue sollecitazioni per poter esprimere le proprie potenzialità e conseguire, così, risultati sufficienti in termini di conseguimento delle

conoscenze, abilità e competenze. Infine, un esiguo numero di studenti non ha mostrato sempre un atteggiamento di interesse verso le discipline di studio.

Complessivamente, la classe si è rapportata allo studio svolto prevalentemente in classe o finalizzato allo svolgimento delle verifiche.

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 attraverso le azioni PNRR contro la dispersione (mentoring e potenziamento) e nei casi meno problematici, attraverso lo studio individuale. In alcuni casi non è stato possibile recuperare tutte le carenze.

Quanto previsto in fase di pianificazione e programmazione delle attività del consiglio di classe e delle singole discipline è stato svolto seguendo il principio della flessibilità e gradualità, utilizzando anche quadri di sintesi e modulando l'attività didattica sulla base della domanda e dei tempi degli allievi e tenendo in importante considerazione le variabili del processo e del progresso nella valutazione.

Per quanto riguarda gli alunni DA e con DSA si fa espresso rinvio alla documentazione riservata che è trasmessa alla commissione esaminatrice in plico a parte. Tali studenti nonostante l'impegno profuso e grazie al 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 i candidati manifestano, **il Consiglio di Classe richiede di avvalersi della docente specializzata su sostegno che ha seguito gli alunni durante l'anno scolastico nei giorni delle prove di esame.**

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'acquisizione di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;

2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;

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

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

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

A) OBIETTIVI FORMATIVI

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;
- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di 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
<p>ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA</p> <p>ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA</p>	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Conoscere l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, delle Province, delle Città metropolitane e dei Comuni.</p>	<p><i>Docente di D.T.A.:</i></p> <p>Gli organismi internazionali</p> <p>L'Unione europea</p> <p><i>Docente di Scienze dell'Alimentazione:</i></p> <p>La FAO e l'Unione Europea</p> <p><i>Docente di Inglese:</i></p> <p>Le istituzioni dell'Unione europea</p> <p><i>Docente di Italiano:</i></p> <p>Il discorso sulla Costituzione di Pietro Calamandrei</p> <p><i>Docente di D.T.A.:</i></p> <p>La Costituzione parte seconda: l'ordinamento della Repubblica</p>
SECONDO QUADRIMESTRE		
TEMATICA	TRAGUARDI ATTESI	SCANSIONE
<p>Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani</p>	<p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</p>	<p><i>Docente di D.T.A.:</i></p> <p>I diritti inviolabili dell'uomo</p> <p>La Convenzione europea dei diritti dell'uomo</p> <p><i>Docente di Storia:</i></p> <p>Le donne della Costituente</p>

		<p><i>Docente di Italiano:</i></p> <p>I diritti umani nella letteratura</p> <p><i>Docente di Religione:</i></p> <p>L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo</p> <p>Cosa possiamo fare noi per i diritti umani</p> <p>Educazione alla fratellanza e alla solidarietà</p>
--	--	---

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	Adeguate	Pertinente	Organizzato e pianificato	Adeguate e con progressione costante
5	Tenace	Propositiva	Elaborativo	Notevole

3.5 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (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.

P.C.T.O. ATTIVITA' SVOLTE	
A.S. 2021/2022 III ANNO	Corso: sicurezza sul lavoro Incontro con ALMA Incontro con cantina Madri Leone Incontro "A lezione con...AIS Puglia" Incontro "A lezione con...le Eccellenze del Territorio" Incontro di Orientamento con Blu Serena
A.S. 2022/2023 IV ANNO	62°Fiera Nazionale del Carciofo – San Ferdinando di Puglia (BT) Corso base sulla sicurezza Partecipazione a Telethon Incontro con ARPAL Puglia Meet your future Incontro "A lezione con...la sommelier Betty Mezzina" Manifestazione Sorsi di vini Incontro con In cibum Inizio stage estivo Stage dal 10 giugno al 31 agosto 2023
A.S. 2023/2024 V ANNO	63°Fiera Nazionale del Carciofo – San Ferdinando di Puglia (BT) Puglia Cake Festival Trani Orientamento con ALMA Salt Fest Orientamenti – percorso di autoimprenditorialità

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.*

- Progetto "Sommelier Astemio" (26/04/2022)
- Progetto "Sale Gourmet" (29/04/2022)
- Viaggio d'istruzione in Veneto (02/05/2022)
- Villaggio Coldiretti – Bari (17/04/2023)
- Salone dello studenti – Bari (29/11/2023)
- SIGEP - Rimini

3.7 Metodi – Mezzi –Spazi

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

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

Ad esse sono state associate situazioni di apprendimento non strettamente curricolari riferite anche ad eventi esterni/ attività di P.C.T.O.

