



Istituto
Professionale
Enogastronomia
Ospitalità Alberghiera
Enrico Mattei
Vieste (Fg)



Ministero
dell'Istruzione e del Merito



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025

*Classe
V Enogastronomia
Settore
Pasticceria
sez. "SERALE"*

Approvato il 15.05.2025

Pubblicato il 16.05.2025

Prot. num. 4103/II.2 del 16/05/2025

Il Coordinatore di Classe

prof. Tiziano SAMELE

Il Dirigente Scolastico

prof. Damiano Francesco IOCOLO

Anno scolastico 2024/2025

INDICE		
Frontespizio	pag.	1
Indice	#	2-3
Presentazione dell'Istituto	#	4-5
PECUP	#	6-7
Competenze culturali	#	8
Il percorso formativo	#	8
Situazione della classe	#	8-10
Obiettivi generali	#	10
Competenze	#	10
Conoscenze	#	11
Abilità	#	11
Programmi	#	11
Valutazione (strumenti, metodologia e criteri)	#	15-16
Simulazione prove Esame di Stato	#	17-18
Curricolo verticale di Educazione Civica	#	19-23
Il Consiglio di Classe - Firme	#	24

Indice Tabelle		
Tab.1: Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	pag.	12
Tab. 2: Articolazione Enogastronomia – settore Pasticceria	#	13
Tab. 3: Attribuzione crediti	#	14
Tab. 5: Tipologie delle verifiche	#	15

Indice allegati		
Allegato A	pag.	26-34
Obiettivi disciplinari di "Lingua e letteratura Italiana"	z	26
Obiettivi disciplinari di "Storia"	z	27
Obiettivi disciplinari di "Lingua e Civiltà Inglese"	z	28
Obiettivi disciplinari di "Lingua e Civiltà Francese"	z	29
Obiettivi disciplinari di "Diritto e Tecniche amministrative"	z	30
Obiettivi disciplinari di "Matematica"	z	31
Obiettivi disciplinari di "Scienza e Cultura dell'Alimentazione"	z	32-33
Obiettivi disciplinari di laboratorio Servizi Enogastronomia di Pasticceria	z	34
Allegato C – Griglie di valutazione prove scritte e orali	z	35-42
Allegato D - Simulazione prima prova scritta	z	43-49
Allegato E – Simulazione seconda prova scritta	z	50-53
Allegato F – Modulo di Orientamento formativo	z	54

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L' IPEOA (Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera) "E. Mattei" di Vieste, 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 stata 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 stato 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'a.s. 1995/1996 l'Istituto dispone 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 4000 alunni. Numerosi discenti 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, gli altri due terzi sono costituiti 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.

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 e integrare tra loro gli studenti attraverso la reciproca conoscenza delle culture nazionali e il miglioramento della lingua inglese come lingua veicolare.

La finalità perseguita dall'Istituto è quella di preparare i giovani ad inserirsi qualificatamente nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, ambito 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'articolo 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 Pasticceria sezione SERALE.

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 - Pasticceria

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo per l'Enogastronomia settore Cucina arriva all'esperienza all'Esame di Stato con 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 Pasticceria, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, 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

Al termine del percorso quinquennale, lo studente:

1. gestisce autonomamente e in sicurezza il ciclo produttivo della pasticceria, dalla preparazione degli impasti alla decorazione finale, rispettando le normative igienico-sanitarie e le esigenze del cliente;
2. applica tecniche di lavorazione avanzate, utilizzando attrezzature professionali e materiali specifici, anche in contesti di alta pasticceria e catering;
3. elabora e realizza prodotti di pasticceria in linea con le tradizioni locali, nazionali e internazionali, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio;
4. utilizza all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati;
5. gestisce la qualità e la sicurezza alimentare, applicando le normative HACCP e adottando comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro.

Conoscenze

Lo studente conosce:

1. le caratteristiche e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina;
2. le tecniche di lavorazione della pasticceria al cioccolato;
3. le tecniche di preparazione degli impasti di base (paste montate, pasta frolla, pasta choux, lievitati, pasta sfoglia, basi per mignon, basi per preparazioni fredde, ecc.);
4. le principali intolleranze e allergie alimentari, nonché le materie prime e semilavorati specifici per intolleranti (celiaci, intolleranti al lattosio, alle uova, ecc.);
5. le tecniche di decorazione dei prodotti di pasticceria (ghiaccia, cioccolato, zucchero, panna, croccante, aerografia, pittura, modellaggio, rivestimenti, drappaggi, crema al burro, ecc.);
6. le tecniche di lavorazione dei grandi lievitati (panettoni, colombe, ecc.);
7. le tecniche di preparazione degli impasti per la pasticceria salata.

