



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
Sala e Vendita
sez. A

Approvato il **15.05.2025**

Pubblicato il **16.05.2025**

Prot. num.

Il Coordinatore di Classe
prof./Alessandro CIUFFREDA

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

INDICE	
☐ Frontespizio	pag. 1
☐ Indice	“ 2-3
☐ Presentazione dell’Istituto	“ 4
☐ PECUP	“ 5
☐ Competenze culturali	“ 7-8
☐ Percorso formativo	“ 8
☐ Situazione della classe	“ 8-10
☐ Obiettivi generali	“ 10
☐ Competenze	“ 10
☐ Conoscenze	“ 10
☐ Abilità	“ 11
☐ Programmi	“ 11
☐ Valutazione (strumenti, metodologia e criteri)	“ 17-18
☐ Simulazione prove Esami di Stato	“ 19-20
☐ Modulo di Educazione civica	“ 22-24
☐ Il Consiglio di Classe - Firme	“ 25
Indice Tabelle	
☐ Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe	pag. 12
☐ Tab. 2: Articolazione Enogastronomia – settore Sala e Vendita	“ 14
☐ Tab. 3: Attribuzione Crediti - crediti pregressi	“ 15
☐ Tab. 4: Attività di recupero e consolidamento	“ 16
☐ Tab. 5: Tipologie delle verifiche	“ 17
Indice allegati	
☐ Allegato A	pag. 28-45
☐ Obiettivi disciplinari “Lingua e Letteratura italiana	“ 28-29
☐ Obiettivi disciplinari “Storia”	“ 30-31
☐ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Inglese”	“ 32-33
☐ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Tedesca”	“ 34-35
☐ Obiettivi disciplinari “Diritto e Tecniche amministrative”	“ 36-37
☐ Obiettivi disciplinari “Matematica”	“ 38-39
☐ Obiettivi disciplinari “Scienza e cultura dell’Alimentazione”	“ 40-41
☐ Obiettivi disciplinari “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Sala e Vendita “	“ 42-43
☐ Obiettivi disciplinari “Sc. Motorie e Sportive”	“ 44

❑	Obiettivi disciplinari “Religione (IRC)”	“	45
❑	Allegato B - PCTO (Ex Alternanza- Scuola- Lavoro)	“	46-47
❑	Allegato C – Griglie di valutazione prove scritte e colloquio	“	48-52
❑	Allegato D – Simulazione prima prova scritta	“	53-59
❑	Allegato E – Simulazione seconda prova scritta	“	63-65
❑	Allegato F – Modulo orientamento formativo di 30 ore		66-68

I. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

In più di 50 anni di attività l'Istituto ha favorito l'inserimento qualificato nell'attività turistica, nazionale ed internazionale, di oltre 3500 alunni. Numerosi 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, la restante parte è costituita da alunni di Vieste e del Gargano Nord e Sud.

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.

IL DOCUMENTO DEL 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 Cucina sezione A.

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) dell'Indirizzo in uscita del settore Enogastronomia – Sala e Vendita

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo per l'Enogastronomia settore Sala e Vendita arriva all'Esame di Stato, attraverso:

- Un corso di studi quinquennale, durante il quale, al termine del terzo/quarto anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, consegue l'Attestato di Qualifica regionale.
- Attività nell'ambito del PCTO svolte nell'arco del triennio.

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

Nell'articolazione **Enogastronomia settore Sala e Vendita**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

COMPETENZE

1. Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi;
2. Utilizzare tecniche di gestione e supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità;
3. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali;
4. Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati;
5. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e

delle specifiche esigenze dietetiche;

6. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti;
7. Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato;
8. Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di destination marketing, secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

Conoscenze

1. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. Inoltre, le tecniche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera;
2. Conoscenza anche approfondita dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Controllo della produzione, lavorazione e commercializzazione di prodotti e servizi della filiera di riferimento. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto e del servizio;
3. Norme di sicurezza igienico sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP; fattori di rischio professionale e ambientale; normativa sulla tutela e sicurezza del cliente;
4. Elementi di dietetica e di nutrizione; criteri della scelta delle materie prime, dei prodotti e dei servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia; gli stili alimentari e le diete moderne; valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia e cultura di un territorio. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari;
5. Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Meccanismi di fidelizzazione del cliente;
6. L'enogastronomia locale, regionale e nazionale. Tecniche di base di organizzazione e di programmazione di eventi. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico;
7. Tipologia dei servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi;

8. Prodotti e servizi tipici del territorio. Tecniche di promozione e vendita.

Abilità

1. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti adeguati ai diversi contesti. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, promuoverne la valorizzazione;
2. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti;
3. Applicare pratiche e procedure di base inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio;
4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale;
5. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione;
6. Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali;
7. Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.
8. Partecipare con compiti esecutivi ad attività, iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.

COMPETENZE CULTURALI

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

Asse Linguistico-Comunicativo

- Sa usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali;

- Sa interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità, riconoscendo e rispettando le finalità comunicative;
- Sa analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo l'argomento, il destinatario e lo scopo;
- Sa valutare le caratteristiche dei codici espressivi, verbali e non verbali.

Asse Storico-Socio-Economico

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

Asse Scientifico-Matematico

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

3. 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.

4. SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione

La classe V Sala e Vendita sez. A era inizialmente composta da 19 alunni: 10 ragazze e 9 ragazzi, di cui 14 residenti a Vieste e 5 convittori. Due allievi si sono ritirati dalle lezioni nel mese di marzo e pertanto gli alunni scrutinabili per l'ammissione all'Esame di Stato risultano in numero pari a 17.

