



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "E. MAJORANA"

Via Nestore Mazzei snc – 87067 Rossano (CS)

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

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

Sito Internet: [www.iismajoranarossano.edu.it](http://www.iismajoranarossano.edu.it)

e-mail: [csis064009@istruzione.it](mailto:csis064009@istruzione.it) – PEC [csis064009@pec.istruzione.it](mailto:csis064009@pec.istruzione.it)

IIS ROSSANO "ITI - IPA - ITA" - -ROSSANO  
Prot. 0005231 del 15/05/2024  
V (Uscita)

## Esame di Stato anno scolastico 2023/2024

Documento del Consiglio di Classe - 15 maggio 2024  
(ai sensi dell'O.M. 22 marzo 2024 - n. 55)

Classe 5<sup>^</sup> Sez. C

**Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
**(Percorso SALA BAR E VENDITA- CODICE ATECO I56)**



**Coordinatrice: Prof.ssa Pasqualina Riccio**

**Dirigente Scolastico: Dott. SAVERIO MADERA**

<b>INDICE</b>	<b>PAG.</b>
<b>Profilo Culturale, Educativo e Professionale</b>	2
<b>Quadro orario biennio comune</b>	3
<b>Quadro orario triennio percorso Sala Bar e Vendita</b>	4
<b>Presentazione dell'Istituto e della classe</b>	5
<b>Credito scolastico</b>	7
<b>Variazioni del consiglio di classe nel triennio</b>	9
<b>Prospetto dati della classe nel triennio</b>	10
<b>Percorso di Educazione Civica e attività di Orientamento</b>	10
<b>UDA pluridisciplinari</b>	18
<b>Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento</b>	19
<b>Prove d'esame</b>	20
<b>Metodologie didattiche</b>	22
<b>Criteri di valutazione</b>	23
<b>Allegato N°1 - Consuntivi delle materie di insegnamento</b>	27
<b>Allegato N°2 - Simulazioni prove scritte</b>	51
<b>Allegato N°3 – Griglie di valutazione</b>	62
<b>Allegato N°4 - Relazione riservata (busta chiusa) per i candidati per i quali è stato predisposto PEI o PDP</b>	68
<b>Allegato N°5-Elenco studenti e credito scolastico terzo e quarto anno (busta chiusa)</b>	68
<b>Firme del Consiglio di Classe</b>	69

## **Profilo Educativo, Culturale e Professionale**

Il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 ha cambiato e rinnovato profondamente l'istruzione professionale dall'anno scolastico 2018/2019.

I nuovi percorsi di Istruzione professionale sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio e ripartiti in 11 indirizzi di studio: fra questi rientra l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

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

In particolare, il percorso dedicato ai servizi di Enogastronomia Sala Bar e Vendita approfondisce gli aspetti relativi alla produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti enogastronomici e alla promozione delle risorse enogastronomiche del territorio, curando anche gli aspetti della comunicazione e dei rapporti con il cliente in due lingue straniere.

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

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**QUADRO ORARIO BIENNIO COMUNE**

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

**QUADRO ORARIO TRIENNIO**

<b>PERCORSO ATECO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA –156</b>				
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>INSEGNAMENTI AREA GENERALE (14 ore)</b>	<b>3° anno Monte ore sett.</b>	<b>4° anno Monte ore sett.</b>	<b>5° anno Monte ore sett.</b>
<b>Asse dei Linguaggi</b>	Italiano (A-12)	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
	Inglese (A-24)	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Asse matematico</b>	Matematica (A-26)	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Asse storico sociale</b>	Storia (A-12)	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Scienze motorie</b>	Scienze motorie (A-48)	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>IRC o attività alternativa</b>	IRC o attività alternativa	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO (14 ore)</b>	<b>3° anno Monte ore sett.</b>	<b>4° anno Monte ore sett.</b>	<b>5° anno Monte ore sett.</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	Seconda lingua straniera – (A-24) Francese	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Scienza e cultura dell'Alimentazione(A-31)	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
	Lab. di enogastronomia – cucina (B-20)	-----	<b>2</b>	<b>2</b>
	Lab. di enogastronomia – Sala e vendita (B-21)	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>
	Diritto e tecniche amministrative della Strutturaricettiva	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>TOTALE ore compresenza</b>			<b>2</b>	<b>2</b>
<b>TOTALE ore settimanali (compresenze comprese)</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## **Presentazione dell'Istituto e della classe**

### **Analisi del territorio e dell'utenza**

L'Istituto Professionale Alberghiero viene istituito nell'anno scolastico 2002/2003. È frequentato da studenti del posto, ma anche da numerosi studenti pendolari provenienti da diversi Comuni dell'hinterland.

L'IPSEOA di Corigliano Rossano si connota come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

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

L'Istituto Professionale per i Servizi enogastronomici, ubicato nella stessa area dell'ITA in C/da Frasso di Rossano, gode della rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica.

I due istituti sono strettamente interconnessi tra loro e rappresentano l'esempio di una filiera agro- alimentare, ovvero un percorso virtuoso attraverso il quale un prodotto alimentare passa dalla terra / azienda alla tavola.

Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti i giovani delle due realtà scolastiche, impegnati ognuno per il proprio indirizzo, in tutto il lavoro della filiera. Al termine di questo cammino vi è l'elaborazione del prodotto finito nella ristorazione.

La sinergia fra Istituto alberghiero e Istituto Tecnico Agrario ha trovato di recente nuovo impulso grazie alle idee innovative del Dirigente Scolastico, dott. Saverio Madera, che ha voluto la realizzazione di due serre idroponiche di ultima generazione. Una delle due serre produce per l'Istituto Alberghiero.

Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con il suolo, con l'acqua e con le risorse naturali, sia in modo diretto con l'allevamento degli organismi animali e vegetali, sia in modo indiretto, trasformando, trasportando e distribuendo le materie prime e i prodotti finiti ai consumatori. Pertanto lo sviluppo del settore agro-alimentare diventa il motore di una catena integrata: agro-alimentare – cultura ambiente – turismo – servizi, il quale rappresenta l'unico vero volano produttivo delle nostre Terre.

### **Presentazione generale della classe**

La classe 5<sup>a</sup> sezione C ad indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Percorso SALA BAR E VENDITA" è composta da 12 studenti. A inizio anno scolastico la classe risultava composta da 14 studenti. Due hanno interrotto la frequenza, formalmente tramite segreteria, senza aver mai frequentato.

Gli studenti provengono tutti dal comune di Corigliano-Rossano e paesi limitrofi e viaggiano con i mezzi di trasporto pubblici.

La classe è caratterizzata da un background socio-culturale piuttosto omogeneo. In linea di massima si dimostra sufficientemente interessata e partecipe alle lezioni, anche se a volte vivace e rumorosa. In particolare un gruppo di alunni è più incline all'attenzione e all'impegno, ed è rispettoso delle norme scolastiche; un secondo gruppo, invece, è più esuberante, e necessita di continui richiami all'attenzione.