Abilità

Lo studente è in grado di:

1. utilizzare le principali attrezzature, utensileria e macchinari adeguati alle preparazioni degli impasti di base (planetarie, impastatrici a spirale e tuffanti, sfogliatrici, celle di lievitazione, abbattitori, marise, tarocchi, microplanes, rifrattometri, termometri, ecc.);
2. applicare tecniche di selezione degli ingredienti ed effettuare la pesatura e il dosaggio sulla base delle ricette;
3. assemblare i prodotti di pasticceria secondo le principali ricette regionali, italiane ed internazionali;
4. utilizzare attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc.);
5. monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati;
6. operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni;
7. Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno;
8. Utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto.

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 i 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 e 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 Pasticceria sez. SERALE è composta da 6 alunni. La classe ha concluso il triennio dimostrando un atteggiamento complessivamente serio e responsabile nei confronti del percorso scolastico. Sin dall'inizio del triennio, gli studenti si sono distinti per una partecipazione costante, un atteggiamento collaborativo e un'aprezzabile regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati.

Tutti gli alunni hanno dimostrato impegno nella preparazione individuale, cercando di colmare eventuali lacune con il lavoro domestico e l'attenzione durante le lezioni. Va sottolineato che il clima della classe è sempre stato sereno e rispettoso, favorendo un ambiente di apprendimento positivo e collaborativo.

Tuttavia, nonostante la buona volontà e la costanza, in alcuni casi i risultati raggiunti non sono stati del tutto proporzionati all'impegno profuso. Questo può essere attribuito a diversi fattori, tra cui difficoltà personali, limiti oggettivi nell'acquisizione di alcune competenze o carenze pregresse che hanno richiesto tempo per essere affrontate.

Nel complesso, il gruppo classe ha mostrato una buona maturità e una crescente consapevolezza delle proprie potenzialità e dei propri limiti. La maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello di preparazione adeguato, sia sul piano teorico che pratico, in linea con gli obiettivi del percorso professionale dell'Istituto alberghiero.

In vista degli Esami di Stato, si ritiene che la classe, nel suo insieme, abbia acquisito gli strumenti necessari per affrontare con responsabilità e impegno le prove conclusive del ciclo scolastico.

Tutti gli studenti provengono dalla IV Pasticceria sezione SERALE dell'a.s. 2023/2024, allo scrutinio finale sono state ammesse in nr.3 per merito proprio. Hanno svolto regolarmente le prove INVALSI.

Il gruppo classe per estrazione socio-culturale di provenienza non si presenta omogeneo, come lo è anche il livello culturale conseguito.

Partecipazione e profitto

L'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo della classe, sia pure diversificato, è stato globalmente più che sufficiente. Il quadro che si profila evidenzia tra gli alunni differenze in termini di attitudini, impegno, partecipazione e frequenza scolastica. All'interno del gruppo classe, infatti, le alunne hanno partecipato all'attività didattica conseguendo un profitto discreto.

Va sottolineato che per quanto riguarda i docenti vi è stato per alcuni un avvicendamento nel corso del triennio che ha reso più difficoltoso l'approccio ad alcune discipline.

L'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo della classe, sia pure diversificato a livello personale, sono stati mediamente discreti. Nel complesso, gli studenti hanno mostrato buone capacità nell'organizzazione autonoma di laboratorio, nello studio e nel rielaborare personalmente gli argomenti trattati e si sono distinti per serietà e maturità anche partecipando attivamente a diverse iniziative proposte dalla scuola.

Comportamento e frequenza scolastica

Dal punto di vista disciplinare non sono emerse particolari problematiche, il comportamento della classe è stato, complessivamente, adeguato.

Le alunne hanno sviluppato un buon grado di socializzazione e il rapporto fra di loro è stato improntato al reciproco rispetto.