Tre alunni si avvalgono del sostegno: uno ha un rapporto 1:1 e segue una programmazione per obiettivi minimi, il secondo ha un rapporto 1:1 e segue una programmazione differenziata ed è supportato per

ulteriori 12 ore da una assistente all'autonomia e alla comunicazione, la terza studentessa ha un rapporto di 1:2 e segue una programmazione per obiettivi minimi.

Per tutti gli alunni con Bisogni Educativi Speciali si rimanda ai relativi fascicoli riservati allegati al presente documento.

Si segnala la situazione della studentessa D.D. che presenta invece un lieve disturbo della fluenza verbale, che si manifesta soprattutto in situazioni di ansia o stress emotivo, rendendo talvolta difficoltosa la comunicazione orale fluida e spontanea. Tale difficoltà si esprime principalmente attraverso balbuzie o blocchi del linguaggio, specialmente nei contesti scolastici in cui si sente esposta. Per affrontare questa situazione, la studentessa frequenta regolarmente un centro logopedico, seguendo un percorso di supporto volto al miglioramento delle sue abilità comunicative. Nonostante questa fragilità, l'alunna si distingue per l'impegno costante, la serietà e la dedizione allo studio. Partecipa con attenzione e interesse a tutte le attività didattiche e riesce a compensare la difficoltà espressiva con una preparazione scrupolosa e approfondita. I risultati raggiunti in tutte le discipline sono eccellenti, frutto di uno studio metodico e di una grande motivazione personale. Il Consiglio di classe riconosce e valorizza il suo percorso, apprezzando sia le sue qualità umane che il brillante rendimento scolastico.

Tutti gli alunni hanno regolarmente svolto le Prove Invalsi, mentre solo undici di loro sono in possesso del Diploma di Qualifica di Lab. di Enogastronomia – settore Sala e Vendita.

Partecipazione e profitto

L'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo della classe, sia pure diversificato a livello personale, sono stati mediamente sufficienti. Nel complesso gli alunni hanno mostrato adeguate capacità nell'organizzazione autonoma dello studio e nel rielaborare personalmente gli argomenti trattati.

In modo particolare, cinque studenti si sono applicati con costanza, raggiungendo ottimi risultati in tutte le discipline; altri due studenti, pur applicandosi con costanza, hanno raggiunto risultati buoni anche se permangono alcune criticità; gli altri, invece, evidenziano ancora difficoltà, sia nel campo linguistico-espressivo sia in quello logico-argomentativo, pur avendo comunque acquisito conoscenze e competenze accettabili.

Per colmare le insufficienze riportate a conclusione del primo scrutinio, il Consiglio di Classe, sulla base di quanto deciso dal Collegio Docenti in merito ai debiti formativi, ha attivato la modalità di recupero in itinere per due settimane nel mese di gennaio, con corsi di recupero ad hoc.

Alcuni ragazzi hanno svolto le ore riservate ai percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali. La maggior parte di queste ore sono state effettuate durante il terzo, il quarto e il quinto anno di scuola superiore.

Comportamento e frequenza scolastica

Nel corso dell'ultimo triennio gli studenti hanno mostrato un comportamento corretto nelle relazioni con i docenti e l'istituzione scolastica, rispettandone in gran parte le regole.

Il clima scolastico è stato sempre sereno anche se alcuni alunni hanno avuto bisogno di stimoli supplementari per lasciarsi coinvolgere in modo più attivo, consapevole e costruttivo nelle attività didattiche proposte.

Ad eccezione di un paio di casi, la frequenza è stata perlopiù regolare.

Si segnala che la studentessa S.S. ha frequentato in modo discontinuo il corrente anno scolastico a causa di gravi e documentati problemi di salute, che hanno richiesto frequenti e prolungati ricoveri ospedalieri e un articolato percorso di cura. In ogni occasione in cui le sue condizioni fisiche glielo hanno permesso, l'alunna ha manifestato interesse, motivazione e una volontà sincera di recuperare il tempo scolastico perduto, dimostrando senso di responsabilità e attaccamento al proprio percorso formativo. Il Consiglio di classe, alla luce della documentazione medica fornita e delle oggettive difficoltà affrontate dalla studentessa, ha valutato con attenzione il suo percorso scolastico, tenendo conto della situazione straordinaria e della sua personale resilienza. Pur nei limiti determinati dalla lunga assenza e dall'impossibilità di una didattica strutturata in presenza, il corpo docente ha cercato di garantire occasioni di supporto e di ascolto anche attraverso l'attivazione della didattica a distanza.

OBIETTIVI GENERALI

Sul piano educativo

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

- delle regole della convivenza civile;
- di sé stessi e degli altri componenti della comunità scolastica;
- dei beni personali e quelli della comunità;

- dei regolamenti e degli adempimenti.

Sul piano formativo gli studenti hanno acquisito:

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

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.

CONOSCENZE

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

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

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.

5. 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 ed altro.

Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe e Continuità Didattica 5[^] Sala e Vendita sezione A - a.s. 2024/2025

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	Continuità didattica nel biennio P.Q.	
		Si	No ⁽¹⁾
Dirigente Scolastico	Prof. Iocolo Damiano Francesco	X	
Lingua e Letteratura italiana	Prof.ssa Pecorelli Marinella	X	
Storia	Prof.ssa Pecorelli Marinella	X	
Lingua e Civiltà inglese	Prof.ssa Rosiello Mariangela	X	
Lingua e Civiltà tedesca	Prof. ssa Siena Clementina Maria	X	
Matematica	Prof. Mele Giorgio	X	
Diritto e tecniche amministrative	Prof. ssa Triggiani Francesca	X	
Scienza e cultura degli alimenti	Prof. Ciarlariello Giuseppe		X
Lab. di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Prof. Scopece Francesco		X
Scienze motorie e sportive	Prof. Prudente Paolo	X	
Religione	Prof. Romano Vincenzo	X	
Coordinatore di classe/Sostegno	Prof. Ciuffreda Alessandro	X	
Sostegno	Prof.ssa Valente Domenica		X
Sostegno	Prof.ssa Iannetti Antonella		X

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

Tab. 2: Articolazione: Enogastronomia – settore Sala e Vendita

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

6. ATTRIBUZIONE CREDITI

Ai sensi dell'art. 15 comma 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 ad un massimo di 40 punti, di cui 12 punti per il terzo anno, 13 punti per il quarto anno e 15 per il quinto anno.

