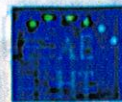




Istituto
Professionale
Enogastronomia
Ospitalità Alberghiera
Enrico Mattei
Vieste (FG)



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025

Classe
V Enogastronomia
Settore
Cucina - sez. B

Approvato il 15.05.2025

Pubblicato il 16.05.2025

Prot. num. 4108/II.2 del 16/05/2025

Il Coordinatore di Classe
prof.ssa Tiziana GIARRIZZO

Il Dirigente Scolastico
prof. Damiano Francesco IOCOLO
Anno scolastico 2024/2025

SOMMARIO

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	4
DOCUMENTO 15 MAGGIO.....	6
2. PECUP (PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE) Settore Enogastronomia –Cucina.....	6
3. COMPETENZE CULTURALI	8
4. IL PERCORSO FORMATIVO	8
5. SITUAZIONE DELLA CLASSE	9
6. OBIETTIVI GENERALI	10
7.COMPETENZE.....	10
8.CONOSCENZE.....	10
9.ABILITÀ.....	11
10.PROGRAMMI	11
Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5^ Enogastronomia sez. C - a. s. 2024/2025	12
Tab. 2: Articolazione: Enogastronomia - settore Cucina.....	12
11.ATTRIBUZIONE CREDITI.....	13
Tab. 3: Tabella crediti pregressi	13
Tab. 4: Attività di recupero e consolidamento	14
Durante l'anno scolastico sono stati effettuati i seguenti interventi:.....	14
12. LA VALUTAZIONE	15
Tab. 4: Tipologie delle verifiche	15
13. SIMULAZIONE PROVE ESAMI DI STATO	17
CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA.....	19
IL CONSIGLIO DI CLASSE V ENOGASTRONOMIA	24
Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana Prof.ssa Giarrizzo Tiziana	26
Disciplina: Storia Prof.ssa Giarrizzo Tiziana	27
Disciplina: Lingua e Civiltà Inglese Prof.ssa Ferrarelli Maria Patrizia	29
Disciplina: Lingua e Civiltà Tedesca Prof.ssa La Torretta Anna Maria	30
Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative Prof.ssa Triggiani Antonietta	31
Disciplina: Matematica Prof. Carrara Oscar Giovanni.....	33
Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione Prof. Ciarliariello Giuseppe.....	35
Disciplina: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina Prof. Vescera Natale	37
Disciplina: Scienze Motorie e Sportive Prof. Ragno Leonardo	38

Disciplina: I.R.C. Prof.ssa Vescera Celestina Tiziana	39
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	40
Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi (1ª Prova scritta: Italiano).....	42
Griglie di valutazione (2ª Prova scritta: Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Lab. Cucina)	45
Griglie di valutazione della prova orale	47
ALLEGATO D: SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	1
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE	1
Ministero dell'istruzione e del merito	2
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE	2
Ministero dell'istruzione e del merito	3
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE	3
Ministero dell'istruzione e del merito	4
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE	4
Ministero dell'istruzione e del merito	5
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE	5
Ministero dell'istruzione e del merito	6
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE	6
Ministero dell'istruzione e del merito	7
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE	7
ALLEGATO E: SIMULAZIONE SECONDA PROVA.....	8
ALLEGATO F: PROGETTO MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO DI 30 ORE.....	9

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'IPEOA "E. Mattei" di Vieste, "Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", si occupa in modo specialistico ed esclusivo di preparare sul piano culturale e professionale i giovani che aspirano a svolgere un lavoro qualificato nel settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica.

È stato istituito dal Ministero della Pubblica Istruzione, quale sede coordinata dell'Alberghiero "Perotti" di Bari, il 1° ottobre del 1966. Diventa sede autonoma nel 1968. In origine era ospitato presso i locali del Centro turistico di Pugnochiuso di proprietà della SNAM prima ancora dell'ENI.

A rafforzare il legame tra Pugnochiuso e l'Istituto alberghiero è la decisione di intitolare, il 24 aprile del 1971, la scuola ad Enrico Mattei (1906 – 1962), presidente dell'ENI, al quale si doveva il merito d'aver "scoperto" il 29 agosto 1959 Pugnochiuso e le bellezze della costa garganica, ma soprattutto d'aver dato impulso all'industria turistica e fatto conoscere il Gargano nel mondo.

Nel 1973, l'Istituto è trasferito a Vieste e, dopo vari cambi di sede, dal 27 ottobre 1982 è sito in Località Macchia di Mauro, al di fuori del centro abitato, in una zona prospiciente il mare e circondato da uliveti.

Dall'anno scolastico 1995/1996 l'Istituto dispone anche di una palestra che ospita anche eventi sportivi provinciali, regionali e nazionali.

In più di 50 anni di attività l'Istituto ha favorito l'inserimento qualificato nell'attività turistica, nazionale ed internazionale, di oltre 3500 alunni. Numerosi alunni hanno proseguito gli studi conseguendo il diploma universitario o la laurea, molti sono docenti tecnico pratici in servizio presso quest'Istituto o presso altri alberghieri.

Oggi il "Mattei" è frequentato per circa un terzo da studenti provenienti dalla provincia di Foggia e dalla BAT, la restante parte è costituita da alunni di Vieste e del Gargano Nord e Sud.

Esso dispone di un convitto (sez. maschile e sez. femminile), dove gli allievi possono essere ospitati a tempo pieno o a tempo parziale. Gli studenti ospiti della struttura residenziale usufruiscono di vitto e alloggio e sono assistiti nelle attività pomeridiane e serali da personale docente ed educativo.

L'Istituto è associato alla Re.Na.I.A. (Rete nazionale istituti alberghieri) e all'AEHT (Associazione Europea degli Istituti Alberghieri), alle cui iniziative partecipa attivamente conseguendo prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale ed europeo.

D'intesa e in proficua collaborazione con Enti locali e con il territorio l'IPEOA "E. Mattei" offre il proprio contributo ad iniziative del Parco Nazionale del Gargano, del Comune di Vieste, della Prefettura di Foggia, dell'Associazione Cuochi, di Gargano Mare (Consorzio Operatori Turistici), del FAI e di Italia Nostra. Ancorché valorizzare la cultura gastronomica locale e le risorse turistiche del territorio, la partecipazione ad eventi esterni costituisce per gli alunni il trampolino di lancio per futuri impieghi lavorativi e, insieme ai concorsi professionali, rappresenta l'occasione per stimolare e motivare il loro impegno.

Dotato di un periodico di informazione "Il Pungolo" e del sito istituzionale web www.ipssarvieste.edu.it, l'IPEOA integra il corso di studi ordinario con un'ampia offerta di attività parascolastiche ed extrascolastiche. L'Istituto, inoltre, è Sede CRIT (Centro Risorse Interculturali di Territorio) di cui è scuola capofila per il Gargano Nord. A tal proposito ha promosso e costituito reti per la pianificazione e la realizzazione di attività rivolte agli alunni extracomunitari nelle scuole del territorio. Ha progettato e finanziato progetti di accoglienza per alunni di recentissima immigrazione e/o d'inserimento socio-culturale, corsi di lingua italiana come lingua seconda per minori, corsi di lingua italiana come lingua seconda per adulti, corsi di madrelingua per minori ed adulti. Dal 5 ottobre 2018 l'Istituto, inoltre, è Presidio scolastico di legalità di Libera intitolato a Hyso

Telharaj e a tutte le vittime innocenti del caporalato.

Dal 2018 l'Istituto collabora attivamente come partner e/o come scuola capofila nei progetti Erasmus+. Tali progetti, finanziati dall' Unione Europea, si propongono di avvicinare ed integrare tra loro gli studenti attraverso la reciproca conoscenza delle culture nazionali e il miglioramento della lingua inglese, lingua veicolare.

La finalità perseguita dall'Istituto è quella di preparare i giovani ad inserirsi qualificatamente nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, settore in costante espansione sia in Italia che all'estero, ma anche di acquisire una cultura imprenditoriale, forti di una solida cultura generale che si declina nel saper cogliere il significato delle cose e nello sviluppare la capacità di valutare e decidere.

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Il presente Documento di Classe, redatto ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025, è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V Enogastronomia settore di Cucina sezione B.

Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e, quindi, i criteri e le modalità di verifica e valutazione adottate sia per superare il percorso stesso che per misurare i livelli di performance degli allievi.

2. PECUP (PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE) Settore Enogastronomia –Cucina

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo per l'Enogastronomia settore Cucina arriva alla prima esperienza all'Esame di Stato, attraverso:

- Un corso di studi quinquennale, durante il quale, su richiesta consegue l'Attestato di Qualifica regionale
- Attività nell'ambito del PCTO svolte nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, laboratoriali, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo dell'organizzazione e della gestione dei servizi.

Nell'articolazione **Enogastronomia settore Cucina**, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando, inoltre, le nuove tendenze enogastronomiche.

Pertanto, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze, conoscenze e abilità.