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 P.T.O.F. 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.

4.2 La valutazione del comportamento

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

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

5 VERSO L'ESAME

5.1 Credito scolastico

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

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

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

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

5.2 Il Curriculum dello studente

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

5.3 Preparazione alle prove scritte

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

Prima prova scritta

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

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.
- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia di singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.
- Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

La durata della prova è 6 (sei) ore

Seconda prova scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scrittografica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, verte sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Nuclei tematici fondamentali dell'indirizzo correlati alle competenze:

SALA E VENDITA

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova:

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

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

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

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

E' stata svolta una simulazione della prima prova il 12 aprile 2024 e una simulazione della seconda prova il 30 aprile 2024.

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:

SALA E VENDITA

1. **VALORE CULTURALE E SOCIALE DEL CIBO**
2. **AMBIENTE E TERRITORIO**
3. **DIETA E STILI ALIMENTARI**
4. **SALUTE E SICUREZZA**
5. **GESTIONE DEL CLIENTE**

6 ALLEGATI

6.1 Rubrica di valutazione del comportamento

6.2 Griglia di valutazione della prima prova scritta

6.3 Griglia di valutazione della seconda prova scritta

6.4 Griglia di valutazione nazionale del colloquio

6.5 Scheda del docente

6.6. Uda di classe

6.7 Tracce simulazioni

Griglia di valutazione del comportamento

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

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

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

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

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

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

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

RUBRICA PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 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 tematici 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 con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Base: ha la parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali.	1-2
	Intermedio: ha la 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
	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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO

CLASSE

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,5 – 2,5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4,5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5 – 2,5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 – 3,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 – 4,5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5 – 2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3,5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4,5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,5	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,5	
Punteggio totale della prova				/20

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Italiano	DOCENTE Russo Francesco	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Baldi-Giusso-Razetti-Zaccaria, Le occasioni della letteratura 3, Pearson Paravia Power points Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	Competenze disciplinari	CAPACITA'
Il vero nel romanzo della seconda metà dell'Ottocento Il Decadentismo La stagione delle avanguardie Il romanzo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento La poesia lirica del Novecento	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo • Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura Competenze chiave di cittadinanza <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Acquisire ed interpretare l'informazione Competenze chiave europee <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 	-Cogliere l'influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi - Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti - Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario -Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo - Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Lingua inglese	DOCENTE Romanelli Marina Maria Rosaria	A.S. 2023-2024
TESTI E MATERIALI	Libro in adozione <i>Mastering cooking and service</i>	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA	CAPACITA'
STANDARD OF HYGIENE AT WORK DIET AND NUTRITON THE CATERING INDUSTRY AND THE ART OF SERVICE BEVERAGES	Saper utilizzare la lingua per comprendere e produrre testi orali/scritti inerenti alla sfera personale, il quotidiano e il settore di indirizzo, avvalendosi anche delle tecnologie multimediali	Esprimersi su e comprendere argomenti di carattere generale /relativi al settore di indirizzo, in maniera globalmente corretta. Riconoscere la dimensione culturale della lingua straniera ai fini della mediazione linguistica e della dimensione interculturale