Esso è attribuito tenendo in considerazione:

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

Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'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 di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Tab. 3: Tabella crediti pregressi

N.	Cognome	Nome	Crediti III 2021/2022	Crediti IV 2022/2023
1	Cammuso	Siria	8	10
2	Cavaliere	Francesco	10	11
3	Cicomascolo	Samuele	9	9
4	Del Conte	Silvia	11	12
5	Dies	Aurora	10	9
6	D'Onofrio	Dalila	10	12
7	Ezio	Gabriele	9	9
8	Forte	Giuliano	10	11
9	Gallinari	Daniele	9	10
10	Impagnatiello	Giorgio	9	9
11	Lavella	Deborah	8	9
12	Lopriore	Alessia	10	9
13	Magri	Alessandra	9	10
14	Mascia	Aurora	10	11
15	Salcuni	Michela	11	12
16	Sementino	Stefania	8	10
17	Tavaglione	Leonardo	8	9
18	Troccolo	Fabio	9	10

Tab. 4: Attività di recupero - consolidamento

Sono stati attivati moduli di recupero in itinere per le insufficienze registrate nel primo trimestre e attività di consolidamento nel corso di tutto l'anno scolastico utilizzando i fondi PNRR del progetto "Qua la mano" – DM 170/2022, "Ridiamoci la mano" – DM 19/2024.

Disciplina	Recupero in itinere	Attività PNRR "Qua la mano"
Lingua e Letteratura Italiana	X	X
Storia	X	X
Matematica	X	X
Lingua e civiltà tedesca	X	X

7. LA VALUTAZIONE

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

a) Strumenti:

Tab. 5: Tipologie delle verifiche

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo espositivo - argomentativo	Questionari	Prove strutturate e semi strutturate	Problemi Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche
Lingua e Letteratura Italiana	X	X			X	
Storia	X	X				
Lingua e Civiltà Inglese	X		X	X		
Lingua e Civiltà Tedesca	X		X	X		
Diritto e Tecniche Amm.ve Struttura Ricettiva	X		X	X		X
Matematica	X		X	X	X	
Scienza e Cultura Alimentazione	X		X	X		
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	X		X		X	X
Scienze Motorie e Sportive	X			X		X
Religione	X					

b) Mezzi:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| a) biblioteca multimediale | b) calcolatrici |
| c) libri di testo | d) sussidi audiovisivi |
| e) dizionari | f) sussidi multimediali |
| g) fotocopie | h) film anche in lingua straniera |
| i) quotidiani e riviste | l) videolezioni |
| m) riassunti, schemi e mappe concettuali | n) attrezzature professionali |

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 PTOF a.s. 2022/25.

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

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

INDICATORI		MISURAZIONE
A	ADERENZA AL QUESITO	1 ÷ 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

8. SIMULAZIONE PROVE ESAMI DI STATO

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

Data	Prova	Discipline
8 aprile 2024	SCRITTA	Lingua e Letteratura Italiana
9 aprile 2024	SCRITTA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Lab. Enog. settore Sala e Vendita
13 maggio 2025	ORALE	<ul style="list-style-type: none">- Italiano e Storia- Lingua e Civiltà Inglese- Lingua e Civiltà Tedesca- Sala e Vendita- Matematica- Sc. Cultura dell'Alimentazione

La prima prova scritta di Italiano, somministrata 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 comma 3 dell'O.M. 67 del 31/03/2025. Si è svolta in forma scritta ed 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. n. 67 del 31/03/2025.

La simulazione è stata così scandita:

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

Il materiale è stato tratto dai seguenti Nodi Concettuali:

1. Lo stile di vita sano, l'alimentazione equilibrata e le tipologie dietetiche.
2. La sicurezza del cliente e nei luoghi di lavoro.
3. Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità.
4. La sostenibilità ambientale: la filiera corta e i prodotti a chilometro zero.
5. I contratti delle imprese ricettive e ristorative.
6. Storia e cultura dell'Europa e del mondo.

Esposizione, con una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze fatte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

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

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none">• 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 scientifiche formulare risposte personali argomentate.• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

CLASSI QUINTE: SALA E VENDITA

Tematiche: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ – SVILUPPO SOSTENIBILE – CITTADINANZA DIGITALE

Tema	Competenze	Abilità	Conoscenze	Ore	Discipline
Educazione alla legalità e contrasto...	Perseguire con più mezzi e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto al razzismo e alla violenza sulle donne	Saper ricercare e praticare con più mezzi e in ogni contesto il principio di legalità Capacità di sviluppare sentimenti amorevoli verso le donne	La lotta contro ogni forma di razzismo e di intolleranza, la Shoah Il valore e il rispetto della diversità Il valore delle donne nella società civile Donne e poesia	2 h	Italiano
L'unione europea	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo	La nascita dell'Unione europea Le Istituzioni europee	2 h	Storia
Gli organismi e le fonti normative del settore turismo	Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le	Le organizzazioni internazionali e nazionali del turismo Le fonti del diritto internazionale Le fonti del diritto italiano La formazione delle norme comunitarie, nazionali e regionali	5 h	Diritto e Tecniche amministrative
Tema	Competenze	Abilità	Conoscenze	Ore	Discipline