Il Consiglio di Classe, coinvolgendo e convocando in più occasioni le famiglie, nel corso dell'anno scolastico, ha cercato di far comprendere a tutti gli studenti l'importanza dell'osservanza degli orari e del rispetto delle norme stabilite dal Regolamento d'Istituto, cercando di renderli consapevoli del fatto che essi costituiranno indicatori basilari per l'assegnazione del voto di condotta in sede di scrutinio finale e per l'ammissione agli Esami di Stato.

Anche per quanto riguarda prerequisiti e motivazione allo studio, impegno e capacità, si possono rilevare due diversi livelli di profitto:

1. Un piccolo gruppo di studenti è riuscito a conseguire un livello di preparazione superiore alla sufficienza in tutte le discipline;
2. Un secondo gruppo di studenti ha raggiunto gli obiettivi didattici in modo essenziale, mostrando interesse in modo irregolare.

Senza alcun dubbio tutta la classe ha raggiunto risultati più accettabili nelle materie tecnico – professionali. Si riscontrano lacune di base per buona parte degli studenti soprattutto nelle discipline di area generale.

In classe sono presenti tre studenti con disabilità certificati ai sensi della legge 104/92, seguiti per 9 ore settimanali ciascuno da docenti di sostegno specializzate. Più nello specifico, due studenti sono seguiti dalla prof.ssa RICCIO PASQUALINA (presente in classe per un totale di 18 ore settimanali), e il terzo studente è seguito dalla prof.ssa CURATOLA CATERINA (presente in classe per un totale di 9 ore settimanali). I tre studenti hanno adottato un Piano Educativo Individualizzato semplificato, in funzione di obiettivi didattici e formativi riconducibili ai programmi ministeriali.

Nella classe è presente altresì un alunno con Bisogni Educativi Speciali, per il quale è stato predisposto il Piano Didattico Personalizzato.

Tutti gli alunni con BES vengono seguiti e monitorati dai docenti (curricolari e di sostegno) e quotidianamente vengono applicate le misure compensative e dispensative previste nel PEI e PDP.

Durante l'esame di Stato, tali studenti potranno, secondo le normative vigenti, usufruire degli stessi strumenti e misure previsti nei personali PEI e PDP. Si farà, in particolare, riferimento a quanto esposto nella "Relazione del 15 maggio" appositamente redatta dalle docenti di sostegno presenti nella classe e allegata (in busta chiusa a parte, nel rispetto della privacy degli studenti) a questo documento (Allegato N° 4).

Inoltre per gli alunni certificati con la legge 104/1992 durante gli Esami di Stato, secondo quanto emanato dalla normativa vigente, sarà prevista la possibilità di avvalersi delle stesse docenti che hanno svolto l'attività di sostegno durante l'anno.

Alla luce di quanto specificato, si fa presente che il Consiglio di Classe nel corso dell'anno scolastico si è attivato in tutte le direzioni possibili per promuovere il successo formativo di ogni studente. Ha fatto leva sull'aspetto motivazionale, proponendo strategie consoni al coinvolgimento degli studenti nelle diverse discipline e creando condizioni ideali nello studio, come la costruzione di un clima sereno in classe, organizzazione delle attività da svolgere con ordine e criterio, adozione di una routine di studio. Sono state altresì create occasioni di dibattito, cercando di potenziare le capacità logiche, inferenziali, di sintesi e di astrazione degli studenti. Si è cercato di aumentare la capacità di contestualizzare le conoscenze apprese, far acquisire una maggiore padronanza degli strumenti espressivi e comunicativi, valorizzando le potenzialità di ognuno, maturando uno spiccato senso critico e favorendo, al contempo l'autonomia e il senso di autoefficacia personale.

## Credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui **dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno**. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ognicandidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché dei criteri stabiliti dal collegio docenti.

Tabella A- ai sensi del D. Lgs. 62/2017

Media dei voti	Credito conseguito		
	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
$M < 6$	--	--	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

### Criteri di attribuzione del credito scolastico

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

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

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

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate. Si stabilisce che il limite il cui superamento implica l'attribuzione del minimo di banda (salvo motivata delibera di deroga del Consiglio di classe) è il 10% del monte ore annuale (d'ora in avanti LSA = livello superamento assenze).



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

## VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

	<b>METERIE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>A.S. 2021/2022</b>	<b>A.S. 2022/2023</b>	<b>A.S. 2023/2024</b>
<b>1</b>	<b>ITALIANO</b>	Iantorno Giuliana	Cofone Rosanna	Cianciaruso Cristina
<b>2</b>	<b>STORIA</b>	Iantorno Giuliana	Cofone Rosanna	Cianciaruso Cristina
<b>3</b>	<b>INGLESE</b>	Scigliano Mara Antonella	Scigliano Mara Antonella	Scigliano Mara Antonella
<b>4</b>	<b>MATEMATICA</b>	Urso Francesco	Pirillo Francesco	Urso Francesco
<b>5</b>	<b>SCIENZE MOTORIE</b>	Grillo Adele	Grillo Adele	Greco Marco
<b>6</b>	<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa
<b>7</b>	<b>ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA R.C.</b>	Santelli Maria Gisella	-----	-----
<b>8</b>	<b>FRANCESE</b>	Santo Alida Lucia	Santo Alida Lucia	Santo Alida Lucia
<b>9</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	Federico Antonietta	Federico Antonietta	Federico Antonietta
<b>10</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Marano Patrizia	Salatino Pietro	Cofone Maria Antonietta
<b>11</b>	<b>LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA</b>	-----	-----	Spataro Pietro
<b>12</b>	<b>LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA BAR E VENDITA</b>	Alessio Nicola	Alessio Nicola	Pastore Robertino

### SCHEMA ALUNNI NEL TRIENNIO

Anno scolastico	N. iscritti	N. inserimenti	N. trasferimenti	non ammessi alla classe successiva
2021/22	<b>22</b>	<b>5</b>		<b>7</b>
2022/23	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
2023/24	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	

### PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA E ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

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

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

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

### UDA INTERDISCIPLINARE

TITOLO	MATERIE DI INSEGNAMENTO	PERIODO	TEMPI (ORE)
Il mio capolavoro. LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE	<b>TUTTE</b>	<b>1° e 2° Quadrimestre</b>	<b>48</b>
<b><u>OBIETTIVO 8 AGENDA 2030</u></b>			
<b>Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti</b>			

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

## UDA

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

**UNITA' DI APPRENDIMENTO****Competenze Culturali**

<b>Asse dei linguaggi</b>	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.
<b>Asse storico-sociale</b>	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare le conoscenze storiche agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.
<b>Asse scientifico-tecnologico</b>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali, innovative ed ecosostenibili di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico. Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico.</p>

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

***COMPETENZE GENERALI***

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e in quello produttivo) del proprio territorio.
- Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita.

***COMPETENZE OPERATIVE***

- Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare.
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.