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Storia	DOCENTE Russo Francesco	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Antonio Brancati. Trebi Pagliarani, La storia in 100 lezioni, vol. 3, La Nuova Italia Power points Mappe concettuali Google classroom	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	Competenze disciplinari	CAPACITA'
<p>Il mondo all'inizio del Novecento</p> <p>La Prima guerra mondiale e la Rivoluzione russa</p> <p>Il primo dopoguerra verso la Seconda guerra mondiale</p>	<p>-Consolidare l'attitudine alla problematizzazione storica tenendo conto Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;</p> <p>▪ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche nello specifico campo professionale nonché gli aspetti geografici, ecologici e territoriali;</p> <p>▪ Riconoscere i diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Competenze chiave europea</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 	<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di di continuità/persistenza e discontinuità utilizzando fonti storiche di diverse tipologie;</p> <p>▪ Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del contesto territoriale;</p> <p>▪ Analizzare contesti e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche;</p> <p>▪ Promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale, anche alla luce della Costituzione italiana.</p>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA MATEMATICA	DOCENTE de Filippo Michele	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Leonardo Sasso-Ilaria Fragni "COLORI DELLA MATEMATICA", Edizione bianca per gli istituti alberghieri – Volume 1 ✓ Leonardo Sasso-Ilaria Fragni "COLORI DELLA MATEMATICA", Edizione bianca per gli istituti alberghieri – Volume A 	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA	CAPACITA'
✓ FUNZIONI	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Usare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica ❖ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Gli insiemi numerici ❖ Il calcolo letterale ❖ Le equazioni di primo grado ❖ Le disequazioni di primo grado
✓ RETTE NEL PIANO CARTESIANO	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica ❖ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le equazioni e i sistemi di equazioni di primo grado ❖ Il concetto di funzione e le nozioni di base della geometria euclidea
✓ PARABOLA E DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Affrontare problemi geometrici sia con un approccio sintetico sia con un approccio analitico ❖ Rappresentare e studiare le proprietà di semplici luoghi geometrici, in particolare della parabola, utilizzandole come modelli geometrici in contesti reali 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Funzioni ❖ Il piano cartesiano e la retta nel piano cartesiano ❖ Equazioni, disequazioni e sistemi algebrici

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Scienza e cultura dell'alimentazione	DOCENTE Cavaliere Lisa	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Scienza e cultura dell'alimentazione – Luca La Fauci – Markes Power points – Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZE	CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - La dieta nelle diverse età - Diete e stili alimentari - La dieta nelle malattie metaboliche - La dieta nelle malattie dell'apparato digerente - Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche - Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia - Saper indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche -Distinguere tra i diversi tipi di microrganismi. - Saper distinguere i vari modi di moltiplicazione dei microrganismi <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Acquisire ed interpretare l'informazione <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza 	<ul style="list-style-type: none"> - Sperimentare come l'alimentazione influisce sulla salute. - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. - Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale. - Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento -Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA LINGUA FRANCESE	DOCENTE LEONE SIMONA	A.S. 2023-24
TESTI E MATERIALI	L. Parodi M. Vallacco, PRET-A-GOUTER, ED. TREVISINI	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA	CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Il mondo del lavoro - Il banqueting e il catering - Tour enogastronomico - Geografia turistica 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interagire in lingua straniera in ambito professionale 2. Redigere un curriculum vitae e una lettera di presentazione 3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali 	<p>Comprensione scritta: Comprendere testi brevi e semplici.</p> <p>Comprensione orale: Comprendere parole ed espressioni relative al linguaggio settoriale</p> <p>Produzione scritta: Creare frasi brevi e semplici partendo da situazioni conosciute.</p> <p>Produzione orale: Creare frasi semplici relative al linguaggio settoriale</p>

SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA D.T.A.	DOCENTE DAMATO GABRIELLA	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Gestire le imprese ricettive 3 up – S. Rascioni e F. Ferriello - Tramontana Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
	COMPETENZA (possessiono di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
IL MERCATO TURISTICO	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	Individuare le caratteristiche del mercato turistico.
IL MARKETING	Progettare, in collaborazione col territorio, pacchetti di offerta turistica integrata. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi per veicolare un'immagine riconoscibile del territorio.	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Operare scelte di marketing strategico
PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE, CONTROLLO DI GESTIONE	Progettare e gestire i processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Curare tutte le fasi del ciclo cliente, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Utilizzare le leve del marketing mix Utilizzare gli strumenti del web marketing Realizzare un piano di marketing Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale.
LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Operare scelte di marketing strategico Utilizzare le leve del marketing mix Utilizzare gli strumenti del web marketing	Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Individuare le funzioni e gli elementi del budget Utilizzare la terminologia giuridica e applicare la normativa nei contesti di riferimento
LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	Realizzare un piano di marketing Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale. Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa.	