Educazione alla legalità e contrasto...	Perseguire con più mezzi e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto al razzismo e alla violenza sulle donne	Saper ricercare e praticare con più mezzi e in ogni contesto il principio di legalità Capacità di sviluppare sentimenti amorevoli verso le donne	La lotta contro ogni forma di razzismo e di intolleranza, la Shoah Il valore e il rispetto della diversità Il valore delle donne nella società civile Donne e poesia	2 h	Italiano
L'unione europea	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo	La nascita dell'Unione europea Le Istituzioni europee	2 h	Storia
Gli organismi e le fonti normative del settore turismo	Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le	Le organizzazioni internazionali e nazionali del turismo Le fonti del diritto internazionale Le fonti del diritto italiano La formazione delle norme comunitarie, nazionali e regionali	5 h	Diritto e Tecniche amministrative

Istituzioni dello Stato inglese	<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 natio, ma con un continuo confronto con i paesi di cui si studia la lingua straniera • Formarsi in quanto futuro cittadino europeo 	<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 and her powers 	4 h	Lingua inglese
Istituzioni dello Stato tedesco/francese		<ul style="list-style-type: none"> • Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella tedesca/francese 	<ul style="list-style-type: none"> • Das politische System in Deutschland • Die deutschen Parteien 	4 h	Lingua tedesca
			<ul style="list-style-type: none"> • La France politique • La Constitution • Les institutions: <ul style="list-style-type: none"> - l'Assemblée Nationale - le Sénat - le Président de la République 	4 h	Lingua francese
Amare se stessi e gli altri	<ul style="list-style-type: none"> • Perseguire relazioni sane 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere conoscenza dei propri sentimenti e delle proprie emozioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere percorsi di non violenza 	2 h	Religione



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

" E. Mattei "

VIESTE (FG)



Erasmus+

RE-NATURA



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

Il Consiglio di Classe Enogastronomia Settore Sala e Vendita – sezione A

Cognome	Nome	Discipline	Firme
Pecorelli	Marinella	Lingua e Letteratura Italiana	
Pecorelli	Marinella	Storia	
Rosiello	Mariangela	Lingua e Civiltà Inglese	
Siena	Clementina Maria	Lingua e Civiltà Tedesca	
Triggiani	Francesca	Diritto e Tecniche Amm.ve Struttura Ricettiva	
Mele	Giorgio	Matematica	
Ciarlariello	Giuseppe	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Scopece	Francesco	Lab. Serv. Enog.: Sala e Vendita	
Prudente	Paolo	Scienze Motorie e Sportive	
Romano	Vincenzo	Religione	
Ciuffreda	Alessandro*	Sostegno	
Valente	Domenica	Sostegno	
Iannetti	Antonella	Sostegno	

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2024 – 2025

Classe 5^a Enogastronomia - settore Sala e Vendita - Sez. A

ALLEGATI

Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana

Prof.ssa Pecorelli Marinella

CONOSCENZE

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

Modulo 1: Il Naturalismo ed il Verismo

- Giovanni Verga: la poetica e le opere più rappresentative

Modulo 2: Il Simbolismo e il Decadentismo

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

Modulo 3: La nuova poetica del Novecento*

- La poesia pura
- Giuseppe Ungaretti: poeta e soldato
- L'Ermetismo

Modulo 4: Il Neorealismo

- Primo Levi: la poetica e l'opera più rappresentativa

COMPETENZE

- Produzione di testi informativi, relazioni e testi argomentativi che implicino considerazioni storico-letterarie
- Relazionare oralmente su argomenti culturali e professionali

- Relazionare sugli autori affrontati nell'anno scolastico
- Relazionare sulla poetica e sulle tecniche narrative caratterizzanti i singoli scrittori
- Conoscere i contenuti delle opere affrontate durante l'anno scolastico
- Leggere, analizzare, comprendere e commentare i brani studiati durante l'anno scolastico

ABILITÀ

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

CONOSCENZE

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

Sezione 1. Il mondo e l'Italia all'inizio del Novecento

- L'epoca della società di massa
- La situazione mondiale agli inizi del Novecento
- L'Italia e nell'età giolittiana

Sezione 2. Dalla prima guerra mondiale alla grande crisi

- La Prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- Lo scenario mondiale nel primo dopoguerra
- La crisi del dopoguerra e l'ascesa del fascismo in Italia

Sezione 3. L'età dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale

- L'Italia fascista
- La Germania nazista
- Lo stalinismo in Unione sovietica
- Il contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale
- La Seconda guerra mondiale

Sezione 4. La guerra fredda e il mondo bipolare

- Verso un ordine mondiale "bipolare"
- Gli anni Cinquanta: la Guerra fredda e la decolonizzazione
- L'Italia repubblicana: dal dopoguerra agli "anni di piombo"

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

- Diet and nutrition
- Safety procedures
- The art of service
- Banqueting and feasts
- Beverages

Module 5: Diet and nutrition

Contents: Healthy eating, The Mediterranean Diet, other types of diet, alternative diets (vegetarian, vegan diet, macrobiotic and raw food diet), religious dietary choices, food allergies and intolerances

Communication and extra activities: talking about special diets

MODULE 6 – Safety procedures

Contents: Food safety and food quality, HACCP, HACCP principles, food contamination, risks and preventive measures, food preservation, workplace safety

Vocabulary: health, safety

Communication and extra activities: talking about rules and procedures

MODULE 8 – The art of service

Contents: Serving wine, the different phases of service

Communication and extra activities: taking booking on the phone, welcoming guests

MODULE 9– Banqueting and feasts

Contents: Banqueting, the banqueting manager, event management

Vocabulary: banqueting

Communication and extra activities: organising an event, coming to an agreement and signing the contract

MODULE 11– Beverages

Contents: Wine, beer, spirits and liqueurs, cocktails, juices, milkshakes, frappes, hot drinks (tea, coffee, hot chocolate)

Vocabulary: drinks

Communication and extra activities: suggesting wines, describing cocktails

Parallelamente, nell'ambito del curriculum di Educazione Civica, è stato affrontato il seguente argomento:

- The UK Political system: British Parliament and the British Monarch

Relativamente alle prove Invalsi sono state svolte esercitazioni di *listening* e di *reading comprehension*.