**UNITA' DI APPRENDIMENTO****COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA****C1-EdC**

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

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

**ITALIANO/STORIA**

Calvino e la poetica dell'ecosostenibilità. <i>La nuvola di smog</i>	<b>CG. 2-4-7</b> <b>CI. 1</b>
--	----------------------------------

**MATEMATICA**

Grafici sulla sostenibilità dell'azienda	<b>CG. 12</b> <b>CI. 2-7-9</b>
--	-----------------------------------

**LINGUA STRANIERA Inglese e Francese**

L'importanza di una dieta sostenibile. Le nuove tendenze alimentari: le Fastgood	<b>CG 4-5-7</b> <b>CI 1-4-6-7</b>
---	--------------------------------------

**RELIGIONE**

Il rispetto di sé e gli altri: etica e morale	<b>CG. 10-11</b>
---	------------------

**SCIENZE MOTORIE**

Orienteering. Muoversi nella natura	<b>CG. 3</b> <b>CI. 9</b>
-------------------------------------	------------------------------

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Il mercato turistico, le dinamiche e le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Concetto di turismo sostenibile	<b>CG. 1-8-10</b> <b>CI. 7-10</b>
--	--------------------------------------

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Turismo enogastronomico sostenibile. Menù con alimenti di qualità ed ecosostenibili.	<b>CI. 1-4-7-11</b> <b>CG. 3-6-10-11</b>
LAB.SER. ENOG. CUCINA	
Realizzazione di un agriturismo sulle colline presilane. Da un vecchio rudere, riprendere le terre del fondo abbandonate e coltivare prodotti biologici da trasformare nell'agriturismo per i futuri clienti tutelando l'ambiente circostante	<b>CG. 2</b> <b>CI. 4</b>
LAB.SER. ENOG. DI SALA-BAR E VENDITA	
Forze e debolezze dei prodotti tipici	<b>CG. 2</b> <b>CI. 2-7</b>
<b>Utenti destinatari</b>	Classi 5 indirizzo Cucina/Sala e Bar /Accoglienza Turistica
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>Fase di applicazione</b>	Presentazione dell'UdA Esplicitazione dei contenuti Realizzazione del compito di realtà Presentazione del compito Valutazione e autovalutazione
<b>Tempi</b>	Intero anno scolastico per un totale di 48 ore
<b>Esperienze attivate</b>	Ricerche, compiti di realtà, letture critiche, visione di film o documentari, attività laboratoriali, discussioni aperte in classe.
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, debate, learning by doing, didattica metacognitiva.
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	Tutto il Consiglio di classe
<b>Strumenti</b>	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto.
<b>Valutazione</b>	Osservazione diretta Valutazione intermedia Valutazione sommativa Applicazione griglia di osservazione e valutazione del processo



## PIANO DI LAVORO UDA

<b>Titolo</b>
<b>Il mio capolavoro. “LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE”</b>
Coordinatore: Riccio Pasqualina
Collaboratori: Tutti i docenti del Consiglio di classe

### PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Evidenze osservabili	Esiti	Tempi	Valutazione
<b>1</b>	Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore con la consegna agli studenti Definizione dei gruppi e dei compiti di lavoro	Materiale multimediale e cartaceo	Partecipazione e interesse all'idea progettuale  Curiosità verso la tematica	Condivisione del progetto	1 h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione.
<b>2</b>	Italiano/Storia	Strumenti multimediali  Libri di testo  Dizionari  Appunti	Partecipazione alle attività di gruppo.  Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri.	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	6 h	Condotta all'interno del gruppo, cooperazione, partecipazione, esposizione dei contenuti.
<b>3</b>	Matematica	Lavagna  Libro di testo  Strumenti multimediali	Partecipazione alle attività di gruppo.  Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri.  Elaborazione di grafici	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	2h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione, cooperazione esposizione dei contenuti.
<b>4/5</b>	Lingua Inglese e  Lingua Francese	Lavagna  Libri di testo  Dizionari specifici  Strumenti multimediali	Partecipazione alle attività di gruppo.  Acquisizione di comportamenti rispettosi di sé e degli altri.	Raccolta ed elaborazione delle informazioni	8 h	Condotta all'interno del gruppo, partecipazione, esposizione dei contenuti.

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

## UDA PLURIDISCIPLINARI\*

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

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

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

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

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

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

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

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

	<b>Tipologia del percorso</b>	<b>Struttura</b>	<b>ORE</b>
2021 - 2022	Apprendimento in ambiente lavorativo	Aziende locali	variabile
2021- 2022	Apprendimento nel contesto scolastico	Progetto Bar didattico	variabile
2021- 2022	Sicurezza sui luoghi di lavoro	Impresa Simulata	4
2022 - 2023	SIGEP	Rimini (Hotel Michelacci)	40
2022 - 2023	Apprendimento in ambiente lavorativo	Aziende locali	variabile
2022 - 2023	Apprendimento in ambiente lavorativo	Tache (AO) Hotel La Trinitè Monbosco Malga Ciapela (BL) Hotel Principe Marmolada Alba di Canazei (TN) Hotel Villa Emma	120
2022 - 2023	Apprendimento nel contesto scolastico	Progetto Bar didattico	variabile
2023-2024	Apprendimento nel contesto scolastico IFS	Progetto Bar didattico Manifestazioni sul territorio	variabile
2023-2024	Apprendimento in ambiente lavorativo Italy Hotels & Resorts S.R.L.	Tache (AO) Hotel La Trinitè Monbosco Malga Ciapela (BL) Hotel Principe Marmolada Mazzin (TN) Hotel Regina e Falla Alba di Canazei (TN) Hotel Villa Emma	80

## PROVE D'ESAME

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

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la **prima prova** scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verificata di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Una simulazione della prima prova scritta è stata effettuata in data 12/03/2024.

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

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, quale si connota l'Istituto alberghiero di Corigliano Rossano, la **seconda prova** non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e **sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati**. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

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

Con riferimento a tale prova, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO. Nello specifico, il codice ATECO della classe 5<sup>C</sup> è I56, con curvature sul percorso di Sala Bar e Vendite.

La **seconda prova** viene svolta in forma scritta in quanto, tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, il ricorso alla prova pratica richiederebbe tempi molto lunghi per ogni alunno.

I nuclei fondamentali d'indirizzo, a cui bisogna far riferimento per la prova scritta, correlati alle competenze sono:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Relativamente alle prove scritte d’esame sono state effettuate simulazioni di cui all’allegato specifico (Allegato N° 2).

Tali simulazioni hanno visto come materie di insegnamento concorrenti quelle scelte dal Consiglio di classe in data 21/03/2024 e in data 07/05/2024 ovvero :1) Scienza e Cultura dell’Alimentazione, 2) Laboratorio di Enogastronomia Sala Bar e Vendita, 3) Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.

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

### **Colloquio**

Il colloquio è disciplinato dall’art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d’esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell’ambito dei PCTO o dell’apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d’istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. 3. Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un’esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall’articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Per quanto riguarda il colloquio in sede di esame sarà utilizzata la griglia ministeriale presente nell’Allegato 3.

Una simulazione del colloquio d’esame è prevista entro fine maggio 2024.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

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

### a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe

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

### b) Attrezzature/strumenti

Libri di testo, dispense a cura del docente, proiettore, pc, cellulare, tablet, LIM, attrezzature e utensili di laboratorio.