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Lab Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita	DOCENTE d'Alessandro Antonio	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Libro di testo: TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA, BAR E SOMMELLERIE , dispense, ricettario, laboratorio e attrezzature professionali.	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
Mixology: l'arte del bere miscelato Vino e analisi sensoriale e degustazione Enogastronomia e società Marketing, qualità e territorio Tecniche di gestione Catering e banqueting	<p>Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</p> <p>Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p> <p>Beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-</p>

		<p>fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>
--	--	--

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Scienze motorie e sportive	DOCENTE Bufo Antonio	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Educare al movimento - G. Fiorini, Nicola Lovecchio, Silvia Bocchi, Stefano Coretti, Elisabetta Chiesa – Marietti Scuola Power points – Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZE	CAPACITÀ
<p>Capacità motorie</p> <p>Corpo umano e attività motoria</p> <p>Sport, regole e fairplay</p> <p>Salute, benessere e sicurezza</p> <p>Attività motorie in ambiente naturale con l'utilizzo degli strumenti tecnologici</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le variazioni dovute all'allenamento delle capacità condizionali. • Essere in grado di valutare e scegliere metodi e tempi d'allenamento per le diverse capacità motorie. • Sperimentare nuove specialità sportive a scuola, sviluppandole nel tempo libero. • Saper programmare una dieta corretta in vista di gare sportive. <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Acquisire ed interpretare l'informazione <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza 	<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare come la costanza dell'allenamento determina effetti sull'organismo. - Realizzare nuove soluzioni e metodi di allenamento per migliorare i fondamentali individuali e strategie di squadra. - Sviluppare un buon rispetto per il proprio corpo e sperimentare stili di vita salutari. - Sperimentare come l'alimentazione influisce sull'attività motoria e sportiva.

SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Enogastronomia	DOCENTE Capocchiano Sabino	A.S.2023/2024
TESTI E MATERIALI	Smart chef in sala e bar-HOEPLI	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI La cucina internazionale La ristorazione contemporanea Il menu Le allergie e le intolleranze	COMPETENZA Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 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. 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 ed equilibrati	CAPACITA' Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela.

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	
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 EDUCAZIONE CIVICA	DOCENTI DELLA CLASSE 5^LS	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	LA Nuova Educazione Civica AA.VV. – Rizzoli Education Materiali multimediali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possessiono di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
LE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI E L'UNIONE EUROPEA L'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA UMANITÀ ED UMANESIMO. DIGNITÀ E DIRITTI UMANI	<p>Riconoscere e apprezzare le diverse identità culturali in un'ottica di dialogo e di rispetto reciproco</p> <p>Riconoscere le istituzioni statali e civili a livello locale e nazionale e i principi che costituiscono il fondamento etico della società sanciti dalla Costituzione, dal diritto nazionale e dalle Carte internazionali</p> <p>Prendere consapevolezza di quelli che sono i diritti inviolabili dell'uomo come singolo e nelle formazioni sociali di cui fa parte</p> <p>Sviluppare il senso di appartenenza all'identità nazionale</p>	<p>Accettare l'altro rispettandone la dignità umana e l'identità culturale, promuovendo i processi dell'appartenenza e dell'integrazione</p> <p>Saper contrastare i comportamenti violenti e le prepotenze, incentivando alla cooperazione e alla solidarietà.</p> <p>Saper riconoscere i principi fondamentali della Costituzione e dell'Ordinamento dello Stato italiano.</p> <p>Saper individuare e analizzare i simboli dell'identità nazionale</p>

**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	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p>Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione)</p> <p>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.</p> <p>Competenze Asse matematico</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico</p> <p>Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)</p>

	<p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte <p>Comunicare Collaborare e partecipare.</p>
ABILITA'	<p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</p>
CONOSCENZE	<p>Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti</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 la gastronomia locale</p> <p>Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico</p>
UTENTI DESTINATARI	<p>Studenti delle classi V</p>
PREREQUISITI	<p>Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica</p> <p>Conoscenza storica ed economica generale</p>
FASE DI APPLICAZIONE	<p>Fine primo quadrimestre dal mese di gennaio (5 settimane)</p>
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.