6. OBIETTIVI GENERALI

Sul piano educativo

La classe ha raggiunto un livello nel complesso discreto in relazione agli obiettivi programmati nel P.T.O.F. a.s. 22/25 e in particolare le alunne 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 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, storicosociale);
- 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 le allieve 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

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 altri strumenti più idonei: visione di video, costruzione di file condivisi tra alunni e docenti, presentazioni e altro.

Tab.1: componenti del Consiglio di Classe V Pasticceria sez. SERALE a.s. 2024/2025

DISCIPLINA	COGNOMEENOME	Continuità didattica Ne I Biennio P.Q.	
		Si	No(1)
Dirigente scolastico	Damiano Francesco Iocolo	X	
Lingua e Letteratura italiana	Tiziano Samele		X
Storia	Tiziano Samele		X
Lingua e Civiltà Inglese	Aija Bremmere		X
Lingua e Civiltà Francese	Janette Settanni		X
Matematica	Francesco Acquaviva		X
Diritto e Tecniche Amministrative	Mario Saracino		X
Scienza e Cultura degli Alimenti	Tiziana Lombardi		X
Lab. di Enogastronomia settore Pasticceria	Fabio Dimauro	X	

(1) Nelle discipline ove non è registrata la continuità si sono avvicendati docenti diversi ogni anno.

Tab.2: articolazione enogastronomia - settore Pasticceria

Discipline presenti nel curriculum	SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO					
	CLASSE III	Ore sett.	CLASSE IV	Ore sett.	CLASSE V	Ore sett.
AREACOMUNE						
Lingua e letteratura italiana	X	3	X	4	X	4
Storia	X	1	X	1	X	1
Matematica	X	2	X	2	X	2
Inglese	X	3	X	3	X	3*
AREA DI INDIRIZZO						
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	3*	X	4*	X	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	2	X	2	X	2
Seconda lingua straniera: Francese	X	2	X	3	X	3
Lab. Servizi enogastronomici – settore Pasticceria	X	10*	X	8*	X	5°
Compresenza*		2		2		1
Totale ore settimanali		24		25		25

10. ATTRIBUZIONE CREDITI

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. 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 a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'art.11 del O.M. n.67 del 31/03/2025

Esso è attribuito tenendo in considerazione:

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

Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso si applicano le disposizioni di cui all'art.11 dell'O.M. n.67 del 31/03/2025, 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 assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Tab.3: tabella crediti pregressi

N	Cognome	Nome	Credito Scolastico	
			Classe III '22/' 23	Classe IV '23/' 24
1	GRANATIERI	MARIA CONCETTA	11	12
2	PUPILLO	MICAELA	11	12
3	TROIA	DANIELA	11	12

11. 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	Terna Relazione Testo espositivo- argom.tivo	Questionari	Prove strutturate esemistr.te	Problemi Esercizi Analisi deltesto	Prove Pratiche
Lingua e letteratura italiana	X	X		X	X	
Storia	X			X		
Lingua e Civiltà Inglese	X		X	X		
Lingua e Civiltà Francese	X		X	X		
Diritto e Tecniche Amm.ve Strutt. Ric.	X			X	X	
Matematica	X				X	
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	X		X		
Lab. Serv. Enog.: Pasticceria	X		X	X		X
Ed. Civica	X	X	X	X	X	X

b) Mezzi:

biblioteca multimediale	Attrezzature professionali
Libri di testo	Calcolatrici
Dizionari	Sussidi audiovisivi
Fotocopie	Sussidi multimediali
Quotidiani e riviste	Film in lingua
Riassunti, schemi e mappe concettuali	Videolezioni

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, dell'assiduità della frequenza e 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 PTOFa.s.2022/2025.

Oltre alle prove strutturate e semi-strutturate 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+2
B	CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	1+2
C	CAPACITÀ ESPOSITIVA	1+3
D	CAPACITÀ ELABORATIVA	1+3

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

12. SIMULAZIONE PROVE ESAMI DI STATO

Sono state effettuate le seguenti simulazioni dell'Esame di Stato in presenza.

Data	Prova	Discipline
08 APRILE 2025	SCRITTA	Italiano
09 APRILE 2025	SCRITTA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Lab. Enog. settore Pasticceria
13 MAGGIO 2025	ORALE	<ul style="list-style-type: none">- Italiano/Storia- Inglese- Economia e Diritto Amministrativo- Enogastronomia - Pasticceria- Sc. Cultura dell'Alimentazione

La prima prova scritta di Italiano, in base all'art. 19 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025, ha visto la somministrazione di 7 tracce con tre diverse tipologie: analisi e interpretazione del testo letterario, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità. 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. La prova è stata valutata in ventesimi.