Competenze

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi
2. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità
3. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali
4. Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati
5. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato
6. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti
7. Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle

macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato

Conoscenze

1. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. Inoltre, le tecniche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
2. Conoscenza anche approfondita dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto e del servizio. Controllo della produzione, lavorazione e commercializzazione di prodotti e servizi della filiera di riferimento.
3. Norme di sicurezza igienico sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP; fattori di rischio professionale e ambientale; normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.
4. Elementi di dietetica e di nutrizione; criteri della scelta delle materie prime, dei prodotti e dei servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia; gli stili alimentari e le diete moderne; valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia e cultura di un territorio. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
5. Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca; tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.
6. L'enogastronomia locale, regionale e nazionale. Tecniche di base di organizzazione e di programmazione di eventi. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
7. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità

1. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti adeguati ai diversi contesti. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, promuoverne la valorizzazione.
2. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
3. Applicare pratiche e procedure di base inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto

finito. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.

6. Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.
7. Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.

3. COMPETENZE CULTURALI

Lo studente a conclusione dei cinque anni acquista le seguenti competenze culturali, suddivise per assi.

Asse Linguistico Comunicativo

- Sa usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali.
- Sa interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità, riconoscendo e rispettando le finalità comunicative.
- Sa analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo l'argomento, il destinatario e lo scopo.
- Sa valutare le caratteristiche dei codici espressivi, verbali e non verbali.

Asse Storico- Socio- Economico

- Sa analizzare, contestualizzare ed interpretare documenti, testi e fonti, allo scopo di gestire processi intenzionali ed operativi.
- Sa relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza.
- Sa confrontare e valutare fenomeni, processi e sistemi cogliendo la complessità tecnica e la specificità del linguaggio.

Asse Scientifico- Matematico

- Sa rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi.
- Sa cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.

4. IL PERCORSO FORMATIVO

Per una più approfondita conoscenza dell'argomento, si rinvia al P.T.O.F. 2022/2025 e al relativo aggiornamento pubblicato sul sito dell'Istituto www.ipssarvieste.edu.it

5. SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione

La classe V Enogastronomia settore cucina sez. B è composta da tredici alunni: dieci ragazzi e tre ragazze, di cui dodici residenti a Vieste e un pendolare proveniente da San Menaio (frazione di Vico del Gargano).

Tutti gli studenti provengono dalla IV Enogastronomia sez. B dello scorso anno e di loro, allo scrutinio finale, 10 sono stati ammessi per merito proprio e 3 hanno riportato dei debiti formativi. Nove studenti hanno sostenuto le prove per conseguire il Diploma di Qualifica di Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina, invece un alunno ne è già in possesso. Le prove Invalsi sono state svolte regolarmente da tutti gli alunni. Per gli alunni con BES si rimanda alla relazione allegata.

Partecipazione e profitto

Nel corso del primo trimestre gli alunni si sono impegnati secondo le proprie capacità e non tutti hanno raggiunto gli obiettivi loro richiesti, in particolare qualche alunno ha riportato diffuse e gravi insufficienze in quasi tutte le discipline.

L'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo, sia pure diversificato a livello personale, sono stati mediamente sufficienti. Nel complesso la maggioranza degli alunni ha mostrato idonee capacità nell'organizzazione autonoma dello studio e nel rielaborare personalmente gli argomenti trattati. Per molti persistono difficoltà sia nel campo linguistico-espressivo sia in quello logico-argomentativo, mentre hanno acquisito conoscenze e competenze sufficienti nelle discipline d'indirizzo. La motivazione allo studio è stata adeguata per un numero rispettabile di alunni, meno per un esiguo gruppo che ha mostrato limitato interesse, una partecipazione ed un impegno discontinuo e superficiale.

Dall'analisi dei fattori considerati, si può constatare che quasi tutti gli alunni, ognuno in relazione alle proprie potenzialità, all'impegno profuso, hanno acquisito, durante il percorso scolastico compiuto, un bagaglio di conoscenze, competenze e capacità, non solo finalizzate a determinare la loro formazione culturale, ma anche al loro percorso di crescita personale.

Gran parte degli allievi hanno collaborato alle diverse iniziative proposte dalla scuola.

Comportamento e frequenza scolastica

In merito al profilo disciplinare quasi tutti gli alunni hanno mostrato un atteggiamento collaborativo e rispettoso delle regole. Alcuni di loro sia durante il primo Trimestre che durante il secondo Pentamestre hanno fatto registrare un numero maggiore di ore di assenze rispetto agli altri, ciò ha comportato gravi lacune negli apprendimenti e al momento della stesura di questo documento una mancanza di valutazioni soprattutto orali. I docenti più volte hanno dovuto sollecitare alcuni alunni ad una più costante e attiva partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche proposte, altri hanno interagito in maniera significativa e costante, dimostrando collaborazione e maturità.

Le comunicazioni con i genitori sono state condotte dalla coordinatrice e quando la situazione lo ha richiesto, da altri docenti del Consiglio di classe. Ci si aspettava un maggiore interesse e una maggiore collaborazione dalle famiglie degli studenti più in difficoltà.

6. OBIETTIVI GENERALI

Sul piano educativo

La classe ha raggiunto un livello sufficiente in relazione agli obiettivi programmati nel P.T.O.F. a.s.2022/2025 e relativo aggiornamento e in particolare molti alunni hanno acquisito in modo adeguato il valore della legalità nel rispetto

- delle regole della convivenza civile
- di se stessi e degli altri componenti della comunità scolastica
- dei beni personali e quelli della comunità
- dei regolamenti e degli adempimenti

Pur rilevandosi sufficienti livelli di solidarietà, di cooperazione e di crescita personale, emergono nel gruppo classe spiccate individualità.

Sul piano formativo gli studenti hanno acquisito:

- adeguata cultura di base (linguistica, logico- matematica, teorico-scientifica, storico sociale);
- competenze specialistiche in particolar modo nell'ambito professionalizzante;
- capacità di comunicare con altri;
- attenzione ai fenomeni sociali (professioni, evoluzione del lavoro, ecc.).

7.COMPETENZE

La classe è in grado di utilizzare le competenze acquisite per

- comprendere messaggi espressi in codici diversi
- produrre comunicazioni semplici e comprensibili
- usare un linguaggio tecnico adeguato
- produrre testi di varia tipologia
- lavorare in gruppo
- analizzare dati e stabilire relazioni

8.CONOSCENZE

Al termine degli studi gli allievi hanno acquisito le seguenti conoscenze:

- nuclei essenziali delle singole discipline
- linguaggi specifici delle singole discipline
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione linguistico – letteraria
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione scientifico – professionale

9.ABILITÀ

La classe è in grado di

- elaborare le conoscenze acquisite;
- selezionare tecniche e procedimenti adeguati nella soluzione di casi di natura professionale;
- utilizzare i vari linguaggi appresi nella misura sufficiente a scambiare informazioni nell'esercizio della propria professione.

10.PROGRAMMI

Al momento della stesura del presente Documento parte dei contenuti delle unità didattiche di alcune discipline sono in fase di completamento.

Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta durante l'intero anno scolastico sui libri di testo, sulle dispense, sugli schemi, su mappe concettuali, ma anche con l'ausilio di video, presentazioni e approfondimenti individuali.

Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5^a Enogastronomia sez. C - a. s. 2024/2025

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	Continuità didattica nel Biennio P.Q.	
		Si	No
Dirigente Scolastico	Damiano Francesco Iocolo	X	
Lingua e Letteratura Italiana	Giarrizzo Tiziana	X	
Storia	Giarrizzo Tiziana	X	
Lingua e Civiltà Inglese	Ferrarelli Maria Patrizia	X	
Lingua e Civiltà tedesca	La Torretta Anna Maria	X	
Matematica	Carrara Oscar Giovanni	X	
Diritto e Tecniche Amministrative	Triggiani Antonietta	X	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Ciarlariello Giuseppe	X	
Lab. di Enogastronomia settore Cucina	Vescera Natale		X
Scienze motorie e sportive	Ragno Leonardo	X	
Religione	Vescera Celestina Tiziana	X	

Nelle discipline ove non è registrata la continuità si sono avvicendati docenti diversi ogni anno

Tab. 2: Articolazione: Enogastronomia - settore Cucina

Discipline presenti nel curriculum	SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO					
	CLASSE III	Ore sett.	CLASSE IV	Ore sett.	CLASSE V	Ore sett.
AREA COMUNE						
Lingua e letteratura italiano	X	4	X	4	X	4
Storia	X	2	X	2	X	2
Matematica	X	2	X	3	X	3
Inglese	X	3	X	3	X	3*
Scienze Motorie	X	2	X	2	X	2
Religione	X	1	X	1	X	1
AREA DI INDIRIZZO						
Scienza e cultura dell'Alimentazione	X	4 *	X	4*	X	4
Diritto e tecniche amministrative	X	3	X	3	X	4
Seconda lingua straniera: Francese/Tedesco	X	3	X	3	X	3*
Lab. Servizi enogastronomia Settore Cucina	X	10*	X	8*	X	5*
Compresenza*		2		2		2
Totale ore settimanali		32		32		32

11. ATTRIBUZIONE CREDITI

Ai sensi dell'art. 15, comma 1 del lgs 62/2017, in sede di scrutinio finale il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il Credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di 40 punti, 12 punti per il Terzo anno, 13 punti per il Quarto anno e 15 punti per il Quinto anno.

Esso è attribuito tenendo in considerazione:

- l'assiduità della frequenza scolastica
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- la partecipazione ad eventuali attività complementari e integrative.

Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11 dell'O.M. n. 67 del 31/303/2025, ovvero il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del Credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale, può essere attribuito solo se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a 9 decimi.

