
ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

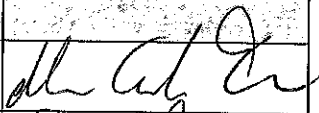
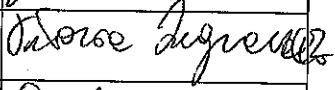
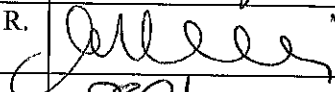
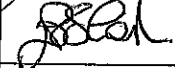

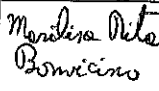
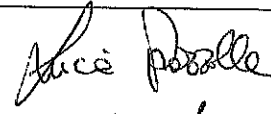
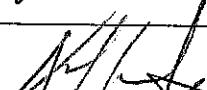
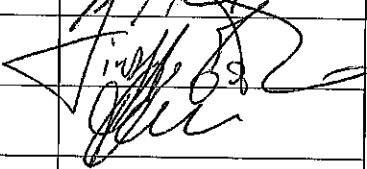
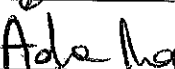
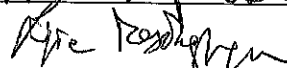
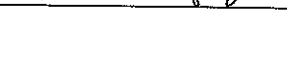
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
approvato nella seduta del 10 maggio 2024

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. M SALA E VENDITA

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO	TRAISCI MARIA CARMELA	
STORIA	INGRAVALLO VITTORIA	
LINGUA INGLESE	ROMANELLI MARINA MARIA R.	
LINGUA SPAGNOLA	CATINO SILVIA	
MATEMATICA	TRIVISONNE CARMELA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BONVICINO MARILISA RITA	
DIRITTO E TECN.AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	PIAZZOLLA LUCIA	
LAB SERV RISTORAT CUCINA	MOSCARITOLI ROBERTO	
LAB SERV SALA E VENDITA	TOTARO GIUSEPPE	
SCIENZE MOTORIE	CARESSA FRANCESCO	
RELIGIONE	NAPOLITANO ADA	
INCLUSIONE	MASTRAPASQUA LUIGIA	

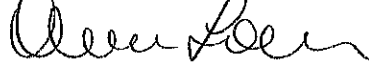
LA COORDINATRICE

Prof.ssa Maria Carmela Traisci



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

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

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità

nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

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

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

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

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

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

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

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

1.4 Risultati di apprendimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia – cucina
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica

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	TRAISCI MARIA CARMELA			X
STORIA	INGRAVALLO VITTORIA			X
LINGUA INGLESE	ROMANELLI MARINA MARIA R.		X	X
LINGUA SPAGNOLA	CATINO SILVIA		X	X
MATEMATICA	TRIVISONNE CARMELA	X	X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BONVICINO MARILISA RITA		X	X
DIRITTO E TECN.AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	PIAZZOLLA LUCIA	X	X	X
LAB SERV RISTORAT CUCINA	MOSCARITOLI ROBERTO			X
LAB SERV SALA E VENDITA	TOTARO GIUSEPPE	X	X	X
SCIENZE MOTORIE	CARESSA FRANCESCO	X	X	X
RELIGIONE	NAPOLITANO ADA (Sost. CONVERSA ROSARIA)			X
INCLUSIONE	MASTAPASQUA LUIGIA		X	X

2.2 Profilo della classe

La classe è composta da 8 studenti, di cui tre risultano non frequentanti. Durante il quinquennio è stata affidata a docenti diversi in numerose discipline, ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento. La **frequenza** non è sempre stata regolare con numerosi ritardi- uscite anticipate per alcuni studenti ma non mancano casi che hanno fatto registrare un numero più rilevante di assenze.

Gli studenti sono educati e corretti sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. In generale hanno una media disponibilità alla collaborazione e alla partecipazione durante le ore di attività didattica e di conseguenza il clima che si è instaurato ha predisposto allievi e insegnanti ad un lavoro proficuo e sereno.

Gli studenti si sono dimostrati partecipi a costruire un clima coerente alle regole di convivenza democratica e alla esperienza scolastica vissuta come esperienza formativa integrale.