COMPETENZE

- utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- leggere, comprendere ed 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 ed 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

Deutschland

Alles, was man über Deutschland wissen sollte

Die Weinstraße

Getränke und Lokale:

Kaffee und Kaffeehäuser

Bier, Kneipe und Biergarten

Wein, Qualitätskategorien, Sieben einfache Regeln zur Weinprobe, Enothek

Ernährungslehre (Zwischen Nahrung und Gesundheit):

Was ist die Ernährungslehre?

- Mein Lebensstil

Ernährungsformen: Diätformen

- Dukan-Diät
- Paleo-Diät
- Kohlsuppe-Diät,
- Mittelmeer-Diät
- Intervallfasten

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed 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

Gli alunni sono in grado di:

- interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e di lavoro
- saper utilizzare le strutture morfosintattiche della frase, adeguate a particolari contesti comunicativi
- comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti alla sfera personale e del 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

- Caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Tecniche di Marketing turistico e Web marketing
- 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

MODULO A: Il mercato turistico

Lezioni:

1. Il mercato turistico internazionale
2. Gli organismi e le fonti normative internazionali
3. Il mercato turistico nazionale
4. Gli organismi e le fonti normative interne
5. le nuove tendenze del turismo

MODULO B: Il marketing

Lezioni:

1. Il marketing: aspetti generali
2. Il marketing strategico
3. Il marketing operativo
4. Il web marketing

MODULO C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Lezioni:

1. La pianificazione e la programmazione
2. Il budget
3. Il business plan

MODULO D: La normativa del settore turistico-ricettivo**Lezioni:**

1. Le norme sulla costituzione dell'impresa
2. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
3. I contratti delle imprese di viaggio

EDUCAZIONE CIVICA**Titolo: Gli organismi e le fonti normative del settore turismo****Lezioni:**

1. Le organizzazioni internazionali del turismo
2. Le fonti del diritto internazionale
3. L'Unione europea e le fonti del diritto comunitario
4. Gli organismi nazionali del turismo e le fonti del diritto nazionale

Scansione temporale	Tipologia della verifica
Trimestre	Verifica scritta/orale
Pentamestre	Verifica scritta/orale

Contenuti:

- Ripetizione degli ultimi argomenti a.s.2023/2024

Disequazioni di primo grado intere e frazionarie

- Disequazioni di primo grado intere e frazionarie
- Disequazioni di secondo grado intere e frazionarie

- Funzioni Reali di variabile Reale

- Intervalli, insiemi limitati o illimitati, estremo superiore e inferiore di un insieme;
- Definizione di funzioni reali a variabile reale;
- Classificazione delle funzioni: intere, razionale intera, frazionaria e irrazionale;
- Proprietà delle funzioni: suriettiva, iniettiva, biiettiva;
- Funzioni pari e funzioni dispari;
- Funzioni monotone strettamente crescenti o strettamente decrescenti;
- Funzione inversa;
- Determinazione del campo di esistenza di una funzione (DOMINIO);
- Intersezione con gli assi cartesiani;
- Segno della funzione.

- Limiti delle funzioni di una variabile

- Introduzione al concetto di limite di una funzione
- Operazioni sui limiti
- Le prime tre forme di indeterminazione $[\frac{\infty}{\infty}; \frac{0}{0}; +\infty - \infty]$

Libro di testo utilizzato:

- Colori della Matematica, Edizione Bianca per gli istituti alberghieri VOLUME 2, Leonardo Sasso, Ilaria Fragni. Edizioni DeAScuola.
- Matematica in pratica vol.3; Ilaria Fragni, Germano Pettarin. Edizioni DeAScuola. Cedam Scuola
- Matematica in pratica vol.4-5; Ilaria Fragni, Germano Pettarin. Edizioni DeAScuola. Cedam Scuola
- Appunti del docente

CONOSCENZE

1. Sicurezza alimentare nel sistema produttivo
2. Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
3. Rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti
4. Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
5. Misure di prevenzione nella manipolazione degli alimenti
6. Tossinfezioni alimentari
7. La bioenergetica
8. allergie e intolleranza
9. Linee guida per una corretta alimentazione

NUCLEO TEMATICO 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. intolleranza al glutine. La celiachia

NUCLEO TEMATICO 2: IL GLUCOSIO

1. Le piante: centralità delle piante nel ciclo della vita
2. la fotosintesi: glucosio, amido e cellulosa

NUCLEO TEMATICO 3: LA FERMENTAZIONE

1. la respirazione: etimologia, respirazione aerobica e anaerobica
2. la fermentazione: etimologie e le diverse tipologia di fermentazione
3. la fermentazione alcolica nella produzione delle bevande e dei derivati della farina
4. ruolo del glucosio, dell'acqua e degli enzimi

NUCLEO TEMATICO 4: L'ALCOOL

1. alcool: etimologia e modello chimico
2. tempi di neutralizzazione e differenze tra uomini e donne
3. calcolo della quantità di alcool in una bevanda espressa in grammi
4. alcool e limiti di legge
5. Alcolismo e disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

NUCLEO TEMATICO 5: QUALITA', TUTELA DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITA' E CONSUMI.