Tab. 3: Tabella crediti pregressi

N	Cognome	Nome	Credito Scolastico	
			Classe III 22/23	Classe IV 23/24
1	Campaniello	Antonio Marco	9	10
2	D'Aprile	Riccardo Pio	8	9
3	d'Errico	Gian Marco	8	9
4	Dimauro	Leonardo	9	10
5	Ezio	Daniele	11	12
6	Ferri	Antonio	8	9
7	Ferri	Martina Pia	9	10
8	Mastrorocco	Chiara	8	9
9	Monacis	Enrico Antonio	9	9
10	Montecalvo	Michele	10	10
11	Pagano	Francesco	9	10
12	Salcuni	Samantha	9	10
13	Vieste	Alessandro	11	12

Tab. 4: Attività di recupero e consolidamento

Durante l'anno scolastico sono stati effettuati i seguenti interventi:

Discipline	Attività di recupero in itinere	PNNR "Qua la Mano" STEM
Lingua e letteratura italiana	X	
Storia	X	
Lingua e Civiltà Inglese	X	X
Lingua e Civiltà Tedesca	X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X	
Matematica	X	
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	
Lab. Serv. Enog.: Cucina	X	
Sc. Motorie e Sportive	X	

12. LA VALUTAZIONE

La valutazione in itinere del processo formativo è stata effettuata utilizzando i seguenti:

a) **Strumenti:**

Tab. 5: Tipologie delle verifiche

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo Espositivo Testo Argom.tivo	Questionari	Prove strutturate e semistrutturate	Problemi Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche
Lingua e Letteratura italiana	X	X			X	
Storia	X	X		X		
Lingua e Civiltà Inglese	X		X	X		
Lingua e Civiltà Tedesca	X			X		
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X			X	X	
Matematica	X		X			X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	X	X			X
Lab. Servizi Enogastronomici: Cucina	X		X	X		X
Sc. Motorie e Sportive						X
Religione	X		X			X
Educazione Civica	X	X	X	X	X	X

b) **Mezzi:**

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| a) Biblioteca multimediale | b) calcolatrici |
| c) libri di testo | d) sussidi audiovisivi |
| e) dizionari | f) sussidi multimediali |
| g) fotocopie | h) film in lingua |
| i) quotidiani e riviste | l) video lezioni |
| m) riassunti, schemi e mappe | n) laboratori cucina e sala |

c) **Criteri:**

La valutazione globale, oltre che accertare l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, ha

fatto riferimento alla situazione di partenza e ha tenuto conto del metodo di studio, della partecipazione alle attività didattiche sia tradizionali che a distanza, dell'assiduità della frequenza, dell'impegno mostrato.

Gli indicatori riportati nella tabella sono di riferimento comune a tutti i dipartimenti; ciascun docente si è riservato di adeguarli alle esigenze delle specifiche discipline.

I criteri di valutazione sono quelli previsti dal PTOF a.s. 2022/2025 e relativo aggiornamento.

Oltre alle prove strutturate e semistrutturate sono state svolte esercitazioni e simulazioni della prima prova della seconda prova e del colloquio d'esame.

Per la valutazione delle prove scritte somministrate durante l'anno scolastico è stata utilizzata la seguente tabella

INDICATORI		MISURAZIONE
A	ADERENZA AL QUESITO	$1 \div 2$
B	CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	$1 \div 2$
C	CAPACITÀ ESPOSITIVA	$1 \div 3$
D	CAPACITÀ ELABORATIVA	$1 \div 3$

SCALA DI GIUDIZIO	PUNTEGGIO
SCARSO	$1 \div 3$
INSUFFICIENTE	4
MEDIOCRE	5
SUFFICIENTE	6
DISCRETO	7
BUONO	8
OTTIMO	$9 \div 10$

13. SIMULAZIONE PROVE ESAMI DI STATO

Sono state effettuate le seguenti simulazioni delle prove scritte e del colloquio dell'Esame di Stato:

Data	Prova	Discipline
8 aprile 2025	SCRITTA	-Italiano
9 aprile 2025	SCRITTA	- Sc. Cultura dell'Alimentazione - Lab. Enog. Settore Cucina
12 maggio 2025	ORALE	- Italiano e Storia - Lingua e Civiltà inglese - Matematica - Lingua e Civiltà tedesca - Enogastronomia: Cucina - Sc. Cultura dell'Alimentazione

La prima prova scritta di italiano, in base all'art. 19 dell'O.M. 67 del 31/03/2025, ha visto la somministrazione di 7 tracce con tre diverse tipologie: analisi e interpretazione del testo letterario (Tipologia A), analisi e produzione di un testo argomentativo (Tipologia B), riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità (Tipologia C). La prova ha accertato la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. La durata della prova è stata di 6 ore ed è stata valutata in 20esimi.

Per la seconda prova, ci si è attenuti all'art. 20, Comma 3 dell'O.M. 67 del 31/03/2025. Si è svolta in forma scritta ed ha avuto per oggetto la disciplina Scienze e cultura dell'Alimentazione e Lab. Enogastronomico settore Cucina, caratterizzante il corso di studio, intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente.

I docenti titolari di Scienze e cultura dell'Alimentazione hanno elaborato collegialmente le proposte di traccia, consistenti ciascuna in un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento".

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con d.m.15 giugno 2022, n.164 i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame e i nuclei tematici fondamentali, gli obiettivi della prova e la griglia di valutazione, in ventesimi.

La prova è stata predisposta secondo il nucleo tematico 3 (Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy). Tipologia B (Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Nella simulazione del colloquio dell'Esame di Stato ci si è attenuti all'art. 22 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025. La simulazione è stata così scandita:

- Analisi di materiale scelto dalla commissione (un testo, un documento, un problema, un progetto).

Il materiale è stato tratto dai seguenti Nodi Concettuali:

- 1. Lo stile di vita sano, l'alimentazione equilibrata e le tipologie dietetiche**
- 2. La sicurezza del cliente e nei luoghi di lavoro**
- 3. Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità**

- 4. La sostenibilità ambientale: la filiera corta e i prodotti a chilometro zero**
- 5. I contratti delle imprese ricettive e ristorative**
- 6. Storia e cultura dell'Europa e del mondo**

- b. Esposizione, con una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze fatte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.
- c. Dimostrazione da parte del candidato di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di *Educazione Civica*.

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITÀ

COORDINATORE: Principe Carmine

33 ore da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale

Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ

- Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Adottare i comportamenti più adeguati alla 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, protezione civile e educazione stradale.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie, al razzismo, alla diversità di genere e alla violenza sulle donne.
- 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.
- Conoscere l'organizzazione costituzionale e 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.
- 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.
- Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
- 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.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formularvi risposte personali argomentate.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

CLASSI QUINTE: ENOGASTRONOMIA

Tematiche: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ – SVILUPPO SOSTENIBILE – CITTADINANZA DIGITALE

Tema	Competenze	Abilità	Conoscenze	Ore	Discipline
Educazione alla legalità e contrasto	• Perseguire con più mezzi e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto al razzismo e alla violenza sulle donne	• Saper ricercare e praticare con più mezzi e in ogni contesto il principio di legalità • Capacità di sviluppare sentimenti amorevoli verso le donne	• La lotta contro ogni forma di razzismo e di intolleranza, la Shoah • Il valore e il rispetto della diversità • Il valore delle donne nella società civile • Donne e poesia	2 h	Italiano
L'unione europea	• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	• Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo	• La nascita dell'Unione europea • Le Istituzioni europee	2 h	Storia

Gli organismi e le fonti normative del settore turismo	• Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	• Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela	• Le organizzazioni internazionali e nazionali del turismo • Le fonti del diritto internazionale • Le fonti del diritto italiano • La formazione delle norme comunitarie, nazionali e regionali	5 h	Diritto e Tecniche amministrative
Diritti e istituti di partecipazione	• Prendere coscienza degli strumenti per l'esercizio della democrazia diretta	• Conoscere il procedimento per la richiesta del referendum	• Referendum popolare propositivo e abrogativo • Referendum costituzionale	2 h	Diritto e Tecniche amministrative
La sicurezza alimentare	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	• Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati • Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità	• Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici • Normative sulla tutela e sicurezza del cliente	6 h	Scienze degli alimenti

Costruzione del menù, tutela del consumatore e marketing	• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte • I menu e la successione delle portate • Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte • Le allergie e le intolleranze alimentari • Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente	• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	• Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela • Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari • Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu • Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente • Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche Di marketing	6 h	Laboratorio Enogastronomia
Istituzioni dello Stato inglese	• Acquisire comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza proprie del paese natio, ma	• Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella inglese	• American Political System • The President, Congress • The Supreme Court	4 h	Lingua inglese
Istituzioni dello Stato tedesco/francese		• Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella	• Das deutsche Wahlsystem	4 h	Lingua tedesca

	con un continuo confronto con i paesi di cui si studia la lingua straniera. • Formarsi in quanto futuro cittadino europeo	tedesca/francese	• La France politique • La Constitution • Les institutions: • l'Assemblée Nationale • le Sénat • le Président de la République	4 h	Lingua francese
Amare se stessi e gli altri	• Perseguire relazioni sane	• Avere conoscenza dei propri sentimenti e delle proprie emozioni	• Promuovere percorsi di non violenza	2 h	Religione

Scansione temporale

Trimestre

Pentamestre

Discipline coinvolte:

Italiano - Storia

Scienze e cultura dell'Alimentazione

Lingua e Civiltà inglese

Religione

Diritto e Tecniche amministrative delle strutt. ricettive

Laboratorio enogastronomico

Lingua e civiltà tedesca

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2024– 2025

Classe 5^a Enogastronomia - settore Cucina - Sez. B

ALLEGATI



IL CONSIGLIO DI CLASSE VENO GASTRONOMIA

Settore Cucina- sezione B

Cognome	Nome	Discipline	Firme
Giarrizzo	Tiziana	Lingua e Letteratura Italiana	Tiziana Giarrizzo
Giarrizzo	Tiziana	Storia	Tiziana Giarrizzo
Ferrarelli	Maria Patrizia	Lingua e Civiltà Inglese	M. P. Ferrarelli
La Torretta	Anna Maria*	Lingua e Civiltà Tedesca	Anna Maria La Torretta
Triggiani	Antonietta	Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	Antonietta Triggiani
Carrara	Oscar Giovanni	Matematica	Oscar Carrara
Ciarlariello	Giuseppe*	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Giuseppe Ciarlariello
Vescera	Natale*	Lab. Servizi Enogastronomici: Cucina	Natale Vescera
Ragno	Leonardo	Scienze Motorie e Sportive	Leonardo Ragno
Vescera	Celestina Tiziana	Religione	Celestina Vescera

*membri interni Commissione Esame di Stato

Vieste, 15 maggio 2025

Il Dirigente Scolastico
Prof. Damiano Francesco Iacolo



IL CONSIGLIO DI CLASSE VENO GASTRONOMIA

Settore Cucina- sezione B

Cognome	Nome	Discipline	Firme
Giarrizzo	Tiziana	Lingua e Letteratura Italiana	
Giarrizzo	Tiziana	Storia	
Ferrarelli	Maria Patrizia	Lingua e Civiltà Inglese	
La Torretta	Anna Maria*	Lingua e Civiltà Tedesca	
Triggiani	Antonietta	Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	
Carrara	Oscar Giovanni	Matematica	
Ciarlariello	Giuseppe*	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Vescera	Natale*	Lab. Servizi Enogastronomici: Cucina	
Ragno	Leonardo	Scienze Motorie e Sportive	
Vescera	Celestina Tiziana	Religione	

*membri interni Commissione Esame di Stato

Vieste, 15 maggio 2025

Il Dirigente Scolastico
Prof. Damiano Francesco Iacolo

Allegato A

Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana

Prof.ssa Giarrizzo Tiziana

CONOSCENZE

- Cornici storico-cronologiche per inquadrare i maggiori eventi letterari dell'Ottocento e della prima metà del Novecento;
- I principali esponenti della letteratura italiana, compresi tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento;
- Le poetiche che hanno contraddistinto gli autori inquadrati tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento;
- Le opere più rappresentative degli autori trattati.

UDA 1: Il Naturalismo ed il Verismo

- Giovanni Verga: la poetica e le opere più rappresentative

UDA 2: Il Simbolismo e il Decadentismo

- Il Decadentismo
- Giovanni Pascoli: la poetica e le opere più rappresentative
- Gabriele D'Annunzio: la poetica e le opere più rappresentative
- Italo Svevo: la poetica e i suoi romanzi
- Luigi Pirandello: la poetica e le opere più rappresentative

UDA 3: La nuova poetica del Novecento

- La poesia pura
- Giuseppe Ungaretti: poeta e soldato da L'Allegria: I fiumi
- Eugenio Montale: da Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato

UDA 4: Il Neorealismo

- Primo Levi: la vita, la deportazione. Se questo è un uomo

COMPETENZE

- Produzione di testi informativi, relazioni e testi argomentativi che implicino considerazioni storico-letterarie;
- Relazionare oralmente su argomenti culturali e professionali;
- Relazionare sugli autori affrontati nell'anno scolastico;
- Relazionare sulla poetica e sulle tecniche narrative caratterizzanti i singoli scrittori;
- Conoscere i contenuti delle opere affrontate durante l'anno scolastico;
- Leggere, analizzare, comprendere e commentare i brani studiati durante l'anno scolastico.

ABILITÀ

- Analizzare, interpretare e contestualizzare i testi letterari e non letterari;
- Formulare giudizi motivati sulle opere letterarie;
- Utilizzare il lessico specifico;
- Scrivere testi espositivi, argomentativi ed analitici sugli autori affrontati nel programma;
- Saper creare collegamenti multidisciplinari e interdisciplinari

CONOSCENZE

- I principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia dell'Italia e del mondo dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento
- L'età Giolittiana
- La I guerra mondiale
- Lo stalinismo, il fascismo e il nazismo
- La II guerra mondiale
- La nascita della Repubblica Italiana
- La Comunità europea

UDA 1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana

UDA 2. La Prima guerra mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace

UDA 3. La Rivoluzione russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

UDA 4. Il fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

UDA 5. Il regime nazista

- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler

UDA 6. La Seconda guerra mondiale

- Verso la Seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- Discussione sui lager e sulla deportazione degli ebrei
- La svolta della guerra
- L'8 settembre: l'Italia allo sbando
- La lotta di liberazione
- L'alimentazione nell'Italia della prima metà del Novecento

UDA 7. L'Italia repubblicana

- La nascita della Repubblica italiana
- Il referendum istituzionale
- Il "boom" economico degli anni Cinquanta

COMPETENZE

- Consultare un testo storico per ricavarne informazioni,
- Comprendere un documento storico;
- Comprendere con analisi critica gli avvenimenti che hanno caratterizzato la nostra storia;
- Interpretare lo sviluppo turistico nella sua evoluzione con particolare attenzione al fenomeno dell'enogastronomia.

ABILITÀ

- Razionalizzare il senso del tempo e dello spazio;
- Saper confrontare, in casi semplici, le differenti interpretazioni che gli storici danno di un messaggio o di un fatto, in riferimento anche alle fonti usate;
- Creare collegamenti tra i vari fatti storici;
- Utilizzare il lessico specifico;
- Saper costruire collegamenti multidisciplinari e interdisciplinari.

CONOSCENZE

Contents: Healthy eating, The Mediterranean diet: the food pyramid, Alternative diets. USA geography and American Political System.

Vocabulary: diet and nutrition, food.

Communication and extra activities: talking about special diets; presenting the american culture

Relativamente alla parte di **civiltà** sono stati sviluppati i seguenti argomenti:

- Tha USA: the geography of The USA; The Northeast, The South, Tha Midwest, The West.
- All over New York City: the five boroughs, highlights of New York.

Parallelamente al curriculum di Educazione Civica è stato affrontato il seguente argomento:

- American Political System: the President, Congress, The Supreme Court.

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- leggere, comprendere e di interpretare testi scritti;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e di lavoro;
- Saper utilizzare le strutture morfosintattiche della frase, adeguate a particolari contesti comunicativi;
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti alla sfera personale e di settore d'indirizzo;
- Comprendere globalmente brevi testi su tematiche professionali;
- Utilizzare le principali tipologie testuali tecnico-professionali.

Gli alunni conoscono il lessico della lingua tedesca in riferimento ai contenuti trattati nel corso dell'anno scolastico, nonché le strutture morfosintattiche ampliate e consolidate attraverso la presentazione e la relativa comprensione di una vasta gamma di letture su argomenti specifici dell'indirizzo di Enogastronomia settore Cucina.

Die deutschsprachigen Länder stellen sich vor

- Geografie Deutschlands
- Deutschland, eine föderale Republik
- Deutsche Prominente jeder Zeit
- Zur Entdeckung Österreichs
- Österreichische Prominente jeder Zeit

Deutschland Reiseland

- Die Alpenstraße
- Die Deutsche Weinstraße

Die Küche in Deutschland

- Die deutsche Küche im Süden
- Die deutsche Küche im Norden

Ernährungslehre

- Die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine und Ballaststoffe
- Die Nahrungspyramide von Cannella

Educazione Civica: Das deutsche Wahlsystem

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- utilizzare le strutture linguistiche, nonché produrre e comprendere sia globalmente che analiticamente, testi scritti e orali specifici riguardanti la descrizione di bevande e di alimenti, le abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca attraverso l'uso della micro lingua, le tradizioni popolari, gli usi e i costumi della civiltà tedesca, i principali tipi di dieta, i metodi di conservazione, le regole di igiene sul posto di lavoro.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di affrontare situazioni di comunicazione specifiche di chi lavora nel settore della ristorazione, esprimendo la propria opinione in casi diversi, prendere decisioni, nonché risolvere problemi.