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

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

La classe risulta essere eterogenea per grado di padronanza delle conoscenze, abilità e competenze, oltre che per la partecipazione al dialogo educativo e per l'organizzazione dello studio. Si possono pertanto distinguere due livelli di apprendimento, con relative competenze acquisite. Nel livello intermedio confluiscono gli alunni dalle competenze soddisfacenti che sono in grado di eseguire i compiti in modo autonomo, con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Nel livello base confluiscono gli alunni che hanno acquisito competenze in modo essenziale, talvolta anche leggermente al di sotto della sufficienza e che quindi eseguono i compiti in forma guidata e dimostrano una basilare, ma non sempre sicura consapevolezza delle conoscenze.

In classe è presente 1 studente con certificazione di disabilità ai sensi della L. 104/92 che segue una programmazione differenziata. L'alunno è seguito da docente di sostegno per 18 ore. Si rimanda al P.E.I. allegato in busta riservata per la commissione per le notizie più dettagliate.

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

Alla classe è stato assegnato n. 1 candidato esterno per gli esami di stato a. s. 2023/2024. Al candidato esterno sono stati forniti programmi relativi alle discipline del piano di studi dell'indirizzo da lui scelto e conformi a quelli svolti dalla classe.

3.IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

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

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

3.2 Obiettivi trasversali raggiunti

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il successo

formativo dei propri studenti ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto.

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

1. *Imparare a conoscere*: in un'epoca dai rapidi e continui mutamenti imposti dalla tecnologia, dalla scienza e dall'economia, è un tipo d'apprendimento che implica non tanto l'acquisizione di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;
2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;
3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;
4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

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

A) OBIETTIVI FORMATIVI

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

B) OBIETTIVI COGNITIVI

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

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

La finalità dell'Educazione civica consiste nell'accompagnare lo studente, come individuo e come appartenente a gruppi, comunità e istituzioni, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Tale compito può essere affrontato interpretando le situazioni contingenti alla luce dei valori costituzionali e dei sentimenti umani che nascono da una condivisione della dignità e dei diritti della persona umana, della famiglia, delle comunità e delle istituzioni. Lo studente, evitando facili fughe dalla complessità, cerca di attribuire al presente un senso autentico e condivisibile, in grado di orientare azioni e scelte positive, umane per sé, per la propria comunità, per gli altri, per il mondo. Lo studente prosegue così in un crescendo le esperienze, che lo chiamano ad interrogarsi e ad agire ad un livello territoriale e locale (il quartiere in cui abita, la scuola, la parrocchia, il comune, la provincia, le aggregazioni sociali di base), ad un livello nazionale (sistema economico, politico, legislativo, sociale) e ad un livello europeo e internazionale (moneta unica; politiche europee e opportunità per il lavoro e la formazione; globalizzazione e dinamiche interculturali).

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

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

PRIMO QUADRIMESTRE		
TEMATICA	TRAGUARDI ATTESI	SCANSIONE
ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	<i>Docente di D.T.A.:</i> Gli organismi internazionali L'Unione europea
ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA	Conoscere l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, delle Province, delle Città metropolitane e dei Comuni.	<i>Docente di Scienze dell'Alimentazione:</i> La FAO e l'Unione Europea <i>Docente di Inglese:</i> Le istituzioni dell'Unione europea <i>Docente di Italiano:</i> Il discorso sulla Costituzione di Pietro Calamandrei <i>Docente di D.T.A.:</i> La Costituzione parte seconda: l'ordinamento della Repubblica
SECONDO QUADRIMESTRE		
TEMATICA	TRAGUARDI ATTESI	SCANSIONE
Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	<i>Docente di D.T.A.:</i> I diritti inviolabili dell'uomo

		<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 P.C.T.O.