	<p>3. III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio;</p> <p>4. IV fase: realizzazione delle slide in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi di diversi alimenti nel mondo; preparazione in chiave moderna di alcuni piatti della tradizione italiana, ricercando la preparazione internazionale che più si avvicina, stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.</p> <p>5. V fase: presentazione dei prodotti.</p> <p>6. VI fase: verifica finale</p>
TEMPI	10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curricolari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.
ESPERIENZE ATTIVATE	Interviste alle aziende ristorative locali di street food internazionali per capire il significato del cibo. Visita a negozi alimentari internazionali per capire l'importanza dei prodotti utilizzati.
METODOLOGIE	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. - 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

	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.
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:</p> <p>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>

PRIMA SIMULAZIONE PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

19/04/2024

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

Il Manifesto della comunicazione non ostile (www.paroleostili.it/manifesto/)

- “1. Virtuale è reale. Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.
2. Si è ciò che si comunica. Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.
3. Le parole danno forma al pensiero. Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.
4. Prima di parlare bisogna ascoltare. Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.
5. Le parole sono un ponte. Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.
6. Le parole hanno conseguenze. So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.
7. Condividere è una responsabilità. Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi
8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare. Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.
9. Gli insulti non sono argomenti. Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.
10. Anche il silenzio comunica. Quando la scelta migliore è tacere, taccio.”

Il Manifesto delle parole non ostili è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale? Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s. 2023 – 2024

30/04/2024

Indirizzo: IPO6 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

NUCLEO TEMATICO n. 2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o 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.

TIPOLOGIA B

"PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA"

DOCUMENTO n.1

Alcol, zero o il meno possibile - Ministero della Salute

Pur rappresentando una sostanza giuridicamente legale, l'alcol è una sostanza psicotropa che, se assunta a dosi elevate, può portare alla dipendenza. Le bevande alcoliche, soprattutto il vino, sono un prodotto largamente utilizzato nel nostro Paese e il loro consumo è parte integrante della cultura e della tradizione italiana; pertanto, è necessario contenere i rischi e i danni di salute e sociali correlati al consumo di bevande alcoliche, responsabilizzando le persone nella quantità e nella modalità di assunzione degli alcolici. "Meno è meglio" Oggi nei documenti di consenso, nelle Linee Guida per una sana alimentazione, non si usano più termini come "consumo moderato", "consumo consapevole" o simili, che potrebbero indurre il consumatore in una certa indulgenza nel bere alcolici. Non è possibile, infatti, identificare livelli di consumo che non comportino alcun rischio per la salute [...] (<https://www.salute.gov.it> > dettaglioContenutiAlcol > lin...)

DOCUMENTO n.2

Aperitivo e dieta sono conciliabili? [...] Socialità e rilassatezza sono due degli aspetti che hanno reso l'aperitivo un vero e proprio rito nella cultura italiana, e a completare il quadro della piacevolezza ci sono ovviamente gli stuzzichini, lo spritz o il bicchiere da bere in compagnia. Eppure, per chi è a dieta o è attento a mantenere il proprio peso il momento dell'aperitivo potrebbe essere piuttosto critico, perché si rischia di eccedere con le calorie assunte e "sprecare" i sacrifici fatti. In realtà, e gli esperti di nutrizione sono piuttosto concordi, possiamo dire che è possibile conciliare aperitivo e dieta e, quindi, non dobbiamo rinunciare per forza all'aperitivo o all'happy hour per questioni legate alla bilancia o al mangiar sano. Serve però un piccolo giro di vite, perché dobbiamo cercare di modificare le abitudini rispetto agli alimenti da consumare e alle bevande da bere per renderle adeguate all'obiettivo che abbiamo in mente e a uno stile di alimentazione più light, ricordando una prima regola di base: con la giusta moderazione non servono rinunce. Come rendere

l'aperitivo adatto alla dieta. Quello che dobbiamo fare, quindi, è scegliere una delle tante varianti di aperitivo light, senza perder nulla in fatto di gusto (dei piatti) e socialità del momento e senza neppure doverci imporre una grande forza di volontà per prendere decisioni dietetiche sane durante l'happy hour. [...] Il primo consiglio per evitare di "abbuffarci" all'aperitivo è non arrivare affamati all'appuntamento: uno spuntino pomeridiano ci aiuterà a limitare il senso di appetito e quindi non ci farà mangiare troppo già in partenza, tenendoci un po' più alla larga da tutti gli antipasti ipercalorici. I nostri alleati sono frutta, yogurt, hummus e altre pietanze saporite, leggere e sazianti. Un altro trucco per conciliare dieta e aperitivo (lato bevande, in questo caso) è bere sempre almeno un bicchiere di acqua (o ancora meglio due) prima di sorseggiare qualsiasi tipo di drink: questo consente di riempire un po' lo stomaco (e quindi limitare il rischio di esagerare) e di restare ben idratati, con effetto detox * perché l'acqua avrà la funzione di diluire alcool, grassi e calorie ingerite.