CONOSCENZE

- Caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Tecniche di Marketing Turistico e Web marketing
- La normativa del settore turistico- ristorativo
- Norme di igiene alimentare e di tutele del consumatore

UDA A: IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne

UDA B: IL MARKETING

- Aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing

UDA C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Il budget

UDA D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- La normativa sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di ospitalità turistica
- Integrare le competenze professionali acquisite con quelle comunicative, al fine di ottimizzare la qualità del servizio
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

ABILITÀ

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Analizzare il mercato turistico e i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Conoscere norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

CONOSCENZE

- Disequazioni razionali intere di primo e secondo grado e loro soluzione grafica;
- Disequazioni razionali, fratte e loro risoluzione grafica
- Sistemi di disequazioni di primo grado e di secondo
- Grafico di esponenziali e logaritmiche
- Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche
- Insiemi numerici e insiemi di punti
- Intervalli nell'insieme $\mathbb{R}$
- Intorni di punti
- Definizione di funzione
- Maggioranti, minoranti, massimi e minimi, estremo superiore e inferiore
- Dominio e codominio di una funzione in una variabile reale
- Variabile dipendente e indipendente
- Grafico di una funzione
- Funzioni iniettive, suriettive e biettive
- Classificazione delle funzioni reali di una variabile reale
- Funzioni inverse, pari e dispari
- Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo
- La funzione valore assoluto e il suo grafico
- La funzione lineare e il suo grafico
- La funzione quadratica e il suo grafico

COMPETENZE

- Analizzare dati numerici e statistici, rappresentandoli in forma grafica e tabellare
- Comprendere e utilizzare strumenti matematici per risolvere problemi concreti, anche in contesti professionali
- Interpretare correttamente grafici, tabelle e report matematici
- Applicare modelli matematici semplici a situazioni reali nel contesto alberghiero
- Comunicare con proprietà di linguaggio matematico, sia oralmente che per iscritto
- Sviluppare capacità di analisi e sintesi nella risoluzione dei problemi
- Stabilire collegamenti tra la matematica e le altre discipline (economia, scienze e informatica)
- Coltivare il senso della ricerca e della curiosità scientifica
- Rafforzare la facoltà intuitive e logiche nel processo di apprendimento
- Applicare procedimenti euristici e sviluppare il pensiero astratto nella costruzione di concetti
- Sviluppare capacità di ragionamento sia induttivo che deduttivo
- Potenziare le attitudini analitiche e sintetiche per affrontare situazioni complesse

ABILITA'

Saper risolvere disequazioni razionali intere e fratte di primo e secondo grado, sia algebricamente che graficamente. Saper rappresentare graficamente sistemi di disequazioni in R. Riconoscere e costruire il grafico di funzioni esponenziali e logaritmiche. Risolvere equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. Utilizzare correttamente gli insiemi numerici e gli intervalli reali, rappresentandoli anche graficamente. Determinare e rappresentare intorni di un punto, dominio e codominio di una funzione. Distinguere tra variabile dipendente e indipendente in una funzione reale. Saper definire e classificare correttamente le funzioni: iniettive, suriettive, biettive, pari, dispari, crescenti, decrescenti, inverse. Costruire e interpretare il grafico di una funzione a partire dalle sue caratteristiche. Riconoscere e utilizzare le proprietà delle funzioni lineari, quadratiche e valore assoluto. Stabilire i massimi, minimi, maggioranti, minoranti, estremi superiori e inferiori di una funzione. Applicare le conoscenze funzionali e grafiche nella lettura e nella costruzione di tabelle e rappresentazioni grafiche in contesti reali. Sviluppare la capacità di utilizzare il linguaggio simbolico e grafico in modo chiaro ed efficace. Utilizzare strumenti digitali (es. software grafici o calcolatrici) per visualizzare funzioni e risolvere equazioni/disequazioni.

(-;-

CONOSCENZE

- Ruolo dell'acqua nell'impasto della farina
- Biga e poolish, differenze ed obiettivi
- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo
- Virus, batterie e funghi. Etimologia e caratteristiche
- Contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche
- Allergeni
- Rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti
- Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
- Misure di prevenzione nella manipolazione degli alimenti
- Tossinfezioni, intossicazione ed infezioni alimentari
- La bioenergetica
- La dietetica
- Linee guida per una corretta alimentazione
- Alimentazione equilibrata per fasce di età
- Significato e calcolo dell'IMC

UDA 1: Filiera agroalimentare e sicurezza alimentare

1. Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
2. Sistemi produttivi in agricoltura
3. Nuovi prodotti alimentari
4. Filiera agroalimentare
5. Qualità degli alimenti

UDA 2: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

1. Contaminazioni alimentari. Significato
2. Malattie da contaminazione biologica degli alimenti
3. Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

UDA 3: Alimentazione equilibrata

Lezioni:

1. La luce e le origini delle fonti energetiche
2. Cenni sulla trasformazione biologica del glucosio
3. Metabolismo basale
4. Alimentazione equilibrata
5. Modelli alimentari
6. Dieta nelle varie fasce d'età
7. Dieta mediterranea

8. Dieta vegetariana e vegana

UDA 4: Dieta in particolari condizioni patologiche

Lezioni:

1. Obesità
2. Malattie cardiovascolari: ipertensioni/aterosclerosi
3. Diabete tipo I e II
4. Metabolismo e neutralizzazione dell'alcool
5. Le U.A. e calcolo della gradazione alcolica
6. Consumo e abuso di bevande alcoliche. Effetti sull'organismo umano.
7. Allergie ed intolleranze alimentari: reazioni avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranza al lattosio, celiachia

UDA 5: Il cibo tra religione, tradizione e innovazione

Lezioni:

1. Promozione del "Made in Italy": filiera e etichetta d'origine dei prodotti. IGT, DOC, DOCG

COMPETENZE

- Saper utilizzare correttamente il linguaggio scientifico
- Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)
- Elencare le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica
- Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
- Applicare correttamente il sistema HACCP, e le normative vigenti in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Saper calcolare il fabbisogno calorico giornaliero
- Saper utilizzare formule e tabelle per il calcolo corretto del peso teorico di un individuo
- Saper utilizzare le tabelle di composizione chimica degli alimenti e le tabelle LARN
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Metodo scientifico: conoscenze, metodo e applicazione
- Il latte: tecniche, procedimenti e realizzazione dei derivati del latte come il primo sale, il burro, lo yogurt
- Infusioni a freddo, il significato, tecniche, procedimenti e realizzazione dei liquori

ABILITÀ

- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Individuare le nuove tendenze del settore ristorativo
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità dei prodotti alimentari
- Applicare le norme di prevenzione nell'azienda ristorativa
- Garantire la qualità e salubrità degli alimenti
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

CONOSCENZE

- Il sistema HACCP
- Suddivisione ambienti della cucina
- Servizi di catering e di banqueting
- Realizzazione un menù
- La sicurezza alimentare
- L'igiene degli alimenti, della persona e dell'ambiente
- Il sistema HACCP
- I prodotti alimentari
- Il sistema di approvvigionamento
- La suddivisione dei locali di cucina
- Programmazione della produzione e della distribuzione
- I servizi di catering e banqueting
- Approvvigionamento
- Il menu e la corretta nutrizione
- Catering e Banqueting
- La cucina regionale
- Le cucine alternative ed alimentari
- Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

COMPETENZE

- Sviluppare comportamenti igienici corretti
- Saper identificare i punti critici di controllo di una struttura ristorativa
- Saper utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati
- Acquisire conoscenze della gestione delle merci
- Saper applicare il concetto del percorso "a senso unico" nelle diverse aree di cucina
- Saper organizzare il lavoro in base ai servizi ristorativi

ABILITÀ

- Realizzare a grandi linee un piano HACCP
- Organizzare un laboratorio di cucina
- Memorizzare le principali procedure di interazione con il cliente
- Scegliere l'organizzazione della distribuzione in funzione del tipo di azienda
- Realizzare Menu alternativi e per le intolleranze alimentari

CONOSCENZE

- Principali regole per un armonico sviluppo psicomotorio
- L'apparato locomotore, fattori della crescita, metabolismo
- Sistema muscolare e principali muscoli coinvolti nel movimento
- Cenni storici e principali regole dei maggiori sport di squadra, basket, volley, calcio
- Il doping, quali sport a rischio, gli integratori ammessi, le sostanze anabolizzanti
- Principi di igiene personale e generali; i danni del fumo, dell'alcool e delle droghe
- Principali regole per integrarsi nella socialità e per la condivisione del senso civico, con riferimento anche alle norme del codice della strada (le stragi del sabato sera)
- Conoscenza generale dei principali muscoli del corpo e del loro movimento
- Conoscenza generale delle ossa più importanti, principali articolazioni, arti sup. e inf. Rachide cervicale (paramorfismi)
- Il cuore (piccola e grande circolazione) comportamento cardiaco durante attività fisica
- Apparato respiratorio
- Alimentazione e metabolismo (piramide alimentare) fabbisogno energetico
- Nozioni di primo soccorso (contusione, strappo, distorsione, fratture, massaggio cardiaco (Ed. civica)
- Fair-play-doping-radicali liberi-obesità-dieta dello sportivo (Ed. civica)
- Pallavolo-calcio-basket (fondamentali) tecnica individuale e a squadre
- Capacità condizionali (forza-velocità-resistenza)
- Salto in lungo-salto in alto-lanci del peso-lancio del disco (tecniche di lancio)
- Ginnastica educativa (esercizi singoli e a coppie) ginnastica respiratoria addominale
- Esercizi di coordinazione dinamico generale

COMPETENZE

- Saper analizzare e valutare il proprio stato di forma fisica
- Verificare, tramite i test, lo stato delle proprie capacità condizionali
- Rilevazione della propria frequenza cardiaca e respiratoria
- Saper intervenire nei casi più semplici di pronto soccorso
- Apprendimento ed esecuzione dei principali esercizi di ginnastica educativa
- Apprendimento ed esecuzione dei fondamentali di alcuni sport individuali e di squadra
- Capire, tramite i messaggi del corpo, il proprio stato di salute