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

COMPETENZE

1. Saper utilizzare correttamente il linguaggio scientifico
2. Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e intracciabilità)
3. Elencare le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica
4. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
5. Saper utilizzare formule e tabelle per il calcolo corretto del peso teorico di un individuo (IMC)
6. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
7. Utilizzare in maniera adeguata il linguaggio specifico
8. Saper applicare il metodo scientifico per la realizzazione di un prodotto
9. saper realizzare il primo sale partendo dal latte
10. saper realizzare il burro a partire dalla panna
11. saper realizzare lo yogurt a partire dal siero della panna

ABILITÀ

1. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
2. Individuare le nuove tendenze del settore ristorativo relativo alla sala
3. Distinguere i criteri di certificazione di qualità dei prodotti alimentari
4. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- Le abitudini alimentari
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche
- I principi di marketing gastronomico
- Le varie tipologie di bevande
- I metodi di produzione dei vini
- La codifica A.I.S.
- Parte delle regioni enologiche (Puglia, Marche, Abruzzo, Sicilia, Toscana, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia)
- Il vino nel mondo (Francia, Germania, Austria)
- Il catering e il banqueting

TEORIA sezione A

Modulo n° 1 Dalla gastronomia all'enogastronomia

Le abitudini alimentari

- Cibo e cultura
- Tipicizzazione dei prodotti e Made in Italy
- Le diete alimentari

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

- Le scelte gastronomiche
- Fattori dietetici
- Fattori culturali

Modulo n° 2 Principi di marketing enogastronomico

1. Pianificare l'offerta enogastronomica

- Gli strumenti di vendita
- Il food cost
- Il drink cost

Comunicare l'offerta enogastronomica

- I mezzi di comunicazione
- Comunicare attraverso il menù
- La carta dei vini
- Altre carte

Comunicare la qualità

- Sistemi di qualità
- I prodotti di qualità
- Le etichette alimentari

Comunicare il territorio

- Conoscere il territorio
- Valorizzare il territorio
- I sistemi turistici locali
- Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio

L'offerta del beverage

Creare un cocktail

- La realizzazione di diversi tipi di cocktail

La programmazione dell'offerta enogastronomica

Determinazione, prezzo di vendita food cost e beverage cost

Catering e banqueting

L'informatica nelle aziende della ristorazione

- Le tecnologie informatiche
- I software per il settore ristorativo
- Sistemi di rete

TECNICA DI SALA E VENDITA sezione C

Modulo n. 3 Esercitazione pratica di sala e bar

Partecipazione ad eventi

Esercitazione in laboratorio, preparazione di varie tipologie cocktails:

La sommellerie

- Servizio del vino
- L'attrezzatura per la degustazione
- L'analisi organolettica del vino:
 - l'esame visivo
 - l'esame olfattivo
 - l'esame gusto-olfattivo
 - Il metodo Mercandini

La Mixologist

- Gli aperitivi
- I vini speciali,
- Liquori e distillati

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- Sviluppare comportamenti igienici corretti
- Utilizzare correttamente i prodotti usati nel laboratorio di sala, bar e sommellerie
- Acquisire le giuste competenze per una corretta gestione delle merci
- Svolgere il corretto servizio delle bevande in base alla categoria di appartenenza
- Compiere l'analisi organolettica in base alla codifica A.I.S.
- Acquisire la mentalità di marketing per il servizio di catering e banqueting.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Organizzare un servizio di banqueting e catering
- Organizzare operativamente un laboratorio di sala e bar
- Scegliere le attrezzature e i prodotti in base a criteri economici ed organizzativi
- Compilare un menù, la lista dei vini e allestire una cantina nella struttura ristorativa
- Preparare una bevanda miscelata.

CONOSCENZE

- Principali regole per un armonico sviluppo psicomotorio;
- L'apparato locomotore, fattori della crescita, metabolismo;
- Sistema muscolare e principali muscoli coinvolti nel movimento;
- Cenni storici e principali regole dei maggiori sport di squadra, basket, volley, calcio;
- Il doping, quali sport a rischio, gli integratori ammessi, le sostanze anabolizzanti;
- Principi di igiene personale e generali; i danni del fumo, dell'alcool e delle droghe;
- Principali regole per integrarsi nella socialità e per la condivisione del senso civico, con riferimento anche alle norme del codice della strada (le stragi del sabato sera).

COMPETENZE

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

ABILITÀ

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

CONOSCENZE

- Ricerca di senso nella propria vita.
- La persona come valore – La persona come oggetto.
- Il valore del Tempo.
- Il valore del tempo donato: il Volontariato.
- Scelte d'amore – Scelte di senso.
- Il valore dell'accoglienza della diversità contro scelte di esclusione.
- Il valore della Politica come luogo di relazione e scelta del bene comune.
- Quando Commercio fa rima con giustizia: Il Commercio Equo e Solidale.
- Bioetica e valore della vita.

COMPETENZE

- Rispettare le diverse posizioni e scelte in materia etica.
- Individuare il valore e la dignità della persona umana.
- Riflettere sulle crisi e le domande di senso dell'uomo.
- Implementare la capacità di relazionarsi con se stessi e con gli altri.
- Acquisire la disponibilità al confronto e al dialogo.
- Sviluppare il pensiero critico.
- Ammettere il valore del tempo.
- Riconoscere il valore della Politica.

ABILITÀ

- Riconoscere l'incidenza dei valori e dei principi cristiani nella cultura e nella vita individuale e sociale dell'uomo di oggi.
- Scegliere di rapportarsi in maniera positiva e dialogica con sé e con il diverso da sé.
- Fare scelte etiche responsabili libere e solidali.
- Sviluppare la ricerca di senso nel proprio agire.
- Accrescere il tempo della relazione e dell'impegno sociale.
- Elaborare degli orientamenti che perseguono il bene integrale della persona.