Per la seconda prova, ci si è attenuti all'art. 20 dell'O.M. 67 del 31/03/2025. Si è svolta in forma scritta e ha avuto per oggetto la disciplina di Scienze e cultura degli alimenti, 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 Scienza e cultura degli alimenti 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. n. 164 del 15 giugno 2022, 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). La prova ha avuto la durata di 6 ore.

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

La simulazione è stata così scandita:

- a. 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 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 - CONTITOLARITA'

COORDINATORE: prof. Prencipe Carmine

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

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 formulare risposte personali argomentate.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.



CLASSIQUINTE: ENOGASTRONOMIA

Tematiche: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ - SVILUPPO SOSTENIBILE - CITTADINANZA DIGITALE

Terna	Competenze	Abilità	Conoscenze	Ore	Discipline
Educazione alla legalità e contrasto al razzismo	<p>Perseguire 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.</p>	<p>Saper ricercare e praticare con più mezzi e in ogni contesto il principio di legalità. Capacità di sviluppare sentimenti amorevoli verso le donne.</p>	<p>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.</p>	4h	Italiano
L'unione europea	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni Essenziali.</p>	<p>Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo.</p>	<p>La nascita dell'Unione Europea. Le istituzioni europee.</p>	2h	Storia

Gli organismi e le fonti normative del settore turismo	<p>Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p>	<p>Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali e adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata e coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p>	<p>Le organizzazioni internazionali e nazionali del turismo. Le fonti del diritto internazionale. Le fonti del diritto italiano.</p> <p>La formazione delle norme comunitarie, nazionali e regionali.</p>	2h	Diritto e tecniche amministrative
Diritti e Istituti di partecipazione	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza degli strumenti per l'esercizio della democrazia diretta 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il procedimento per la richiesta del referendum 	<ul style="list-style-type: none"> • Referendum popolare propositivo e abrogativo • Referendum costituzionale 	2h	Diritto e Tecniche amministrative
La sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni e assicurare standard di qualità appropriati • Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici • Normative Sulla tutela e sicurezza del cliente 	6h	Scienza e Cultura dell'Alimentazione

<p>Costruzione del menù, tutela del consumator e e marketing</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Costruire menu e carte, rispettandole 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 	<p>6h</p>	<p>Laboratorio Enogastronomia</p>
--	---	--	--	-----------	-----------------------------------

Most famous Italian food products	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza proprie del paese, ma con un continuo confronto con i paesi di cui si studia la lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> • Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella inglese 	<ul style="list-style-type: none"> • The UK political system • The British Parliament • Queen Elizabeth • Andherpowers 	4h	Lingua inglese
Istituzioni dello Stato francese	<ul style="list-style-type: none"> • Formarsi in quanto futuro cittadino europeo 	<ul style="list-style-type: none"> • Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella francese 	<ul style="list-style-type: none"> • Daspolitische System in Deutschland • Die deutschen Parteien 	4h	Lingua francese

Scansione temporale

Trimestre/Pentamestre

Verifica orale/scritta multidisciplinare

Discipline:

- lingua e letteratura italiana - storia;
- diritto e tecniche amministrative;
- scienza e cultura dell'alimentazione;
- laboratorio enogastronomico – Pasticceria;
- lingua inglese;
- lingua francese.



Il Consiglio di Classe
V Enogastronomia Settore Pasticceria - sez. A "Serale"

Cognome	Nome	Discipline	Firme
SAMELE	Tiziano	Lingua e letteratura italiana	Tiziano Samele
SAMELE	Tiziano	Storia	Tiziano Samele
BREMMERE	Aija	Lingua e cultura Inglese	Aija Bremmere
SETTANNI	Janette	Lingua e cultura Francese	Janette Settanni
ACQUAVIVA	Francesco	Matematica	Francesco Acquaviva
SARACINO*	Mario	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Mario Saracino
LOMBARDI*	Tiziana	Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Tiziana Lombardi
DIMAURO*	Fabio	Lab. Serv. Enog. Pasticceria	Fabio Dimauro