### c) Spazi

Classe, laboratorio di Sala e Cucina, Laboratorio di informatica, Web.

### d) Ore previste ed effettivamente svolte dalle materie di insegnamento

<b>Materia di insegnamento</b>	<b>Ore previste</b>	<b>Ore svolte</b>	<b>Ore da svolgere fino al 08/06/2024</b>
<b>Italiano</b>	<b>132</b>	<b>79</b>	<b>17</b>
<b>Storia</b>	<b>66</b>	<b>50</b>	<b>11</b>
<b>Inglese</b>	<b>66</b>	<b>53</b>	<b>7</b>
<b>Francese</b>	<b>99</b>	<b>83</b>	<b>11</b>
<b>Matematica</b>	<b>99</b>	<b>76</b>	<b>12</b>
<b>Religione</b>	<b>33</b>	<b>25</b>	<b>4</b>
<b>Scienze motorie</b>	<b>66</b>	<b>54</b>	<b>8</b>
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>132</b>	<b>96</b>	<b>36</b>
<b>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	<b>132</b>	<b>101</b>	<b>28</b>
<b>Lab. di servizi enog. di cucina</b>	<b>66</b>	<b>35</b>	<b>10</b>
<b>Lab. di Servizi di Sala e Vendita</b>	<b>231</b>	<b>185</b>	<b>46</b>

## CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri per la valutazione si possono così riassumere:

- partecipazione al dialogo educativo;
- metodo di studio;
- impegno;
- interesse;
- profitto.

### Strumenti di valutazione

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

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

### TABELLA PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE DEGLI APPRENDIMENTI

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



<b>8</b>	Conosce in modo completo e approfondito e si esprime con proprietà linguistica Applica autonomamente le conoscenze anche in situazioni più complesse Compie analisi complete ed approfondite e sintetizza con elaborazione personale
<b>9-10</b>	Le conoscenze abbracciano settori non prettamente scolastici

## Valutazione del comportamento

### TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO (PTOF)

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

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

## **ALLEGATI:**

### **1. Allegato n. 1: Consuntivi delle materie di insegnamento**

- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
- STORIA
- LINGUA FRANCESE
- LINGUA INGLESE
- MATEMATICA
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE
- LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA, BAR E VENDITA
- LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE CUCINA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE

\*PER QUANTO RIGUARDA COMPETENZE E CONTENUTI DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA E ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO SI RIMANDA, PER CIACUNA MATERIA DI INSEGNAMENTO, ALL'APPOSITA SEZIONE DEDICATA NEL PRESENTE DOCUMENTO, pag. 11.

UDA ed. Civica: Il mio capolavoro la mia azienda ecosostenibile.

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

\*\* PER QUANTO RIGUARDA COMPETENZE E CONTENUTI DELLE UDA PLURIDISCIPLINARI, SI RIMANDA, PER CIACUNA MATERIA DI INSEGNAMENTO, ALLA PROGRAMMAZIONE DI CLASSE.

### **2. Allegato n. 2: Simulazioni delle prove scritte d'esame;**

### **3. Allegato n. 3: Griglie di valutazione;**

### **4. Allegato n. 4: Relazione riservata (busta chiusa) per i candidati per i quali è stato predisposto PEI o PDP.**

## 1. Allegato n. 1: Consuntivi delle materie di insegnamento

### LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**DOCENTE:** Cristina Cianciaruso

**Ore svolte:** 77

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 17

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *A. A. Roncoroni M.M. Cappellini E. Sada, La mia nuova letteratura vol. 3 Carlo Signorelli editore*

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

##### Conoscenze

conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalla seconda metà del XIX secolo al XX; conoscere le principali linee dello sviluppo del pensiero contemporaneo, in relazione al contesto storico e sociale di riferimento, espresso attraverso le forme della letteratura, nel corso dei secc. XIX, XX. Conoscere, relativamente al periodo suddetto, le correnti storico-letterarie, il pensiero e le opere principali di alcuni autori significativi del panorama della letteratura italiana.

##### Abilità

sviluppare la capacità di leggere, comprendere, analizzare e attualizzare nel proprio vissuto alcune opere letterarie; sviluppare la capacità di contestualizzare movimenti, autori, opere letterarie; migliorare la capacità di esprimersi in modo corretto, rispondendo ad alcune tipologie di scrittura indicate, intorno a temi di attualità, di letteratura e di storia.

##### Competenze

riconoscere le linee essenziali della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali; saper valutare il rapporto che si instaura tra il pensiero e le opere dell'autore; saper individuare le principali influenze e condizionamenti che la situazione storica e sociale esercita sulla produzione letteraria; saper individuare l'ideologia o la poetica dominante nei testi di un autore trattato; saper costruire semplici mappe concettuali e percorsi interdisciplinari.

#### CONTENUTI:

##### UDA N.1 : *Tra Ottocento e Novecento*

- **L'età del Positivismo. Naturalismo e Verismo**
- **G. Verga:**vita, pensiero e opere.
  - ✓ *I Malavoglia*
  - ✓ *Rosso Malpelo*
  - ✓ *La roba*

- **Il Decadentismo**
- **C. Baudelaire e *I Fiori del male*.**
- **G. Carducci:** vita, opere e pensiero
  - ✓ *Traversando la Maremma toscana*
- **G. D'Annunzio:** vita, opere e pensiero.
  - ✓ *Alcyone*
- **G. Pascoli:** vita, opere e pensiero.
  - ✓ *Myricae*
- **Le avanguardie:** il Futurismo
  - T. M. Marinetti,** vita, pensiero e opere.
    - ✓ *Zang Tumb Tumb*
  - **L. Pirandello: vita, pensiero e opere**
    - Il fu Mattia Pascal*

#### **UDA N.2: *Il Novecento***

- **G. Ungaretti:**vita, pensiero e opere.
  - ✓ *L'Allegria*
- **U. Saba:** vita, opere e pensiero
- **L'Ermetismo e S. Quasimodo:** vita, opere e pensiero.
  - ✓ *Ed è subito sera*
- **E. Montale:** vita, opere e pensiero.
  - ✓ *Ossi di seppia*
- **I. Calvino:** vita, opere e pensiero
  - ✓ *La nuvola di smog*
  - ✓ *Il sentiero dei nidi di ragno*

# STORIA

**DOCENTE:** Cristina Cianciaruso

**Ore svolte:** 48

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 11

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *G. De vecchi – G. Giovannetti, Storia in corso 3 edizione verde per il settore Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. B Mondadori*

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

### **Conoscenze**

conoscere l'evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali; conoscere i fatti storici più rilevanti per il divenire dell'Europa nel periodo compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e la seconda metà del Novecento;

### **Abilità**

discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea; applicare gli organizzatori temporali semplici; utilizzare schemi e mappe di causa-effetto.

### **Competenze**

riconoscere le linee essenziali della storia contemporanea; estrapolare informazioni dalle fonti e strutturare in schemi; elaborare le conoscenze in modo sintetico con qualche spunto critico.