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

Tra i punti centrali del documento si evidenziano:

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

ATTIVITA' SVOLTE

A.S. 2021/2022 III ANNO	08/10/2021	CORSO SICUREZZA SUL LAVORO
	28/01/2022	INCONTRO CON ALMA
	18/02/2022	INCONTRO CON CANTINA MADRILEONE
	17/03/2022	CERIMONIA DEDICA LABORATORI
	24/03/2022	INCONTRO " A LEZIONE CON... AIS PUGLIA "
	26/03/2022	CERIMONIA EMINIERE
	11/04/2022	INCONTRO " A LEZIONE CON... LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO"
	20/04/2022	SLOW FOOD MURGIA - MONTE GUSTO ANDRIA
26/04/2022	PROGETTO SOMMELIER ASTEMIO	
A.S. 2022/2023 IV ANNO	10/11/2022	62' FIERA NAZIONALE DEL CARCIOFO S. FERDINANDO DI PUGLIA
	19/11/2022	UN ALBERO PER IL FUTURO
	30/11/2022	CORSO BASE SULOLA SICUREZZA
	14/12/2022	PARTECIPAZIONE A TELETHON
	18/12/2022	CONSORZIO CIPOLLA BIANCA IGP
	12/01/2023	ONCONTRO CON ARPAL PUGLIA
	16/03/2023	INCONTRO PRESSO CASERMA STELLA DI BARLETTA
	03/04/2023	A LEZIONE CON LA SOMMELIER BETTY MEZZINA
	12/04/2023	MEET YOUR FUTURE
	16/05/2023	STAGE DAL 10 GIUGNO AL 31 AGOSTO
	19/05/2023	CONSTRUTTORI DI SCUOLA
	20/05/2023	MANIFESTAZIONE SORSI DI VINI
25/05/2023	INIZIO STAGE ESTIVO	
A.S. 2023/2024 V ANNO	04/11/2023	ORIENTAMENTO CON ALMA
	29/11/2023	SALONE DELLO STUDENTE BARI
	14/12/2023	SALT FEST 27 DICEMBRE
	15/12/2023	PRANZO DI SOLIDARIETA'
	06/03/2024	ORIENTAMENTI - PERCORSO DI AUTOIMPREDITORIALITA'
	06/03/2024	INCONTRO DI FORMAZIONE "A LEZIONE CON LA SOMMELIER BETTY MEZZINA"

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*.

3.7 Metodi – Mezzi – Spazi

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

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

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

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

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

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

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

4 LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

4.1 La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione

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

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

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

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

Pertanto, essa ha avuto le seguenti funzioni:

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

4.2 I criteri di valutazione del profitto

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

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

4.2 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:

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

Obiettivi della prova:

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto

- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

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

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

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

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

- Prima prova 3 Maggio 2024
- Seconda prova 19 Aprile 2024

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

Il colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio:

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

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione. La commissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. I commissari delle discipline oggetto dell'esame di stato sono stati definiti, per metà dal Ministero e per l'altra metà dal Consiglio di Classe. La classe si è avvicinata progressivamente all'esperienza del colloquio d'esame prima di tutto con interventi specifici di ogni singolo docente dando nel contempo consigli e suggerimenti su eventuali percorsi multidisciplinari. Nell'ultimo mese di scuola sono state fatte simulazioni di colloquio a campione. 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. CATERING E BANQUETING**
- 6. 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**

6.1. 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.

6.2. RUBRICA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

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

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Completo rispetto dei vincoli posti.	5-4	
	Accettabile rispetto dei vincoli posti.	3-2	
	Qualche imprecisione nel rispetto dei vincoli.	1	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione del testo completa, articolata e precisa.	10-9	
	Adeguata 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

MACRO-INDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggi)	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 B
ANALISI E PRODUZIONE DI UNTESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI	DESCRIPTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggi o 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

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

6.3. 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

6.4. 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

6.5. SCHEDE DOCENTI

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Italiano	DOCENTE Traisci Maria Carmela	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Baldi-Giusso-Razetti-Zaccaria, <i>Le occasioni della letteratura 3</i> , Pearson Paravia Power points Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
<p align="center">NUCLEI TEMATICI</p> <p>L'età postunitaria Il vero nel romanzo della seconda metà dell'Ottocento Il Decadentismo Il romanzo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento</p>	<p>Competenze disciplinari</p> <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 <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Acquisire ed interpretare l'informazione <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza digitale 	<p>CAPACITA'</p> <p>-Cogliere l'influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</p> <p>- Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti</p> <p>- Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario</p> <p>-Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo</p> <p>- Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario</p>