Allegato B



Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

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

L'O.M. n. 67 del 31/03/25 stabilisce, all'art. 3, comma 1, che per l'anno scolastico in corso, l'ammissione agli esami di Stato è vincolata alle 210 ore di PCTO previste per gli Istituti Professionali dall'art. 13 c. 2 lettera c) del D.lgs 62/2017.

Gli allievi delle attuali classi quinte anno hanno svolto le attività del PCTO al terzo e al quarto anno, attraverso stage nelle imprese turistiche del territorio garganico e, in alcuni casi, anche attraverso stage residenziali in strutture ricettive in Puglia e al di fuori dalla regione. Tutti gli allievi hanno inoltre, seguito attività di formazione in aula in particolare sull'HACCP e sicurezza dei luoghi di lavoro.

TUTOR SCOLASTICO

La classe V Sala A ha avuto come tutor scolastico al terzo anno il prof. Granatieri Michele, al terzo il prof. Laprocina Michele e al quinto anno il prof. Lapomarda Michele.

Si allega una griglia con il nominativo degli alunni e le ore complessive di PCTO effettuate.



PCTO

AA. SS. 2021/2022 - 2022/2023 – 2023/2024

CLASSE V ENOGASTRONOMIA settore SALA E VENDITA sez. B

N.	COGNOME	NOME	Totale ore effettuate
1	Cammuso	Siria	368
2	Cavaliere	Francesco	394
3	Cicomascolo	Samuele	394
4	Del Conte	Silvia	470
5	Dies	Aurora	394
6	D'Onofrio	Dalila	396
7	Ezio	Gabriele	180
8	Forte	Giuliano	398
9	Gallinari	Daniele	24
10	Impagnatiello	Giorgio	384
11	Lavella	Deborah	246
12	Lopriore	Alessia	397
13	Magri	Alessandra	320
14	Mascia	Aurora	404
15	Salcuni	Michela	394
16	Sementino	Stefania	538
17	Tavaglione	Leonardo	464
18	Troccoli	Fabio	339

Tutor: *prof. Lapomarda Michele*



Allegato C

Candidato/a _____ classe _____ sez _____

Tipologia

A	B	C
---	---	---

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

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max 60 punti)			
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organico e articolato con originalità	da 8 a 10	
	... organico e articolato	da 6 a 7	
	... nel complesso organico e articolato	da 3 a 5	
	... non sempre organizzato	da 1 a 2	
	... nullo o carente dal punto di vista della pianificazione	0	
Coesione e coerenza testuale	Testo rigorosamente coeso e coerente	da 8 a 10	
	... coeso e coerente	da 6 a 7	
	... complessivamente coeso e coerente	da 3 a 5	
	... non sempre coeso e coerente	da 1 a 2	
	... non coeso e incoerente	0	
COMPETENZA LINGUISTICA			
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco, vario e appropriato	da 8 a 10	
	... vario e appropriato	da 6 a 7	
	... complessivamente appropriato	da 3 a 5	
	... talvolta poco appropriato e/o ripetitivo	da 1 a 2	
	... con gravi e diffuse improprietà lessicali	0	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Testo pienamente corretto; uso efficace -consapevole della punteggiatura	da 8 a 10	
	... corretto; uso adeguato punteggiatura	da 6 a 7	
	... nel complesso corretto; qualche incertezza nell'uso adeguato della punteggiatura	da 3 a 5	
	... con alcuni errori grammaticali; uso poco appropriato della punteggiatura	da 1 a 2	
	... scorretto; uso improprio della punteggiatura	0	
COMPETENZA CULTURALE E CRITICA			
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, precisi e 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 (max 40punti)			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es.: indicazioni di massima su lunghezza del testo o forma parafrasata o sintetica dell'elaborazione)	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA			tot. ____/40

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Elementi da valutare nello specifico (max40 punti)			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo	da 11 a 14	
	Adeguato	da 9 a 10	
	Parziale/incompleto	da 5 a 8	
	Scarso	da 1 a 4	
	Assente	0	
Capacità di sostenere con coerenza 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	
	Scarso	da 1 a 3	
	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
-------------------------------	--------------

VALUTAZIONE PROVA	tot. ___/20
-------------------	-------------

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

Candidato/a _____ Classe V sez. _____

Griglia di valutazione 2ª Prova scritta: Scienza e Cultura dell'Alimentazione/Lab. Sala e Vendita

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 ed approfondite	5
	Presenta conoscenze esaurienti e precise	6
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Inesistente/scarsa: non individua le problematiche	1-2
	Limitata: Individua le problematiche in modo parziale e non fornisce soluzioni	3
	Essenziale: Individua le problematiche in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti senza motivarle	4
	Soddisfacente: Individua le problematiche in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti con un minimo di motivazione	5
	Discreta/buona: Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	6-7
Sicura e completa: Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del 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

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

La Commissione

Il Presidente

Allegato D

SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

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

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

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

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

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?

4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

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

¹ *spinalba*: biancospino.

PROPOSTA A2

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

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

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

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

Viva la Macchina che meccanizza la vita!

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

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'*.
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 pretermesso¹ quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. [...]

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

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

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, *'l'intuizione dei Costituenti'* è definita *'lungimirante'*?
3. Nel brano si afferma che *'la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno'*: individua i motivi di tale convinzione.

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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 come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Allegato E

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – LAB. SERV. ENOG. SALA E VENDITA

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 3

Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Tipologia B)

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

TRACCIA PROPOSTA n.1

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

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni. L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

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

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

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

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

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

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

la gestione dei pericoli. Tratto e modificato da “Ministero della Salute”
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene

Documento n.2

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

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2
(http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf)

CONTESTO OPERATIVO

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

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

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

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

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- 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 supponga di dover organizzare una campagna di promozione di un vino e di un prodotto alimentare del proprio territorio.