## **CONTENUTI:**

### **UDA N.1 LA SOCIETA' TRA META' OTTOCENTO E INIZIO NOVECENTO**

- La seconda rivoluzione industriale
- La belle époque
- La Sinistra storica: *A. De Pretis e F. Crispi*
- L'età giolittiana

### **UDA N. 2 GUERRA E DOPOGUERRA**

- La grande guerra
- Gli errori di Versailles
- La Rivoluzione d'ottobre

### **UDA N. 3 NEL BUIO DEI TOTALITARISMI**

- La scalata di Mussolini al potere
- Il fascismo
- Lo stalinismo

- Il nazismo

#### **UDA N. 4 IL MONDO IN UN NUOVO ABISSO**

- La seconda guerra mondiale
- L'Italia sconfitta e la Resistenza
- Due tragedie: Auschwitz e Hiroshima

# LINGUA FRANCESE

**DOCENTE:** Alida Lucia Santo

**Ore svolte:** 83

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 11

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *Profession Enogastronomie, Manuel de langue et Civilisation pour les professionnels de la restauration*; Autore: Arcangela De Carlo-Hoepli

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

### **Conoscenze**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, struttura sillabica, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.

Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e culturale.

Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale e corretto uso del dizionario.

Un repertorio essenziale di parole e frasi di uso comune.

Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua

Argomenti di cittadinanza e costituzione

### **Competenze**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati sanno:

Presentare dei menu equilibrati e dietetici, utilizzando il lessico specifico

Presentare il carattere, le influenze, le virtù e i prodotti della cucina utilizzando la lingua settoriale;

Consigliare i clienti sulla scelta del vino e dell'acqua, usando il linguaggio settoriale.

### **Abilità**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati sanno:

Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale, quotidiano sociale e professionale;

Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale;

Cogliere il carattere interculturale della lingua francese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche;

Comprendere e produrre un documento scritto di carattere professionale;

Comprendere e utilizzare la lingua settoriale per rispondere alle domande di informazione dei clienti consigliarli sulla scelta del vino, proporre dei vini accordati ai piatti;

Presentare il carattere, le influenze le virtù e i prodotti della cucina religiosa;

Presentare dei menu equilibrati e dietetici

Operare delle scelte sull'utilizzo di prodotti BIO e OGM;

Presentare ristoranti utilizzando il lessico specifico

## **CONTENUTI:**

**UDA 1: Le monde de l'Enogastronomie. Découvrons la France!**



Les Nouveaux restaurants: • Le Speakeasy la Truffe Noire,Ristorante di Como  
La Provence et ses produits typiques  
Les métiers du restaurant: Courtier de Vins, Maître de chai; Sommelier; Chef de cave.  
Le Bistrot et la brasserie, fast-food, bar a salade, cafétéria  
Chefs oenologue et professionnels de l'oenogastronomie: François Adamski  
François Adamski et le Gault Millau d'or

## **UDA 2: Alimentation Biologique et Diététique**

La Pyramide Alimentaire  
Les produits et les vins Bio, le retour au naturel  
Un wedding banquet realizzato con i prodotti Bio a Km0  
Les logos officiels de qualité I Marchi BIO ; Avantages des produits Bio; Les principes des produits BIO:  
Les OGM : Définition, avantages et inconvénients; Les OGM en alimentation  
Le régime cétogène. Les aliments à privilégier pour bien manger et mieux vivre  
Alimentation diététique: La pyramide alimentaire; L'huile d'olive  
Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien, fructarien, macrobiotique, le régime méditerranéen  
Le régime du sportif ; Le régime de l'adolescent; Le régime pour cœliaques  
Le régime pour les femmes enceintes; Les menus religieux; Le régime pour les maladies  
cardiovasculaires; Les allergies et les intolérances alimentaires: Les symptômes et les aliments allergènes  
Les troubles du comportement alimentaire: L'anorexie et la boulimie, l'hyperphagie et l'obésité

## **UDA 3: Le système HACCP**

Stage en entreprise Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments  
La méthode HACCP. L'HACCP et les sept principes sur lesquels se base la méthode  
Les 7 principes obligatoires de la mise en place de la méthode HACCP; L'hygiène  
Les infections et les intoxications alimentaires  
Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

## **UDA 4: Les Boissons : Le Vin**

Vins et plats: i principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino; Différents types de menus.  
Les régions viticoles françaises; Les cépages français et italiens  
La classification des vins, Appellation des vins français et les étiquettes La dégustation et la vente  
Vini ecosostenibili: PAC politica agricola comune;  
Le Champagne et l'art de la champagnisation; Il futuro della viticoltura sostenibile  
L'etichetta del vino " Fratello" il vino che celebra Gabriele D'Annunzio nei 160 anni dalla sua nascita

# LINGUA INGLESE

**DOCENTE:** Mara Antonella Scigliano

**Ore svolte:** 53

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 7

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: *“FLAVOURS”* AUTORI: Assirelli-Vetri- Cappellini Ed. RIZZOLI

## OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

### Conoscenze

Gli studenti, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Strutture grammaticali di base della lingua Inglese, sistema fonologico, struttura sillabica, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e culturale.
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua.

### Abilità

Gli alunni, nel complesso, hanno acquisito la capacità di

- Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale, quotidiano sociale e professionale
- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. • Comprendere e produrre un documento scritto di carattere professionale.
- Cogliere il carattere interculturale della lingua Inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche.
- Comprendere e utilizzare la lingua settoriale per rispondere alle domande di informazione dei clienti consigliarli sulla scelta del vino, proporre dei vini abbinati ai piatti. • Operare delle scelte sull'utilizzo di prodotti BIO e OGM.
- Presentare il carattere, le influenze, le virtù e i prodotti della cucina. Presentare dei menù equilibrati e dietetici.

### Competenze

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

- Dare informazioni sulle bevande alcoliche e non-alcoliche e sul loro impiego nella variegata preparazione di drinks e cocktails. Spiegare la relazione tra cibo e salute; elencare le linee guida per un'alimentazione sana; descrivere la Piramide Alimentare; delineare la Dieta Mediterranea; fornire informazioni su diete speciali e alternative.
- Discutere sulle diverse fonti di contaminazione alimentare; menzionare e fornire informazioni sulle comuni malattie di origine alimentare; descrivere i metodi di conservazione degli alimenti; spiegare il sistema Haccp e i suoi principi.
- Descrivere i diversi tipi di servizio, comprendere diversi tipi di menu, abbinamento cibo e vino.\*
- Delineare le principali cause ed effetti della fame nel mondo; spiegare la necessità di diete sostenibili; parlare di spreco alimentare e misure per combatterlo; confrontare e contrastare gli OGM con gli alimenti biologici; fornire informazioni su Slow Food e cibo a km 0.
- Operare confronti tra i diversi Paesi.

## **CONTENUTI:**

### **UDA n.1 Titolo: “ Healthy Eating”**

- Nutrients. Food and health . The Food Pyramid and food groups. Eating disorders.
- The Mediterranean Diet and its advantages. Special diets for food allergies and intolerances. Alternative diets.