*Membri Commissione all'Esame di Stato

Vieste, 15 maggio 2025

Il Dirigente Scolastico
Prof. Damiano Francesco Iocjo

CONOSCENZE

- Cornici storico-cronologiche per inquadrare i maggiori eventi letterari della seconda metà 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 tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento
- Le opere più rappresentative degli autori trattati

- **Positivismo, Naturalismo, Verismo: caratteri generali**
- **Giovanni Verga:** la vita e il ritratto letterario
- "Mastro don Gesualdo"
- "Malavoglia": il progetto dei vinti
- **Giosuè Carducci:** la vita e il ritratto letterario

- **Il Decadentismo**
- **Giovanni Pascoli:** la vita e il ritratto letterario
- "Il fanciullino": il fanciullino che è in noi
- **Gabriele D'Annunzio:** la vita e il ritratto letterario

- **Luigi Pirandello:** la vita e il ritratto letterario
- "Il fu Mattia Pascal"
- **Italo Calvino:** la vita e il ritratto letterario

Educazione Civica: sconfiggere la povertà - obiettivo 1 agenda 2030

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 e analitici sugli autori affrontati nel programma

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 Comunità Europea

Sezione 1. Giolitti

- L'Italia nell'età giolittiana. La politica di Giolitti

Sezione 2. La Prima guerra mondiale

- La Prima guerra mondiale

Sezione 3. Il fascismo

- L'ascesa del fascismo in Italia
- L'Italia fascista

Sezione 4. La Seconda guerra mondiale

- La Seconda guerra mondiale

Educazione Civica: la nascita dell'Unione Europea e le istituzioni europee

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

CONOSCENZE

Le alunne conoscono:

UDA4: unità 7 – NUTRITION AND FOOD CULTURE

Contents: Heathy eating, The Mediterranean diet, Food allergies and intolerances.

Vocabulary: dietand nutrition.

Communication and exstra activities: the slow food Movement.

UDA4: unità 8 – SAFETY PROCEDURES

Contents: food safety and food quality, HACCP, Risks and preventive measures, Work places safety.

Vocabulary: health, safety and nutrition.

Educazione Civica

Most famous Italian food products.

COMPETENZE

- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi
- leggere, comprendere e 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

- 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 il settore d'indirizzo
- comprendere globalmente brevi testi su tematiche professionali
- utilizzare le principali tipologie testuali tecnico-professionali
- produrre brevi testi a carattere professionale
- operare scelte lessicali appropriate al contesto

CONOSCENZE

- Conoscere le strutture morfosintattiche della lingua francese, le frasi idiomatiche e la terminologia in relazione alla microlingua.
- Conoscere il lessico specifico della lingua francese attraverso una gamma di letture e argomenti specifici del settore d'indirizzo.

UDA 8 - Bien-être et qualité

- Les légumes: j'adore
- Manger un peu de tout: c'est bien manger!
- La pyramide alimentaire
- Le bien-être encinq couleurs
- Les certifications de qualité des produits français
- Les labels alimentaires italiens et Itinéraires gastronomiques
- Dans le Nord-Ouest de la France

UDA 9 – Santé et sécurité alimentaire

- On ne veut pas d'aliments altérés!
- Les stratégies pour la conservation des aliments: les méthodes physiques.
- Attention, intoxication!
- Manger prudemment: les allergies
- Manger différemment: les intolérances
- En Outre-Mer

UDA 10 - Chercher un emploi dans le monde de la restauration

- Jeux être chef saucier
- Au service du client: la restauration commerciale
- Le restaurant bio, un concept tendance
- Plateaux repas
- De la convention de stage au contrat de travail en France
- Les opportunités de stage pour les étudiants italiens

EDUCAZIONE CIVICA

- Les institutions françaises

COMPETENZE

Essere in grado di:

- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi;
- leggere, comprendere e 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'

Le alunne 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 il settore d'indirizzo;
- comprendere globalmente brevi testi su tematiche professionali;
- utilizzare le principali tipologie testuali tecnico-professionali;
- produrre brevi testi a carattere professionale.