ABILITÀ

- Essere in grado di migliorare la propria abilità rispetto alla situazione di partenza
- Favorire l'armonico sviluppo durante le varie fasi della crescita
- Accettazione del proprio stato psicofisico ed estetico e rafforzamento dell'autostima
- Prendere coscienza della propria corporeità
- Mantenimento e potenziamento, con l'abitudine della pratica sportiva, delle proprie capacità coordinative semplici, complesse e di quelle condizionali (forza, resistenza, velocità)
- Abitudine allo sport come nuovo "stile e filosofia di vita" (wellness, stare bene con se stessi per stare bene con gli altri)
- Saper utilizzare le capacità motorie acquisite e consolidate anche nello svolgimento delle proprie mansioni lavorative e del tempo libero

CONOSCENZE

- I valori emergenti nel mondo giovanile
- Ricerca di senso della propria vita
- La funzione critica della religione nei confronti del potere politico
- Il viaggio e i valori fondamentali della convivenza sociale
- Il turismo responsabile, i comandamenti dell'associazione italiana turismo responsabile
- L'incontro e lo scontro tra diverse culture, l'immigrazione ricchezza-problema
- Giustizia, pace e diritti umani, il decalogo del consumo (dichiarazione universale dei diritti umani)
- Il razzismo e l'antisemitismo della chiesa cattolica (la questione di Pio XII)
- L'idea della morte nelle culture arcaiche e moderne (l'aborto e la legge 194)
- I trapianti di organi (il testamento biologico)
- L'eutanasia-il suicidio-La pena di morte

COMPETENZE

- Rispetto per le diverse posizioni e scelte in materia etica.
- Capacità di relazione con sé stessi e con gli altri
- Disponibilità al confronto e al dialogo.
- Superamento dei pregiudizi.
- Riflettere sulle crisi e le domande dell'uomo
- Individuare il valore e la dignità della persona umana.

ABILITÀ

- Riconoscere L'incidenza dei valori e dei principi cristiani nella cultura e nella vita individuale e sociale dell'uomo di oggi.
- Scegliere di rapportarsi in maniera positiva e dialogica con sé e con il diverso da sé
- Fare scelte etiche responsabilmente libere e solidali
- Passare gradualmente dall'identificazione all'identità personale.
- Elaborare degli orientamenti che perseguono il bene integrale della persona



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei "
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRI010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgri010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgri010002@pec.istruzione.it

Allegato B

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

Le attività del PCTO (Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) nascono da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccordano le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro. L'ambiente di lavoro si presenta come naturale luogo di apprendimento di abilità professionali e di una variegata gamma di soft skills.

L'O.M. n. 67 del 31/03/2025 stabilisce all'art.3, comma 1 lettera che per l'anno scolastico in corso l'ammissione agli esami di Stato è vincolata alle 210 ore di PCTO previste dall'art. 13, comma 2, lettera c) del D.lgs 62/2017 per gli istituti professionali.

Le attività di PCTO sono state concentrate nelle classi III e IV attraverso attività di stage nelle imprese turistiche del territorio garganico e, in alcuni casi, anche attraverso stage residenziali in strutture ricettive fuori dalla regione Puglia. Tutti gli allievi hanno, inoltre, seguito attività di formazione in aula in particolare sull'HACCP e sulla sicurezza sul lavoro.

TUTOR SCOLASTICO

Gli alunni della classe V Enogastronomia - Settore Cucina Sez. B hanno avuto discontinuità nel docente tutor del loro percorso PCTO. Per il terzo e quarto anno hanno avuto il prof. Domenico Gallo, per il quinto anno il prof. Natale Vescera; due alunni che hanno ripetuto il quarto anno hanno avuto anche il prof. Rocco Ruggieri. Si allega una griglia con il nominativo degli alunni e le ore complessive di PCTO effettuate.



PCTO

AA.SS. 2022/2023- 2023/2024 - 2024/2025 CLASSE V

ENOGASTRONOMIA settore CUCINA sez. B

N	Cognome	Nome	Totale Ore svolte
1	CAMPANIELLO	ANTONIO MARCO	232
2	D'APRILE	RICCARDO PIO	420
3	d'ERRICO	GIAN MARCO	404
4	DIMAURO	LEONARDO	288
5	EZIO	DANIELE	456
6	FERRI	ANTONIO	408
7	FERRI	MARTINA PIA	344
8	MASTROROCCO	CHIARA	416
9	MONACIS	ENRICO ANTONIO	472
10	MONTECALVO	MICHELE	408
11	PAGANO	FRANCESCO	392
12	SALCUNI	SAMANTHA	420
13	VIESTE	ALESSANDRO	432
Tutor: prof. Natale Vescera			



Allegato C

Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
Cucina – Classe V sez. B

Candidato/a _____ classe _____ sez _____

Tipologia - A - B - C -

Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi (1ª Prova scritta: Italiano)

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max 60 punti)			
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organico e articolato con originalità	da 8 a 10	
	... organico e articolato	da 6 a 7	
	... nel complesso organico e articolato	da 3 a 5	
	... non sempre organizzato	da 1 a 2	
	... nullo o carente dal punto di vista della pianificazione	0	
Coesione e coerenza testuale	Testo rigorosamente coeso e coerente	da 8 a 10	
	... coeso e coerente	da 6 a 7	
	... complessivamente coeso e coerente	da 3 a 5	
	... non sempre coeso e coerente	da 1 a 2	
	... non coeso e incoerente	0	
COMPETENZA LINGUISTICA			
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco, vario e appropriato	da 8 a 10	
	... vario e appropriato	da 6 a 7	
	... complessivamente appropriato	da 3 a 5	
	... talvolta poco appropriato e/o ripetitivo	da 1 a 2	
	... con gravi e diffuse improprietà lessicali	0	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Testo pienamente corretto; uso efficace e consapevole della punteggiatura	da 8 a 10	
	... corretto; uso adeguato punteggiatura	da 6 a 7	
	... nel complesso corretto; qualche incertezza nell'uso adeguato della punteggiatura	da 3 a 5	
	... con alcuni errori grammaticali; uso poco appropriato della punteggiatura	da 1 a 2	
	... scorretto; uso improprio della punteggiatura	0	
COMPETENZA CULTURALE E CRITICA			
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, precisi e approfonditi	da 8 a 10	

riferimenti culturali	... e riferimenti culturali appropriati	da 6 a 7	
	... e riferimenti culturali soddisfacenti	da 3 a 5	
	... e riferimenti culturali imprecisi -superficiali	da 1 a 2	
	... e riferimenti culturali scorretti o carenti	0	
Espressione di giudizi critiche valutazioni personali	Rielaborazione critica sicura e originale	da 8 a 10	
	... critica sicura	da 6 a 7	
	... critica nel complesso adeguata	da 3 a 5	
	... critica superficiale	da 1 a 2	
	... critica molto limitata/inesistente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA			tot. ____/60

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (max 40punti)			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es.: indicazioni di massima su lunghezza del testo o forma parafrasata o sintetica dell'elaborazione)	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA			tot. ____/40

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Elementi da valutare nello specifico (max40 punti)			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo	da 11 a 14	
	Adeguato	da 9 a 10	
	Parziale/incompleto	da 5 a 8	
	Scarso	da 1 a 4	
	Assente	0	
Capacità di sostenere con coerenza	Completo	da 11 a 14	

un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Adeguato	da 9 a 10	
	Parziale/incompleto	da 5 a 8	
	Scarso	da 1 a 4	
	Assente	0	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Completo	da 10 a 12	
	Adeguato	da 7 a 9	
	Parziale/incompleto	da 4 a 6	
	Scarso	da 1 a 3	
	Assente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		tot. ____/40	

Tipologia C: Riflessione critica e carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Elementi da valutare nello specifico (max40 punti)			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Completo	da 11 a 14	
	Adeguato	da 9 a 10	
	Parziale/incompleto	da 5 a 8	
	Scarso	da 1 a 4	
	Assente	0	
Sviluppo ordinato e lineare dell'espressione	Completo	da 11 a 14	
	Adeguato	da 9 a 10	
	Parziale/incompleto	da 5 a 8	
	Scarso	da 1 a 4	
	Assente	0	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completo	da 10 a 12	
	Adeguato	da 7 a 9	
	Parziale/incompleto	da 4 a 6	
	Scarso	da 1 a 3	
	Assente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		tot. ____/40	

TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI	tot. ____/100
-------------------------------	---------------

VALUTAZIONE PROVA	tot. ____/20
-------------------	--------------

Tabella 1 Conversione del punteggio della prima prova scritta O.M. 45 del 09/03/2023			
100-98	20	52-48	10
97-93	19	47-43	9
92-88	18	42-38	8
87-83	17	37-33	7
82-78	16	32-28	6
77-73	15	27-23	5
72-68	14	22-18	4
67-63	13	17-13	3
62-58	12	12-8	2
57-53	11	7-3	1

ALLEGATO C

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

Cucina – Classe V sez. B

Candidato/a _____

Griglie di valutazione (2ª Prova scritta: Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Lab. Cucina)