* Nota Bene: "effetto detox" sta per "effetto disintossicante" Aperitivo light: cosa bere e cosa mangiare. Passando poi al momento clou, ciò che dobbiamo fare per un aperitivo light è scegliere con consapevolezza ciò che mangeremo e berremo. Iniziando proprio dalle bevande e dai drink, possiamo fare un aperitivo light scegliendo analcolici con succo d'arancia, succo d'ananas, di mandarino o pompelmo, magari mixati con carota, miele, soda e ghiaccio tritato, per ottenere una bevanda leggera, rinfrescante e a ridotto contenuto calorico. Se non vogliamo rinunciare all'alcol, possiamo orientarci su un cocktail con pochi zuccheri come vodka con acqua (o seltz) e limone o lime, leggero e rinfrescante, oppure andare sul classico: un bicchiere di vino rosso resta un'opzione sempre valida [...] così come possiamo concederci anche un Prosecco (anche con frutta) o un po' di spumante. Qualunque sia la scelta, comunque, il consiglio è di sorseggiare lentamente il bicchiere, sia per prolungare il piacere che per un consumo responsabile. Tra le bevande e drink da evitare ci sono poi i superalcolici e le bibite gassate, ma anche i cocktail con l'aggiunta di mixer, sciroppi, bibite, succhi o creme varie, che possono portare a un eccesso di calorie. [...] Passando al menu alimentare, invece, per fortuna non tutto ciò che vediamo al buffet è una bomba calorica e ci sono, anzi, piatti e preparazioni che possiamo gustare in tranquillità e "addirittura" in abbondanza per conciliare dieta e aperitivo. Pesce crudo, carni bianche grigliate, spiedini a base di verdura e formaggio magro sono ad esempio alcuni degli alimenti che possiamo sicuramente mangiare, ma anche insalate, altri piatti proteici magri, hummus e simili non ci daranno problemi né rimpianti successivi [...]

(Gennaro Mancini, in: <https://magazine.misya.info> › alimentazione › dieta-e-a...)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

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

- Per quali ragioni l'aperitivo viene oggi apprezzato come "un vero e proprio rito nella cultura italiana"?

- Se vogliamo preparare un "aperitivo light", quali sono le scelte compatibili con lo stile light? Scegli una delle indicazioni che ti vengono proposte nel documento e danne la motivazione.

- Quali sono "le bevande e drink da evitare"? Riferiscine due e danne la motivazione.

B. Il candidato supponga che l'Azienda Sanitaria Locale della propria Regione, a conclusione di un corso di formazione sulla sana alimentazione indirizzato a giovani tra i venti e i trent'anni, gli assegni il compito di organizzare un buffet con aperitivi e finger food. Al riguardo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, produca un testo sviluppando i seguenti punti:

- riferisca gli effetti sulla salute a breve e a lungo termine connessi al consumo di quantitativi elevati di bevande alcoliche;

- suggerisca due indicazioni per un consumo moderato e responsabile come da Linee Guida: "Bevande alcoliche: il meno possibile" (CREA 2018);

- spieghi che cosa si intende per "pericolo biologico", (trattando almeno un microrganismo studiato in classe) considerando che le preparazioni proposte in un buffet possono rappresentare un veicolo di tali contaminanti.

C. Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali, il candidato sviluppi i seguenti punti:

- motivando le scelte operate, elabori una proposta di cocktail analcolico i cui ingredienti abbiano effetti benefici sulla salute;

- esponga le modalità operative utili a evitare contaminazioni di tipo fisico, chimico e biologico in fase di preparazione e somministrazione delle bevande;

- proponga almeno due finger food salutarì da preparare al bar, motivandone la scelta e individuando eventuali allergeni presenti.

Per i punti B e C è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo o relative al PCTO.

Durata massima della prova: 6 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico. È consentito l'uso del dizionario della 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 consegna della traccia.