In particolare:

- supponga di avere davanti a sé un gruppo di turisti e di dover promuovere un vino DOP a sua scelta, spiegandone la produzione, la qualità nutrizionale e quella organolettica;
- riferisca le tecniche che vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a internet.

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

IPEOA "Enrico Mattei" - Vieste

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

CLASSE: V SALA VENDITA Sez. A

COORDINATORE: CIUFFREDA ALESSANDRO

TUTOR: LAPOMARDA MICHELE

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 ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative. A tal fine, i docenti del Consiglio di Classe devono predisporre il progetto di un modulo di orientamento formativo di almeno 30 ore.

PROGETTO MODULO FORMATIVO DI ORIENTAMENTO

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

MODULO di ORIENTAMENTO FORMATIVO
PIANO ATTIVITÀ DEGLI STUDENTI (minimo 30 ore)
CLASSE V SALA VENDITA sez. A

Competenze	Obiettivi	Attività	Tipologia di attività scelta dal C.d.C.	Tempi
	Conoscenza del progetto di Istituto per l'Orientamento (Illustrazione del progetto, della piattaforma Unica e del e-portfolio)	Incontro di gruppo degli studenti con il docente tutor.	A cura dei docenti tutor in orario curriculare per gli alunni (non curriculare per i tutor)	2 h Attività di gruppo
	Conoscenza degli studenti e/o ricognizione dei bisogni degli studenti.	Incontro a piccoli gruppi degli studenti con il docente tutor.	A cura dei docenti tutor	3 h Attività per sottogruppi
Competenza imprenditoriale Competenza digitale Competenza multilinguistica	Sviluppo di competenze e capacità lavorative. Consapevolezza dell'esistenza di opportunità in contesti diversi e dell'importanza di lavorare in modalità collaborativa.	<u>Attività di PCTO</u> Promuovere incontri divulgativi per permettere agli studenti di familiarizzare con realtà diverse ma vicine a sé, e approfondire specifici temi incontrando esperti nell'ambito dell'enogastronomia, sala e vendita e accoglienza presso imprese locali.	Attività di preparazione in sala, cucina, pasticceria per manifestazioni: borse di studio <i>O. Manzionna, Palumbo – Ruggieri, concorso Barman Junior</i> (dicembre 2024 – marzo 2025); Uscita didattica presso le <i>Cantine Caiafa</i> di Cerignola Uscita didattica presso le <i>Cantine Caiafa</i> di Cerignola (4 dicembre 2024) Incontro di orientamento in uscita con la scuola di alta formazione <i>Alma</i> (13 dicembre) Incontro informativo sul tema <i>Prevenzione morte improvvisa,</i>	25 h 3h 4h 3h 3h 4h 4h

	<p>Sviluppo della capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per sé e per gli altri stimolando creatività, pensiero critico e risoluzione di problemi</p>	<p>Incontri con esperti esterni finalizzati all'educazione alla legalità, sicurezza stradale ed educazione civica (incontri con Forze dell'Ordine, Forze Armate, referenti delle università pubbliche e private, Itinerari di legalità con ospiti, ecc..)</p>	<p>in collaborazione con il reparto di Cardiologia dell'ospedale Casa Sollievo della Sofferenza di San Giovanni Rotondo (11 febbraio 2025)</p> <p>Orientamento in uscita presso il Dipartimento Umanistico dell'Università degli Studi di Foggia (19 febbraio 2025)</p> <p>Incontro con l'associazione IMAHR nell'ambito del percorso ORIENTA.MENTI (11 marzo 2025)</p> <p>Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico presso i Dipartimenti di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università degli Studi di Foggia (31 marzo – 1° aprile 2025)</p> <p>Visione del film <i>Il ragazzo dai pantaloni rosa</i>, nell'ambito delle attività di sensibilizzazione alla tematica del bullismo (22 novembre 2024)</p> <p>Sensibilizzazione al tema della donazione del</p>	<p>11h</p> <p>h. 2</p> <p>h. 1</p> <p>h. 2</p> <p>h. 2</p> <p>h. 2</p> <p>h. 1</p> <p>h. 1</p>
--	---	---	---	---

			<p>sangue nell'ambito degli Itinerari di Educazione Civica (10 dicembre 2024)</p> <p>Attività di sensibilizzazione, approfondimento e riflessione su <i>La Giornata della Memoria</i> (27 gennaio)</p> <p>Attività di sensibilizzazione, approfondimento e riflessione su <i>La Giornata del ricordo</i> (10 febbraio)</p> <p>Incontro sul tema della legalità con il Corpo dei Carabinieri di Vieste (20 marzo 2025)</p> <p>Seminario dal titolo <i>Il vento della memoria semina giustizia</i>, collegamento in diretta streaming con Don Ciotti per la XXX Giornata della Memoria e dell'Impegno in onore delle vittime innocenti delle mafie. (21 marzo 2025)</p> <p>Sensibilizzazione al tema della donazione del sangue nell'ambito degli Itinerari di Educazione Civica (2 aprile 2025)</p> <p>Secondo Memorial Perone – Potè (4 ore)</p>	
--	--	--	--	--

Competenza digitale	Analisi critica del percorso formativo	Compilazione dell'E-portfolio con il supporto del docente tutor (anche online)	A cura dei docenti tutor	Attività individuale 1 h
Competenza personale		Tutoraggio in itinere: supporto agli studenti con esigenze specifiche e/o con difficoltà emotivo-motivazionali		Attività individuale 1 h
TOTALE ORE MODULO				47 h