### **UDA N.2 Titolo: “ SOMMELIERS AND BARTENDERS”**

- Wine tasting. The Sommelier’s job. Sensory analysis of wine. The wine Aroma Wheel. Matching food and wine.
- Mixing cocktails. Bartending techniques. Cocktail recipes.

### **UDA N.3 Titolo: “Think globally, eat locally”**

- The UN 2030 Agenda. Definition of “Sustainability”. Hunger according to FAO. Promoting a sustainable diet. Sustainable food and organic food. GMOs.
- The philosophy of Slow Food. 0 km Food. Food waste reduction. Last minute market.

### **UDA: N. 4 Titolo “FOOD SAFETY AND HYGIENE”**

- Food contamination. Food poisoning. Food preservation and food packaging.
- The HACCP system. Application of the HACCP principles.

# MATEMATICA

**DOCENTE:** Francesco Urso

**Ore svolte:** 76

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 12

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *Colori della matematica, volumi A e B 4° e 5° anno* – **AUTORI** Leonardo Sasso – Iaria Fragni, Casa editrice Petrini

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

### **Conoscenze**

L'alunno ha sviluppato conoscenze in merito a:

- Concetto di funzione.
- Dominio, i limiti, e la continuità di una funzione reale di variabile reale.
- Concetto di derivata e le principali regole di derivazione di una funzione.
- Teoremi e concetti utili a tracciare il grafico di una funzione con adeguata precisione.

### **Abilità**

L'alunno ha acquisito le abilità riportate:

- Saper calcolare limiti.
- Saper determinare gli eventuali asintoti di una funzione.
- Saper determinare la derivata di una funzione.
- Saper determinare l'andamento di una funzione.
- Saper determinare il dominio di funzioni

### **Competenze**

L'alunno ha maturato le competenze elencate:

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

## **CONTENUTI:**

**UDA 1:** Equazioni, disequazioni, sistemi lineari

- Equazioni e disequazioni intere di primo e secondo grado.
- Equazioni e disequazioni intere di grado superiore al secondo: Regola di Ruffini.
- Equazioni e disequazioni fratte: il prodotto dei segni.
- Sistemi di disequazioni.

## UDA 2: Le funzioni e le loro proprietà

- Classificazione delle funzioni.
- Dominio di una funzione.
- Grafico di una funzione.
- Intersezione con gli assi.
- Il segno di una funzione.
- Le funzioni crescenti e le funzioni decrescenti.
- Le funzioni periodiche.
- Le funzioni pari e le funzioni dispari.
- Intervalli e Intorni.

## UDA 3: I limiti

- Limite finito.
- Limite infinito.
- Il limite dalla destra e dalla sinistra.
- Il limite per  $x$  tendente all'infinito.
- Le proprietà dei limiti: i primi teoremi.
- Operazioni con i limiti.
- Calcolo del limite di una funzione.
- le principali forme indeterminate.

## UDA 4: Le funzioni continue e il calcolo dei limiti

- La continuità: definizioni.
- Le proprietà delle funzioni continue.
- Discontinuità di I, II e III specie.
- Il grafico approssimativo di una funzione.

## UDA 5: La derivata di una funzione

- Il rapporto incrementale e il concetto di derivata.
- La retta tangente ad una curva.
- Continuità e derivabilità.
- Derivate di funzioni elementari.
- Regole di derivazione.
- Derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni.

# SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**DOCENTE:** Maria Antonietta Cofone

**Ore svolte:** 96

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 36

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *Scienza e Cultura dell'Alimentazione di A. Machado VOLUME 5° ANNO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA casa editrice Poseidonia*

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

### **Conoscenze**

- Normativa igienico – sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
- Controllo qualità e sicurezza alimentare
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi
- Valore culturale del cibo e rapporto e/o tra enogastronomia, società e cultura
- Concetti di sostenibilità e certificazione
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

### **Abilità**

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

### **Competenze**

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- 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
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

## **CONTENUTI:**

### **U.D.A. 1. SICUREZZA ALIMENTARE ATUTELA DEI CONSUMATORI ( C.G:C1,C2,C7,C8,C11; C.U:C1,C2,C3,C4,C5.)**

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

### **U.D.A. 2. LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (C.G:C1,C2,C7,C8,C11; C.U. C1,C2,C3,C4,C5.)**

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

### **U.D.A. 3. L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE (C.G:C1,C2,C7,C8,C11; C.U. C1,C2,C3,C4,C5.)**

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

# **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

**DOCENTE:** Antonietta Federico

**Ore svolte:** 101

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 28

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *Professionisti dell'ospitalità 3. Autori: Di Maio-Ballestra- Cerqua Edizione Simone per la scuola*

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

### **Conoscenze**

- Destination management
- Tecniche di marketing
- Fasi e procedure di un business plan.
- Pianificazione aziendale
- Budget
- prodotti a chilometro zero
- normative di settore
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

### **Competenze**

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, tipologie di destinazioni e loro ciclo di vita
- Interpretare le dinamiche evolutive del mercato turistico
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio.

### **Abilità**

- Individuare e comprendere le evoluzioni del fenomeno turistico nel corso del tempo
- Utilizzare le tecniche di marketing
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
- Individuare le caratteristiche del contesto in cui opera l'azienda
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di Marketing.
- analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
- comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.



## **CONTENUTI:**

### **U.D.A. 1 IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE**

**Prodotto:** Mappa concettuale sulle destinazioni turistiche (C11)

- le destinazioni turistiche
- la gestione delle destinazioni turistiche
- evoluzione del mercato turistico
- destination management
- nuovi turismi

### **U.D.A. 2.: IL MARKETING TURISTICO E IL WEB MARKETING**

**Prodotto:** Elaborati e tabelle su piano di marketing (C1)

- la funzione del marketing
- il marketing operativo
- il piano di marketing
- il turismo e il web marketing

### **UDA 3 : LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE E I SUOI STRUMENTI**

**Prodotto:** Predisposizione di un piano con dati, schemi di sintesi (C10)

- pianificazione e redazione del business plan
- il budget, il controllo di gestione

### **UDA 4: L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE**

**Prodotto:** Mappa concettuale e studio di aziende a km 0 locali (C3)

- le forme di turismo e le relative discipline
- la sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a km 0
- alimentazione sostenibile

# LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA, BAR E VENDITA

**DOCENTE:** Robertino Pastore

**Ore svolte:** 154

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 77

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *SalaBar SMART “Tecnica e pratica di sala, bar e vendita”*  
*secondo biennio e quinto anno*

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

### **Conoscenze**

- Conoscere l'enografia nazionale ed estera;
- Conoscere le nozioni di base dell'abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande;
- Conoscere la produzione, le tipologie e il servizio delle birre;
- Conoscere i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari del territorio italiano ed europeo;
- Conoscere i prodotti di qualità italiani ed europei;
- Conoscere le materie prime della miscelazione per poterle accostare nelle diverse ricette dei cocktail al bar;
- Conoscere il significato di tracciabilità degli alimenti e di sicurezza alimentare;
- Conoscere i vari tipi di buffet e la gestione operativa di banqueting e catering;
- Conoscere le forme della comunicazione e il linguaggio della vendita;
- Conoscere gli aspetti tecnici nella stesura del menù considerando la normativa in merito alla segnalazione degli allergeni;
- Conoscere i principali tipi di eventi e le location;
- Le tipologie di cliente, le aspettative e le modalità di interazione.