	<ul style="list-style-type: none">• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	
--	--	--

Alire Culi Er

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Storia	DOCENTE Ingravallo Vittoria	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Antonio Brancati. Trebi Pagliarani, La storia in 100 lezioni, vol.3, La Nuova Italia PowerPoint Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
<p align="center">NUCLEI TEMATICI</p> <p>Il mondo all'inizio del Novecento La prima guerra mondiale e la rivoluzione russa Il primo dopoguerra e la crisi del 1929 I totalitarismi del XX secolo La seconda guerra mondiale</p>	<p align="center">COMPETENZE DISCIPLINARI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consolidare l'attitudine alla problematizzazione storica tenendo conto Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo delle relazioni temporali e spaziali dei fatti; - 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; - Riconoscere i diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. <p align="center">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 align="center">CAPACITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di continuità/persistenza e discontinuità utilizzando fonti storiche di diverse tipologie; ▪ Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del contesto territoriale; ▪ Analizzare contesti e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche; ▪ Promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale, anche alla luce della Costituzione italiana.

Ingravallo Vittoria

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 Nutrition The catering industry and the art of service beverages	Saper utilizzare la lingua per comprendere e produrre testi orali/scritti inerenti la sfera personale, il quotidiano e il settore di indirizzo, avvalendosi anche delle tecnologie multimediali	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 LINGUA SPAGNOLA	DOCENTE CATINO ELISABETTA SILVIA	A.S. 2023-24
TESTI E MATERIALI	S.O. Gonzàles, G. Riccobono, Nuevo En su punto!, Hoepli	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA	CAPACITA'
Il mondo del lavoro Tour enogastronomico Geografia turistica Banqueting e catering	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 4. Valorizzare e promuovere il territorio nazionale e internazionale	<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>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA MATEMATICA	DOCENTE TRIVISONNE Carmela	A.S. 2023/24
TESTI E MATERIALI	Mappe concettuali -Sussidi audiovisivi - Materiali elaborati dalla docente. Testo in adozione: "Matematica modelli e competenze" - linea bianca – vol. 5 (Tonolini F., Tonolini G., Manenti C. A.)	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI <ul style="list-style-type: none"> • Possibile grafico di una funzione elementare • Calcolo delle probabilità 	COMPETENZA (possesto di abilità di carattere applicativo) <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche) <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere grafici di funzioni utilizzando la corretta terminologia; • Calcolare la probabilità di eventi.

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Scienza e cultura dell'alimentazione	DOCENTE Bonvicino Marilisa Rita	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI		
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possessiono di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<ul style="list-style-type: none"> • Dietologia, dietetica, nutrizione ed alimentazione, dietoterapia • Diete in situazioni fisiologiche particolari • Diete in condizioni patologiche • Novel foods, OGM, alimenti dietetici, prebiotici, probiotici ed integratori • Sicurezza alimentare ed HACCP • FAO ed Unione Europea 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principali modelli alimentari • Distinguere le tipologie di applicazioni della moderna nutrizione umana • Conoscere i nuclei fondamentali delle norme atte a garantire igiene e sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper argomentare relativamente alle differenze nell'ambito delle varie esigenze alimentari • Saper elaborare menù in base alle esigenze nutrizionali del cliente • Saper redigere un piano HACCP volto a garantire corrette igiene e sicurezza alimentare

Marilisa Rita Bonvicino

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA / EDUCAZIONE CIVICA	DOCENTE PIAZZOLLA LUCIA	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Il libro di testo - Mappe concettuali - Esercitazioni guidate – Lavagna – Lim - Fotocopie - Sussidi audiovisivi - Slide in PowerPoint e Materiali elaborati dalla docente - Google Classroom	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA AMBIENTE, TERRITORIO E TURISMO MARKETING SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	COMPETENZA (possesto di abilità di carattere applicativo) Realizzare offerte turistiche con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e ristorativi Utilizzare le tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi che contraddistinguono la filiera agroalimentare Applicare correttamente la normativa alimentare e la sicurezza	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche) Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Individuare la normativa di riferimento Analizzare le strategie di marketing e interpretarne le dinamiche Classificare e determinare i costi delle imprese turistico – ristorative Utilizzare il break even analysis per prendere decisioni Saper scomporre verticalmente il sistema agroalimentare Comprendere le differenze tra filiera corta e filiera lunga Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing Comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero

		<p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari</p>
--	--	--

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA enogastronomia	DOCENTE Roberto Moscaritoli	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Libro di testo	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
<p align="center">NUCLEI TEMATICI</p> <p>1. VALORE CULTURALE E SOCIALE DEL CIBO</p> <p>2. AMBIENTE E TERRITORIO</p> <p>3. DIETA E STILI ALIMENTARI</p> <p>4. SALUTE E SICUREZZA</p> <p>5. IL MARCHIO E LA PUBBLICITA'</p> <p>6. CATERING E BANQUETING</p> <p>7. PIATTI REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI</p>	<p>COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)</p> <p>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.</p> <p>2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p> <p>3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione</p>	<p>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</p> <p>1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>4. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;</p> <p>5. Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle</p>

	<p>delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</p> <p>5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p> <p>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p> <p>7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p> <p>8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p>	<p>tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;</p> <p>6. Individuare le nuove tendenze enogastronomiche.</p>
--	--	---

SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTONIMICI SALA E VENDITA	DOCENTE TOTARO GIUSEPPE	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Libro di testo – Lim – Fotocopie – Materiali elaborati dal docente – Lavagna.	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTONIMICI SALA E VENDITA	COMPETENZA	CAPACITA'
MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO	<p>Classificazione di bevande alcoliche.</p> <p>Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</p> <p>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>Utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</p> <p>Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>
ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ	<p>Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società.</p> <p>Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Classificare gli alimenti in base al valore culturale e al rapporto con la società, alle loro caratteristiche merceologiche, organolettiche, chimico-fisiche e nutrizionali, con particolare attenzione ai prodotti tipici.</p>	<p>Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce.</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.</p> <p>Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>

<p>CATERING E BANQUETING</p>	<p>Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti ed eventi speciali. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti ed eventi speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>
<p>ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO</p>	<p>Lo studente conosce le voci principali di un CV. Conoscere gli elementi caratteristici di una lettera di accompagnamento. Conoscere il giusto modo di proporsi sul posto di lavoro</p>	<p>Saper elaborare il proprio CV. Saper scrivere correttamente una lettera di accompagnamento; Saper presentarsi in modo opportuno ad un colloquio di lavoro.</p>

SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DOCENTE FRANCESCO CARESSA	A.S. 2023- 2024
TESTI E MATERIALI	EDUCARE AL MOVIMENTO - SLIDE E DISPENSE	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI: ASSE DEI LINGUAGGI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche
Corsa di resistenza. Esercizi di coordinazione; Esercizi di potenziamento.	Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti motori e sportivi.	Utilizzare una varietà di azioni motorie progressivamente più complesse riconoscendo la lateralizzazione su di sé e sugli altri. Adattare il proprio corpo a situazioni di disequilibrio in relazione a sé, allo spazio, agli altri e agli oggetti.
Atletica leggera: corsa veloce; salto in lungo salto in alto.	Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti.	Realizzare e interpretare sequenze ritmiche di movimento
Giochi Sportivi: Pallavolo; calcio; Tennis da tavolo. Tecnica e regole del gioco. Concetto di fair play.	Pratica autonomamente l'attività sportiva con fair play scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.	Utilizzare schemi motori combinati per differenti proposte di gioco-sport anche proponendo varianti.
Nozioni di primo soccorso Alimentazione dello sportivo.	Pratica autonomamente l'attività sportiva Con fair play scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.	Assumere comportamenti controllati finalizzati all'alimentazione corretta, alla prevenzione degli infortuni e alla sicurezza nei vari ambienti in presenza di altri e di attrezzi.
Storia dello Sport	Padroneggia gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi interdisciplinari	Saper Interagire fra linguaggi espressivi e altri contesti (storico, letterario, artistico, ecc..)