CONOSCENZE

- Caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Tecniche di Marketing turistico e Webmarketing
- La normativa del settore turistico-ricettivo
- Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti
- Contratti delle imprese ricettive
- Consumi e abitudini alimentari e marchi di qualità

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
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Individuare le risorse e utilizzare le tecniche di marketing per promuovere e potenziare il turismo integrato, con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
- Redigere la contabilità di settore
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Individuare la procedura relativa alla costituzione dell'impresa turistica

U.D.A. 1: LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE

1. IL CONSUMATORE AL CENTRO DELLE SCELTE AZIENDALI
2. IL PROCESSO DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE
3. LA REDAZIONE DEL PIANO INDUSTRIALE E DEL BUSINESS PLAN

U.D.A. 2: IL CONTROLLO DI GESTIONE

1. IL PROCESSO DI CONTROLLO
2. LA REDAZIONE DEL BUDGET

U.D.A. 3: IL MARKETING STRATEGICO

1. SVILUPPO E RUOLO DEL MARKETING
2. IL MARKETING STRATEGICO
3. LE RICERCHE DI MERCATO

U.D.A. 4: IL MARKETING OPERATIVO

1. IL MARKETING MIX
2. LA POLITICA DEL PRODOTTO
3. LA POLITICA DEL PREZZO
4. LA POLITICA DI DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO
5. LA POLITICA DI COMUNICAZIONE
6. IL WEB MARKETING
7. IL PIANO DI MARKETING

U.D.A. 5: IL MONDO DEL LAVORO

1. LA BUSTA PAGA
2. LA COMUNICAZIONE DI ASSUNZIONE E DI CESSAZIONE
3. IL CONTRATTO DI LAVORO
4. LA CHIUSURA DEL RAPPORTO DI LAVORO

CONOSCENZE

- Le equazioni e le disequazioni razionali intere di 1° e 2° grado; le equazioni e le disequazioni razionali fratte; i sistemi di equazione di 1°e2°grado in due incognite; i sistemi di disequazioni.
- Elementi di tipologia della retta reale: gli intervalli (limitati e illimitati).
- Le funzioni reali di una variabile reale e la loro classificazione.
- Il dominio e il segno di una funzione.

Modulo1: richiami delle disequazioni di 1°e2° grado

- Disequazioni razionali intere di 1°e2°grado in una incognita e la loro risoluzione algebrica.
- Disequazioni razionali fratte e loro risoluzione.
- Sistemi di disequazioni in una incognita e loro risoluzione.

Modulo2: funzioni reali di una variabile reale

- Le equazioni di 1°e 2° grado e le loro risoluzioni.
- Risoluzioni di funzione reale in una variabile reale.
- I sistemi lineari di equazione e loro risoluzione.
- Variabile dipendente e indipendente.
- Grafico di una funzione.
- Cenni di geometria piana.
- La circonferenza: risoluzione della equazione della circonferenza.

COMPETENZE

- Risolvere equazioni e disequazioni razionali intere di 1° e 2° grado; equazioni e disequazioni razionali fratte; sistemi di equazioni di 1° e di 2°grado in due incognite; sistemi di disequazioni.
- Riconoscere intervalli aperti, chiusi, limitati e illimitati.
- Classificare le funzioni reali di una variabile reale e ricercare il dominio di funzioni algebriche.

ABILITÀ

- Saper analizzare e interpretare il grafico di una funzione utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi, ricavandone gli elementi principali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi, simmetrie, segno.
- Conoscere, riconoscere, interpretare e utilizzare il simbolismo matematico.
- Utilizzare correttamente e consapevolmente le varie tecniche di calcolo.
- Consolidare e potenziare le facoltà logiche e intuitive, il ragionamento induttivo e deduttivo.

CONOSCENZE

- Qualità e sicurezza alimentare nel sistema produttivo
- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- Rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti
- Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
- Misure di prevenzione nella manipolazione degli alimenti
- Tossinfezioni alimentari
- Tipologie dietetiche e stili alimentari
- La dietoterapia
- Il latte: composizione e caseificazione

NUCLEOTEMATICO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE

1. Contaminanti chimici, fisici e malattie correlate
2. Contaminanti biologici: infestanti e fattori di crescita microbica
3. Malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri
4. Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti

NUCLEO TEMATICO 2: IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

1. Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
2. Il sistema HACCP

NUCLEOTEMATICO 3: LA SANA ALIMENTAZIONE

1. Principi di dietetica
2. Dieta Mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento

NUCLEOTEMATICO 4: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

1. Fondamenti di dietoterapia e obesità
2. Malattie cardiovascolari, diabete e dislipidemie
3. Allergie e intolleranze alimentari

NUCLEOTEMATICO 5: QUALITÀ, TUTELA DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ E CONSUMI

1. Promozione del "Made in Italy": filiera ed etichetta d'origine dei prodotti di qualità
2. La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari

EDUCAZIONE CIVICA

La sicurezza alimentare: qualità dell'etichettatura dei prodotti enogastronomici. Normative sulla tutela e sicurezza del cliente.