### **Abilità**

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

### **Competenze**

- Elaborare una proposta di vini locali, nazionali da inserire in un contesto; professionale di ristorazione adeguata al momento e alle esigenze della clientela;

- Eseguire analisi sensoriali del vino e di altre bevande;
- Utilizzare, valorizzare, e presentare in sala ristorante i prodotti enogastronomici della tradizione locale e nazionale;
- Eseguire le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar;
- Utilizzare i principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP, al fine di garantire alti standard di sicurezza dal punto di vista alimentare.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;
- Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy;

## **CONTENUTI:**

**UDA 1: Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione (C.G.1,C.G.2,C.G.5,C.G.7, C.U.1, C.U.3, C.U.6)**

- Caratteristiche ed esigenze delle principali categorie di clienti;
- Le forme della comunicazione;
- La prossemica.

**UDA 2: Aspetti tecnici e gestionali della carta (C.G.1,C.G.2,C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.4, C.U.6)**

- Le funzioni e il formato della Carta delle vivande;
- Aspetti tecnici nella stesura di una carta;
- La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni;
- Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita;
- Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace;
- Il menù per banchetti;
- La carta dei vini;
- La carta dei dessert;
- La carta delle acque;
- La carta del bar;
- La carta esposta;
- Il calcolo del food cost;
- La determinazione del prezzo di vendita;
- Il beverage cost e i prezzi del vino.

**UDA 3: La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio (C.G.1,C.G.2,C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.4, C.U.6, C.U.7 C.U.11)**

- Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano;
- Quale sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico;

- Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico;
- I marchi di qualità italiani ed europei;
- Il turismo enogastronomico e il made in Italy;
- La cucina regionale delle varie zone d'Italia;
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane.

**UDA 4: I servizi di banqueting e catering** (C.G.1,C.G.2,C.G.5, C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.4, C.U.6, C.U.11)

- Le tecniche di trancio, le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio;
- Il taglio della frutta;
- La filettatura dei pesci e il taglio delle carni;
- Il servizio degli aperitivi, caffè, e digestivi;
- Il servizio delle insalate;
- La preparazione delle salse davanti il cliente;
- Il servizio dei formaggi.

**UDA 5: Degustazione e abbinamento del vino** (C.G.1,C.G.2,C.G.5, C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.4, C.U.6, C.U.11)

- Che cos'è la degustazione;
- La teoria dell'esame olfattivo;
- La teoria dell'esame gustativo;
- Le regole per una perfetta degustazione;
- L'esame visivo;
- L'esame olfattivo;
- L'esame gustativo;
- Le considerazioni finali;
- La temperatura del vino;
- L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento.

**UDA 6: Le ricette e la preparazione dei cocktail internazionali al bar** (C.G.1,C.G.2,C.G.5, C.G.11, C.U.2, C.U.3, C.U.6)

- Le attrezzature per la miscelazione dei cocktail;
- Le tecniche di miscelazione: la tecnica build, la tecnica stir, la tecnica shake, la tecnica throwing, la tecnica blend;
- La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti;
- Il ghiaccio: le funzioni e tipologie;
- Le decorazioni di coppette e bicchieri;
- Come calcolare l'alcol nei drink;
- vendere i cocktail;
- la classificazione IBA e le famiglie dei cocktail;
- la classificazione dei drink in rapporto ai differenti parametri;
- le ricette dei principali cocktail.

**UDA 7: La sicurezza sul lavoro, l'igiene e il sistema HACCP (C.G.1,C.G.2,C.G.11, C.U.1, C.U.3)**

- Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro;
- Procedure di sicurezza alimentare;
- Igiene personale;
- Igiene sul lavoro.

**UDA 8: Operazioni davanti al cliente: trancio e servizio (C.G.1,C.G.2,C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.6, C.U.11)**

- Le tecniche di trancio, le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio;
- Il taglio della frutta;
- La filettatura dei pesci e il taglio delle carni;
- Il servizio degli aperitivi, caffè, e digestivi;
- Il servizio delle insalate;
- La preparazione delle salse davanti il cliente;
- Il servizio dei formaggi.

# LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA

**DOCENTE:** Pietro Spataro

**Ore svolte:** 35

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 10

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *CHEF SMART (In Sala e Bar) per il Quarto e Quinto anno*

**AUTORE:** Giovanni Salviani – **EDITORE:** Ulrico Hoepli

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

### **Conoscenze**

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

### **Abilità**

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

### **Competenze**

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

## **CONTENUTI:**

### **U.D.A. 1 IL MARKETING E MENU**

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

### **U.D.A 2 IL CUOCO E LA QUALITA' OGGETTIVA E SOGGETTIVA**

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

### **U.D.A. 3 LA SICUREZZA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI**

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

### **U.D.A. 4 L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING**

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

## SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

**DOCENTE:** Marco Greco

**Ore svolte:** 54

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 8

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *Tempo di sport edizione verde, editore D'Anna*

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

#### **Conoscenze**

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

#### **Abilità**

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

#### **Competenze**

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

### **CONTENUTI:**

- La Postura: l’importanza di assumere posizioni posturali corrette durante lo svolgimento del servizio, danni che possono insorgere nell’assumere posizioni scorrette per lungo tempo durante il lavoro all’apparato osseo muscolare
- Sport che si possono praticare all’aperto, l’importanza della sicurezza e il rispetto per l’ambiente, rispetto delle regole. Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina
- Conoscere le parti del proprio corpo
- Iniziare a conoscere le proprie possibilità di movimento attraverso la misurazione delle capacità condizionali con test motori



- Sviluppare le capacità motorie
- Consolidare gli schemi motori di base
- Gestire lo spazio e il tempo di un'azione rispetto a sé stesso, ad un oggetto, ad un compagno
- Conoscere gli sport da praticare in ambiente naturale Competenze acquisite per la propria disciplina
- Conoscere tempi e ritmi dell'attività motoria riconoscendone limiti e potenzialità
- Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti
- Conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso ed i principi per un corretto stile di vita.
- Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale

**UDA 1:** Accrescere la padronanza di sé

**UDA 2:** Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

**UDA 3:** Lo sport, le regole e il fair play

**UDA 4:** Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

# RELIGIONE

**DOCENTE:** Teresa Quartieri

**Ore svolte:** 25

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 4

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** *La vita davanti a noi, edizione rossa; autore: Luigi Solinas-edit.:sei*

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

### **Conoscenze**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

Gli orientamenti della chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica, alla questione ecologica e allo sviluppo sostenibile.

Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento alla globalizzazione e migrazione dei popoli, ai nuovi scenari religiosi, alle nuove forme di comunicazione.