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Religione	DOCENTE Napolitano Ada	A.S. 2023/2024
TESTI E MATERIALI	Incontro all'altro volume unico – Bocchini S. – EDB Ediz. Dehoniane Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZE	CAPACITÀ
<p>Famiglia motore del mondo</p> <p>Scoprire l'impronta cristiana della Solidarietà</p> <p>L'educazione nelle religioni</p> <p>Il valore dei poveri per la chiesa</p> <p>La condizione della donna nelle religioni</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; <p>Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</p>

6.6. UDA INTERDISCIPLINARE SVOLTA

	UNITA' DI APPRENDIMENTO CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA CUCINA E SALA E VENDITA SECONDO QUADRIMESTRE
DENOMINAZIONE	L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo
COMPITO/PRODOTTO	<p>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.</p> <p>Relazione individuale</p>
COMPETENZE	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese) Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p>Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione) Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare le conoscenze storiche generali agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</p> <p>Competenze Asse matematico Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)</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	Alunni delle classi V
PREREQUISITI	<p>Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica</p> <p>Conoscenza storica ed economica generale</p>
FASE DI APPLICAZIONE	Fine primo quadrimestre dal mese di gennaio (5 settimane)
SEQUENZA IN FASI	<ol style="list-style-type: none"> 1. I fase: recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue, dieta mediterranea). 2. II fase: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi. 3. III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio; 4. IV fase: realizzazione delle slide in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi di diversi alimenti nel mondo; preparazione in chiave moderna di alcuni piatti della tradizione italiana, ricercando la preparazione internazionale che più si avvicina, stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso. 5. V fase: presentazione dei prodotti. 6. VI fase: verifica finale
TEMPI	10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curricolari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.
ESPERIENZE ATTIVATE	Interviste alle aziende ristorative locali di street food internazionali per capire il significato del cibo. Visita a negozi alimentari internazionali per capire l'importanza dei prodotti utilizzati.
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti Alunni e figure professionali di aziende del territorio

STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia
VERIFICA	<p>Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) 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 <p>L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</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>

6.7. TRACCE SIMULAZIONI

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA a.s. 2023-2024

Per la simulazione della prima prova scritta sono state somministrate le tracce della sessione ordinaria 2022.

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui
mucche tranquilla-
mente pascono, bruna si
difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla
dritti, uguali, con
loro trama delle
aeree fila digradano
in fuggente ordine i
pali².

Qual di gemiti e
d'ululi rombando
cresce e dilegua
femminil lamento?³I
fili di metallo a
quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.

3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascolipè per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse costesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grandi occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella

veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati***, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre.

«Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciarono a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto “Muori!”». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla

situazione che stavavivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa

«musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia".
2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica "può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui"?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non "ha alcuna relazione con il mondo reale"?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, mapoi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E

l'automobile?

3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensando per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

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

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

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

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

TIPOLOGIA A

“LA GIORNATA DELLA NUTRIZIONE”

Documento n.1. Premessa

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

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

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

Questo evento è stato organizzato dal CREA - Alimenti e Nutrizione, un'istituzione pubblica che da più di 80 anni si occupa di ricerca nel campo degli alimenti e della nutrizione e prepara documenti di indirizzo per la popolazione italiana e per i professionisti del settore (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia (LARN), Tabelle di composizioni degli Alimenti, Linee guida per una sana alimentazione).

L'intento è quello di fare un po' di chiarezza sul tema; attraverso l'analisi di alcune “fake news”, sarà possibile discutere con giornalisti e persone comuni su come valutare l'attendibilità delle informazioni che ci bombardano quotidianamente dai più svariati canali di comunicazione. Allo stesso tempo si discuterà su come interpretare correttamente gli studi scientifici e come darne una corretta comunicazione alla popolazione, in modo da favorire un proficuo scambio tra scienziati e comunicatori.

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

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

Questo documento si propone di discutere su basi scientifiche alcune affermazioni divulgate attraverso la rete e altri mezzi di comunicazione sui presunti danni alla salute legati al consumo di latte e dei suoi derivati.