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
- 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
- Utilizzare in maniera adeguata il linguaggio specifico

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 pasticceria
- Servizi di catering e di banqueting
- Realizzazione del menù
- La sicurezza alimentare
- Il Marketing

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2025

- L'igiene degli alimenti, della persona e dell'ambiente
- Il sistema HACCP
- I prodotti alimentari
- Il sistema di approvvigionamento
- La suddivisione dei locali di pasticceria
- Programmazione della produzione e della distribuzione
- I servizi di catering e banqueting
- Il menu e la corretta nutrizione
- Catering e Banqueting
- Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro
- Il Marketing e le 4P

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 pasticceria
- Saper organizzare il lavoro in base ai servizi ristorativi

ABILITÀ

- Realizzare a grandi linee un piano HACCP
- Organizzare un laboratorio di pasticceria
- 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

Allegato C

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

Candidato/a _____

Tipologia

A
 B
 C

Griglie di valutazione per l'attribuzione de punteggi (1^a prova scritta: Italiano)

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max60punti)			
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	Testo pienamente corretto; uso efficace -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	

efficace della punteggiatura	...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 riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, precise approfonditi	da 8 a 10
	...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 critici e 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 (max40 punti)		
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 un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	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 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	
	Assente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA			tot. ____/40

Tipologia C: Riflessione critica a 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 paragrafazione	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
-------------------------------	---------------

La commissione

Il presidente

100-98	20
97-93	19
92-88	18
87-83	17
82-78	16
77-73	15
72-68	14
67-63	13
62-58	12
57-53	11
52-48	10
47-43	9
42-38	8
37-33	7
32-28	6
27-23	5
22-18	4
17-13	3
12-8	2
7-3	1



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

Candidato/a _____

Griglie di valutazione (2ª prova scritta: Scienza e Cultura dell'Alimentazione)

Indicatori	Descrittori	20mi
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 e 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 settore professionale	Si esprime in modo incerto, ricorrendo ad un lessico non appropriato	1
	Si esprime in modo insicuro, ricorrendo ad un lessico non sempre appropriato	1,5
	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	

La Commissione

Il Presidente

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

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

Candidato/a _____

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 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	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali 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	

	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	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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 un'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 totale della prova				

La commissione

Il presidente

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 rotola 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 autorità 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'*?

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 pretermesso 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"'*?

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

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Nicoletta Polla-Mattiot**, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCD e, 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 salottieraecoltadell'intrattenimentoverbaleriguardanonsolol'acutasceltadeicontenuti,mala 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 C 1

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 C 2

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.

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. Rischiando di perdere così uno degli elementi essenziali del diario comelo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto dell'appropriata 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

Allegato E

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Scienza e cultura dell'Alimentazione e Laboratorio Enogastronomico: settore Pasticceria

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

Documenton.1 "Il sistema di auto controllo 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 852/2004.

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. E' 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)

Documenton.2

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

ALLEGATO1

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/C278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti/organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di formazione (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'adeguatezza; 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, al 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 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/RCP1-1969rev. 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)CON

TESTO OPERATIVO

Il candidato supponga di essere incaricato di predisporre le iniziative necessarie per il controllo della qualità e 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:

7.A.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?

7.A.2 Quali sono le principali differenze tra un CP ed un CCP?

7.A.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:

- a) Introduca l'argomento spiegando che cosa si intende per sicurezza alimentare;
- b) provi a dare una definizione di contaminazione alimentare con particolare attenzione a quali possono essere le principali tipologie di contaminanti alimentari;
- c) 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 del piatto (DESSERT) "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/ attrezzature/utensili 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;
- individuare e specificare i canali di approvvigionamento;
- elaborare per una delle preparazioni la scheda tecnica della ricetta allegata;
- indicare gli eventuali allergeni presenti, nella scheda allergeni allegata.

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 ad internet.

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

Allegato F

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

CLASSE V ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA - SEZ. “SERALE”

COORDINATORE: prof. Tiziano Samele

FINALITA'

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 e 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.