### **Abilità**

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

Confrontare orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo.

Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo. Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale.

### **Competenze**

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

Sviluppare un maturato senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

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

## **CONTENUTI:**

### **U.D.A. 1. ECOLOGIA E RESPONSABILITÀ DI FRONTE AL CREATO:**

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

-L'ecologia: necessità di cambiare stile di vita.

## **U.D.A. 2. MONDIALITA' E GLOBALIZZAZIONE**

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

## **U.D.A. 3. LA SOCIETA' ATTUALE TRA LAVORO E CONSUMO**

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

## **U.D.A 4 MANIPOLAZIONE GENETICA**

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

## **U.D.A. 5 L'EMBRIONE E' UNO DI NOI?**

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

## 2. Simulazioni delle prove scritte d'esame

	<b>PAG.</b>
<b>1. SIMULAZIONE PRIMA PROVA (12/03/2024)</b>	53
<b>3. SIMULAZIONE SECONDA PROVA (21/03/2024)</b>	59
<b>4. SIMULAZIONE SECONDA PROVA (07/05/2024)</b>	62



*Ministero dell'istruzione e del merito*

## **ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

### **PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

##### **PROPOSTA A1**

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

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

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

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

##### **Comprensione e analisi**

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

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

##### **Interpretazione**

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



## *Ministero dell'istruzione e del merito*

### **PROPOSTA A2**

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

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

«Tutti lo guardarono.

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

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

- Come a non evitare? - domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

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

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

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

- Già, - rispose Michele, - proprio così.

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

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

Guardò l'amante.

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

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Interpretazione**

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


*Ministero dell'istruzione e del merito*
**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**
**PROPOSTA B1**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Produzione**

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

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



## *Ministero dell'istruzione e del merito*

### **PROPOSTA B2**

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

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

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

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

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

#### **Comprensione e analisi**

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

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

#### **Produzione**

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

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

### **PROPOSTA B3**

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

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

È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal<sup>1</sup>, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell<sup>2</sup> quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles<sup>3</sup>. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivate' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di





## *Ministero dell'istruzione e del merito*

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

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

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

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

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

### Comprensione e analisi

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

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

### Produzione

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

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

#### PROPOSTA C1

#### LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

(<https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150802>)

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

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



## *Ministero dell'istruzione e del merito*

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

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

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

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

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E5  
VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### La valorizzazione del “made in Italy”

Documento

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

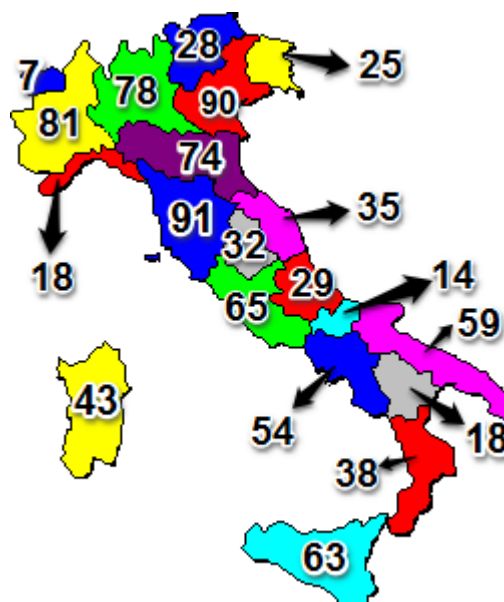
(di Fabrizio Raimondi, 21/12/2016)

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

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

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

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



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

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

# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

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

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

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

N.B.

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

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

- Sin dal 1992, l'Unione Europea ha riconosciuto che la qualità dei nostri prodotti alimentari e dei nostri vini è dovuta soprattutto a due fattori: quali?
- Il consumatore dimostra oggi maggiore consapevolezza della qualità dei prodotti e, pertanto, della sua tracciabilità.

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

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

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

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

- proponga una definizione del concetto di “qualità” di un prodotto alimentare o di una bevanda alcolica o non alcolica, con riferimento alla qualità nutrizionale e a quella igienico - sanitaria;

- nella comunità europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi di qualità DOP, IGP e STG: il candidato descriva, per ogni singolo marchio, le diverse caratteristiche di queste forme di tutela;
- spieghi, in maniera sintetica, perché nella promozione e commercializzazione del prodotto debba essere riconosciuto un valore preminente al fattore “*territorio*”.

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

In particolare:

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

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

Durata della prova 6 ore.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**Simulazione II prova - CLASSE V sez. C**

**Indirizzo:** IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Codice ATECO: I 56 – percorso CUCINA- SALA-BAR E VENDITE

**TIPOLOGIA D**

**NUCLEO TEMATICO 7**

Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

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

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

Durata della prova 6 ore.

### 3. Griglie di valutazione

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

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

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

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



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

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

## TABELLA DI CONVERSIONE

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


## Griglia di valutazione seconda prova scritta – tipologie A-B-C-D

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

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

## Griglia di valutazione prova orale (allegata all'OM 22 marzo 2024 - n. 55)

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


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

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

Al presente documento sono allegati in forma riservata:

- N. 3 Relazioni finali riservate (Busta chiusa) – PEI;
- N. 1 Relazione finale riservata (Busta chiusa) – PDP.

**5. Elenco studenti e credito scolastico terzo e quarto anno (busta chiusa)**

**IL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5<sup>^</sup> C**  
**Dell'ISTITUTO ALBERGHIERO di CORIGLIANO ROSSANO – A.S. 2023-24**

<b>Materia di insegnamento</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
<b>Italiano/Storia</b>	<b>Cianciaruso Cristina</b>	<b>F.to Cianciaruso Cristina</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Inglese</b>	<b>Scigliano Mara Antonella</b>	<b>F.to Scigliano Mara Antonella</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Matematica</b>	<b>Urso Francesco</b>	<b>F.to Urso Francesco</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Francese</b>	<b>Santo Alida Lucia</b>	<b>F.to Santo Alida Lucia</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Religione</b>	<b>Quartieri Teresa</b>	<b>F.to Quartieri Teresa</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Scienze Motorie</b>	<b>Greco Marco</b>	<b>F.to Greco Marco</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva</b>	<b>Federico Antonietta</b>	<b>F.to Federico Antonietta</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Laboratorio di Servizi di Enogastronomia settore Cucina</b>	<b>Spataro Pietro</b>	<b>F.to Spataro Pietro</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Laboratorio di Servizi di Enogastronomia settore Sala e Vendita</b>	<b>Pastore Robertino</b>	<b>F.to Pastore Robertino</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	<b>Cofone Maria Antonietta</b>	<b>F.to Cofone Maria Antonietta</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Sostegno Area Tecnologica</b>	<b>Riccio Pasqualina</b>	<b>F.to Riccio Pasqualina</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
<b>Sostegno Area Tecnologica</b>	<b>Curatola Caterina</b>	<b>F.to Curatola Caterina</b> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993

Corigliano-Rossano, 15 Maggio 2024

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**DOTT. SAVERIO MADERA**

F.to Madera Saverio – Firma  
autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993