Indicatori	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Inadeguata e disorganica: trattazione non aderente alla traccia	1
	Superficiale e imprecisa: trattazione aderente in modo sommario	1,5
	Essenziale e corretta: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2
	Buona e corretta trattazione completa ma non approfondita	2,5
	Sicura e completa: risponde in maniera pertinente e approfondita	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Non presenta conoscenze necessarie / Presenta frammentarie conoscenze	1-2
	Presenta conoscenze parziali	3
	Presenta conoscenze complete ma non approfondite	4
	Presenta conoscenze complete ed approfondite	5
	Presenta conoscenze esaurienti e precise	6
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Inesistente/scarsa: non individua le problematiche	1-2
	Limitata: Individua le problematiche in modo parziale e non fornisce soluzioni	3
	Essenziale: individua le problematiche in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti senza motivarle	4
	Soddisfacente: Individua le problematiche in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti con un minimo di motivazione	5
	Discreta/buona: Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	6-7
	Sicura e completa: Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del	Si esprime in modo incerto, ricorrendo ad un lessico non appropriato	1
	Si esprime in modo insicuro, ricorrendo ad un lessico	1,5

settore professionale	non sempre appropriato	
	Espone in modo corretto, con linguaggio specifico semplice ma appropriato	2
	Espone in modo chiaro e corretto, con termini settoriali pertinenti	2,5
	Espone in modo chiaro, corretto ed esauriente, utilizzando linguaggio specifico ricco e articolato, con termini settoriali pertinenti	3
Voto complessivo		



ALLEGATO C

Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"
Cucina – Classe V sez. C

Candidato/a _____

Griglie di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 -1	

critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	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	
Punteggio della prova				

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916 In

agguato
in queste budella di
macerie
ore e ore
ho strascicato la
mia carcassa
usata dal fango
come una suola
o come un seme di
spinalba¹

Ungaretti uomo
di pena
ti basta un'illusione per
farti coraggio

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

Pellegrinaggio fa parte della raccolta *L'Allegria*, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, edizione a cura di Simona Micali, Feltrinelli, Milano, 2017, pp.12-14.

«Soddisfo, scrivendo, a un bisogno di sfogo, prepotente. Scarico la mia professionale impassibilità e mi vendico, anche; e con me vendico tanti, condannati come me a non esser altro, che *una mano che gira una manovella*.

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

L'uomo che prima, poeta, deificava i suoi sentimenti e li adorava, buttati via i sentimenti, ingombro non solo inutile ma anche dannoso, e divenuto saggio e industriale, s'è messo a fabbricar di ferro, d'acciaio le sue nuove divinità ed è diventato servo e schiavo di esse.

Viva la Macchina che meccanizza la vita!

Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare.

Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?

È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio spesi per la creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono divenuti invece, per forza, i nostri padroni.

La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingojarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno su l'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li ròtola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo. Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita!

Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi diventerò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

Nel romanzo pubblicato nel 1925 con il titolo *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, Luigi Pirandello (1867 – 1936) affronta il tema del progresso tecnologico e riflette sui suoi possibili effetti.

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 e individua la tesi sostenuta dal protagonista.
2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo.
3. Commenta la frase *'Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?'*.
4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: *'Mi diventerò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.'*

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società contemporanea.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Giuseppe Galasso**, *Storia d'Europa*, Vol. III, *Età contemporanea*, CDE, Milano, 1998, pp. 441- 442.

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'«equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero registrare perfezionamenti di tecnica, di precisione e di potenza tali da lasciar prevedere senza possibilità di incertezza che un conflitto atomico avrebbe provocato una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità non solo e non tanto per le perdite e le rovine che avrebbe provocato quanto per l'alterazione insostenibile che avrebbe arrecato all'ambiente terrestre dal punto di vista, appunto, della sopravvivenza stessa del genere umano.

Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco. Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi

«convenzionali», come allora furono definite, ma non poteva e, ancor più, non doveva superare la soglia critica segnata da un eventuale impiego delle armi atomiche. Come non era mai accaduto prima, l'uomo restava, così, prigioniero della potenza che aveva voluto e saputo raggiungere. Uno strumento di guerra, di distruzione e di morte di inaudita efficacia si convertiva in una garanzia, del tutto impreveduta, di pace a scadenza indefinita. La responsabilità gravante sugli uomini politici e sui governi dei paesi provveduti di armi atomiche superava di gran lunga, nella sua portata e nella sua stessa qualità morale e politica, qualsiasi altro tipo di responsabilità che fino ad allora si fosse potuto contemplare nell'esercizio del potere. Sorgeva anche subito il problema della eventuale proliferazione di un siffatto tipo di armamenti. Che cosa sarebbe potuto accadere se essi fossero venuti nella disponibilità di un gran numero di paesi e, soprattutto, se si fossero ritrovati nelle mani di leaders che non fossero quelli di grandi potenze aduse a una valutazione globale dei problemi politici mondiali e continentali e fossero, invece, fanatici o irresponsabili o disperati o troppo potenti in quanto non soggetti al controllo e alle limitazioni di un regime non personale e alle pressioni dell'opinione pubblica interna e internazionale? La lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo in questo campo divenne perciò un tema centrale della politica internazionale e vi apportò un considerevole elemento sedativo (per così dire) di eventuali propensioni a varcare la soglia del temibile rischio di una guerra atomica.»

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.
2. Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni 'guerra fredda' ed 'equilibrio del terrore'?
3. Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe 'una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità'.
4. Quali sono le considerazioni che, secondo l'autore, motivano 'la lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo'?

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Ritieni che il cosiddetto *'equilibrio del terrore'* possa essere considerato efficace anche nel mondo attuale, oppure sei dell'opinione che l'odierno quadro geopolitico internazionale richieda un approccio diverso per affrontare gli scenari contemporanei?

Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, richiamando le tue conoscenze degli avvenimenti internazionali, anche facendo riferimento ad opere artistiche, letterarie, cinematografiche e/o teatrali attinenti all'argomento.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Maria Agostina Cabiddu**, in *Rivista AIC (Associazione italiana dei costituzionalisti)*, n° 4/2020 del 13/11/2020, pp. 367, 383 – 384.

«Bellezza, a nostro avviso, dovrebbe essere, in una immaginaria carta di identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari, questa essendo, principalmente, la ragione per cui milioni di visitatori arrivano ogni anno nel nostro Paese, attratti dal suo immenso patrimonio naturale e culturale, che non ha eguali nel resto del mondo, e dalla densità e diffusione, cioè dal radicamento di questo patrimonio nel territorio, nella storia e nella coscienza del suo popolo. [...]

La lungimirante intuizione dei Costituenti di riunire in un unico articolo e di collocare fra i principi fondamentali la promozione dello sviluppo culturale e della ricerca scientifica e tecnica e la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione ci dice non solo del rango da essi assegnato a beni e interessi con ciò posti a fondamento dell'identità nazionale ma anche della loro consapevolezza circa lo stretto legame tra memoria del passato e proiezione nel futuro di un Paese così ricco di storia, natura e cultura come l'Italia. [...]

Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso pretermesso¹ quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. [...]

Eppure, a ben guardare, la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno e anzi spesso si è tradotta in manifestazioni spontanee di cittadinanza attiva e nella nascita di formazioni sociali, più o meno strutturate, per la cura delle cose d'arte, dei paesaggi e dei luoghi "del cuore", per l'organizzazione di festival e manifestazioni culturali e artistiche di diverso genere: da Italia Nostra al Touring Club Italia, al FAI fino alle associazioni e comitati privi di personalità giuridica ma non per questo meno capaci di testimoniare quei "legami e responsabilità sociali che proprio e solo mediante il riferimento a un comune patrimonio di cultura e di memoria prendono la forma del patto di cittadinanza".

Questo è, allora, il punto: la crescente domanda di arte, di musica, di paesaggio, di letteratura, in una parola di "bellezza" non può, in alcun modo, essere ricondotta alla categoria dei "beni di lusso" o, peggio, all'effimero e al superfluo. Al contrario, essa ha direttamente a che fare con il senso di appartenenza, di identità e memoria, con il benessere e la (qualità della) vita delle persone e delle comunità, insomma con una cittadinanza "pleno iure" e se è così nessuno deve rimanerne escluso.»

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 nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, *'l'intuizione dei Costituenti'* è definita *'lungimirante'*?
3. Nel brano si afferma che *'la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno'*: individua i motivi di tale convinzione.
4. Perché, a giudizio dell'autrice, la *'crescente domanda [...] di "bellezza"'* non può rientrare nella *'categoria dei "beni di lusso"'*?

¹ *pretermesso*: omesso, tralasciato.

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Nicoletta Polla-Mattiot**, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCDe, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio.

Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. [...] *Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio.* Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi.

Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri.

Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. *Si parla «a turno», si tace «a turno».*

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. Perché *«la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro»*? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione *«spazio mentale prima che acustico»*: illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Rita Levi-Montalcini**, *Elogio dell'imperfezione*, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero.

Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work*». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un '*elogio dell'imperfezione*'.

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: **Maurizio Caminito**, *Profili, selfie e blog*, in *LiBeR* 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o para-letteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subito una mutazione pari a quella del diario.

Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subito un vero e proprio ribaltamento di senso.

Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: «Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe.»

Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un "silenzio interiore", "la parte più profonda di sé", che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri?

I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE PROVA DI ITALIANO

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiano di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento 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.

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.