L'impatto di queste affermazioni è dimostrata dalla riduzione nelle vendite di latte e dal crescente consumo di prodotti "a ridotto contenuto o senza lattosio" e di bevande vegetali, indipendentemente da intolleranze al lattosio verificate o di scelte vegane.

Infatti, secondo quanto riportato nell'ultimo rapporto di ISMEA/Nielsen 2017 [1], negli ultimi cinque anni vi è stata una riduzione del 7% nell'acquisto di latte alimentare da parte delle famiglie italiane. La flessione maggiore degli acquisti di latte si registra nelle famiglie con un reddito più alto (-15,8%); non è, quindi, il fattore economico a influenzare gli acquisti di latte, che sembrano, invece, più legati all'affermarsi di nuovi modelli alimentari. In controtendenza, gli acquisti di latte ad alta digeribilità (senza lattosio) risultano aumentati del 47% nel quinquennio 2012-2016, motivati prevalentemente da ragioni salutistiche. Oltre a ciò, le tipologie di basi vegetali per la produzione di bevande sostitutive del latte vaccino si sono moltiplicate (riso, mandorla, ecc.) e tra le prime e più diffuse ci sono le bevande a base di soia che, sempre nel citato quinquennio, hanno fatto registrare un aumento degli acquisti del 108%. Dal momento che è improbabile che vi sia stato un parallelo aumento di intolleranza al lattosio, questa variazione nelle scelte dei consumatori è più facilmente imputabile a cambiamenti nella percezione della salubrità del latte. Fortunatamente lo yogurt, nello stesso periodo, ha registrato un aumento del 4% in termini di volumi acquistati. Tuttavia, dopo il boom iniziale, i prodotti fermentati hanno registrato una progressiva disaffezione dei consumatori con una contrazione significativa degli acquisti (-24% in volume e -32% in valore tra il 2012 e il 2016) [1].

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

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

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

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

L'attività lattasica risulta invece del tutto assente in età adulta nella maggior parte delle popolazioni

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

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

Secondo uno studio dell'EFSA, la maggior parte dei soggetti che digeriscono male il lattosio possono tollerare fino a 12 g di lattosio (equivalenti a circa 2 bicchieri di latte vaccino, corrispondenti a 250 ml, in una singola

dose e fino a 20-24 g distribuiti nella giornata, senza avvertire sintomi gastrointestinali. L'opinione dell'EFSA è che il latte è un alimento talmente importante nella dieta, che non si dovrebbe raccomandare una dieta a "basso-lattosio" che escluda il consumo di latte, prima di aver confermato l'intolleranza attraverso uno dei test raccomandati (es. test dell'idrogeno nel respiro "hydrogen breath test", o esame ematico di tolleranza al lattosio) [7]. [...]

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

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

Molto diverso è il caso dell'allergia alle proteine del latte (caseine e beta-lattoglobulina), una reazione immuno-mediata che si verifica prevalentemente nel bambino nel primo anno di vita, con l'introduzione del latte vaccino (o del latte di proseguimento che può contenere proteine di latte vaccino). Un recente studio europeo ha riscontrato una prevalenza di allergia al latte vaccino dell'1% nel primo anno di vita, che tende in genere a scomparire tra il secondo e terzo anno di vita, permanendo solo molto raramente [11].

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

[...]

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

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

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

Se non è diagnosticata tempestivamente e trattata in modo adeguato, la celiachia può avere conseguenze importanti, anche irreversibili [2,3]. Nonostante le ricerche scientifiche abbiano appurato che la celiachia sia una condizione geneticamente determinata, è ormai evidente che il danno alla mucosa intestinale rappresenta il risultato finale di complesse interazioni fra una miriade di fattori sia endogeni che esterni o ambientali. Un individuo, dunque, nasce geneticamente predisposto a sviluppare la celiachia ma, perché questa si manifesti clinicamente, non è sufficiente la sola ingestione di glutine, ma è necessario anche il concorso di altri fattori come, per esempio: aumentata permeabilità intestinale, tempo e modalità di svezzamento, parto, malattie, stress ecc. [4].

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[...]

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

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

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

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

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

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

- ✧ di predisporre un menù o una bevanda adatta ad una clientela affetta da una delle intolleranze studiate;

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

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO). Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

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