Allegato E

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Scienza e cultura dell'Alimentazione e

Laboratorio Enogastronomico: settore Cucina

IPOTESI	
NUCLEO TEMATICO n. 3	Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
Tipologia B)	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TRACCIA PROPOSTA n.1

Documento n.1 "Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono 7:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 853/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il

piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno. Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. È necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute"

(http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

Documento n.2: "LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le

modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

Punto critico: punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

Punto critico di controllo (CCP): fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (*Codex Alimentarius* CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2

(http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato supponga di essere incaricato di predisporre le iniziative necessarie per il controllo della qualità ed il compito di coadiuvare il responsabile aziendale HACCP per la revisione annuale del manuale aziendale di autocontrollo.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali sono i principi fondamentali cui deve attenersi il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
2. Quali sono le principali differenze tra un CP ed un CCP?
3. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della

sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

1. introduca l'argomento spiegando che cosa si intende per sicurezza alimentare;
2. provi a dare una definizione di contaminazione alimentare con particolare attenzione a quali possono essere le principali tipologie di contaminanti alimentari;
3. spieghi quali vantaggi derivano per una azienda del settore ristorativo dalla corretta applicazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di trovarsi in condizione, nel corso della revisione del manuale di autocontrollo aziendale, di dover sviluppare una procedura operativa finalizzata a standardizzare la preparazione dei primi piatti "senza glutine" per i fruitori della mensa scolastica che hanno segnalato di essere affetti da celiachia.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione del piatto e ne realizzi il diagramma di flusso includendo tutte le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione delle materie prime, si conclude con la somministrazione;
- descriva dettagliatamente con quali tecniche di cottura e con quale strumentazione intende realizzare il piatto individuando tutti i rischi correlati alla produzione del piatto specificando se si tratta di rischi chimici, biologici, fisici o documentali;
- individui i CP descrivendo, per almeno uno di questi, quali buone pratiche igienico-sanitarie possano essere messe in campo per tenerli sotto controllo;

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei "
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - /1019 Vieste (FG) - Tel. 0884 /08428 - Fax 0884 /02288 - C.M. FGRI010002
C.I. 83002560718 COD. UNIV. UI U1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

Allegato F

IPEOA "Enrico Mattei" - Vieste

PROGETTO MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO DI 30 ORE A.S. 2024/25

CLASSE: V ENOGASTRONOMIA Sez. B

COORDINATRICE: GIARRIZZO TIZIANA

TUTOR: SCOPECE FRANCESCO

FINALITÀ

Il M.I.M., col D.M. n. 328 del 22 dicembre 2022, ha pubblicato le "Linee guida per l'orientamento". Il nuovo orientamento mira a mettere in sinergia il sistema di istruzione, quello universitario e il mondo del lavoro per favorire una scelta consapevole nella prosecuzione del percorso di studi, o di ulteriore formazione professionalizzante, e contrastare la dispersione scolastica e la crescita dei Neet.

OBIETTIVI

I docenti del Consiglio di Classe sono chiamati a mettere in atto delle attività da sviluppare con una didattica orientativa in modo da innescare, nel singolo alunno, un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale, culturale ed economico di riferimento. Attuare strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative. A tal fine, i docenti del Consiglio di Classe devono predisporre il progetto di un modulo di orientamento formativo di almeno 30 ore.

PROGETTO MODULO FORMATIVO DI ORIENTAMENTO

Con l'obiettivo di agevolare la predisposizione del progetto, il gruppo di lavoro dell'orientamento costituito dai docenti tutor e dal docente orientatore, ha stilato un modulo formativo di 30 ore per le classi del triennio, che suggerisce una serie di attività da attuare all'interno di una didattica orientativa, per permettere agli alunni di conseguire le competenze e gli obiettivi prefissati dalla riforma. Il modulo prevede delle attività che sono di competenza dell'intero Consiglio di Classe e dei docenti tutor che fungono da facilitatori e da sostegno all'attuazione del modulo di orientamento per le famiglie, gli studenti e i colleghi curriculari. Visti i propositi della riforma, resta inteso che ogni Consiglio di Classe può, nella sua autonomia, progettare anche altre attività, in alternativa a quelle suggerite, purché si rispettino le finalità richiamate dalle linee guida ministeriali.

MODULO di ORIENTAMENTO FORMATIVO
PIANO ATTIVITÀ DEGLI STUDENTI (minimo 30 ore)
CLASSE V ENOGASTRONOMIA sez. B

Competenze	Obiettivi	Attività	Tipologia di attività scelta dal C.d.C.	Tempi
	Conoscenza del progetto di Istituto per l'Orientamento (Illustrazione del progetto, della piattaforma Unica e del e-portfolio)	Incontro di gruppo degli studenti con il docente tutor.	A cura dei docenti tutor in orario curriculare per gli alunni (non curriculare per i tutor)	2 h Attività di gruppo
	Conoscenza degli studenti e/o ricognizione dei bisogni degli studenti.	Incontro a piccoli gruppi degli studenti con il docente tutor.	A cura dei docenti tutor	3 h Attività per sottogruppi
Competenza imprenditoriale Competenza digitale Competenza multilinguistica	Sviluppo di competenze e capacità lavorative. Consapevolezza dell'esistenza di opportunità in contesti diversi e dell'importanza di lavorare in modalità collaborativa.	<u>Attività di PCTO</u> Promuovere incontri divulgativi per permettere agli studenti di familiarizzare con realtà diverse ma vicine a sé, e approfondire specifici temi incontrando esperti nell'ambito dell'enogastronomia, sala e vendita e accoglienza presso imprese locali.	Preparazione e partecipazione a Concorsi enogastronomici (ottobre 2024)	30 h 3h
			Partecipazione al seminario dal titolo <i>Coltura delle produzioni sostenibili di alta qualità</i> presso la struttura ristorativa <i>Villa Jamele</i> di Orsara di Puglia dello chef Beppe Zullo. (30 ottobre 2024); Attività di	5h
			preparazione in sala, cucina, pasticceria per manifestazioni: borse di studio <i>O. Manzionna, Palumbo – Ruggieri</i> , concorso <i>Barman Junior</i> (dicembre 2024 – marzo 2025); Uscita didattica presso le <i>Cantine Caiafa</i> di Cerignola	3h 4h

			Uscita didattica presso le <i>Cantine Caiafa</i> di Cerignola	
			Incontro di orientamento in uscita con la scuola di alta formazione <i>Alma</i>	3h
			Partecipazione all'evento <i>Contest Game Chef</i> a Roma (21 gennaio 2025)	3h
			Preparazione al concorso gastronomico <i>La Migliore Assassina</i> presso IISS Ettore Majorana di Bari (10 e 12 febbraio 2025)	2h
	Sviluppo della capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per sé e per gli altri stimolando creatività, pensiero critico e risoluzione di problemi	Incontri con esperti esterni finalizzati all'educazione alla legalità, sicurezza stradale ed educazione civica (incontri con Forze dell'Ordine, Forze Armate, referenti delle università pubbliche e private, Itinerari di legalità con ospiti, ecc..)	Incontro informativo sul tema <i>Prevenzione morte improvvisa</i> , in collaborazione con il reparto di Cardiologia dell'ospedale Casa Sollievo della Sofferenza di San Giovanni Rotondo (11 febbraio 2025)	3h
			Preparazione e partecipazione al Concorso - Borsa di studio <i>Giovanna Travaglio</i> (24 e 25 febbraio 2025)	5h
				17h
			Visione del film <i>Il ragazzo dai pantaloni rosa</i> , nell'ambito delle attività di sensibilizzazione alla tematica del bullismo (25 novembre 2024)	h. 2

			Incontro informativo sul tema della cittadinanza attiva relativo al progetto <i>Fare rete con le scuole</i> (6 dicembre 2024)	h. 1
			Sensibilizzazione al tema della donazione del sangue nell'ambito degli Itinerari di Educazione Civica (19/11/2024 e 02/04/2025)	h. 1
			Attività di sensibilizzazione, approfondimenti e riflessioni sulla <i>Giornata della Memoria</i> (27 gennaio)	h. 2
			Attività di sensibilizzazione, approfondimento e riflessione su <i>La Giornata del ricordo</i> Visione del film "Rosso Istria" (10 febbraio)	h.2
			Incontro presso l'Auditorium Fazzini Giuliani con Daniel Zaccaro, protagonista del libro <i>Ero un bullo</i> di A. Franzoso (19 febbraio 2025)	h. 1
			Seminario dal titolo <i>Il vento della memoria semina giustizia</i> , collegamento in diretta streaming con Don Ciotti per la XXX Giornata della Memoria e dell'Impegno in	

			onore delle vittime innocenti delle mafie. (21 marzo 2025)	h. 1
			Sensibilizzazione al tema della donazione del sangue nell'ambito degli Itinerari di Educazione Civica (2 aprile 2025)	h.2
			Partecipazione alla manifestazione cittadina sul tema della sanità negata (4 aprile 2025)	h. 2
			Incontro sul tema della legalità con il Corpo dei Carabinieri di Vieste (16 aprile 2025)	h. 2
			Partecipazione alla Manifestazione "Memorial Perone-Poté" (14 maggio 2025)	h. 4
Competenza digitale Competenza personale	Analisi critica del percorso formativo	Compilazione dell'E-portfolio con il supporto del docente tutor (anche online) Tutoraggio in itinere: supporto agli studenti con esigenze specifiche e/o con difficoltà emotivo-motivazionali	A cura dei docenti tutor	Attività individuale 1 h Attività individuale 1 h
TOTALE ORE MODULO				58 h

