



Istituto
Professionale
Enogastronomia
Ospitalità Alberghiera

E. Mattei
Vieste



Ministero dell'Istruzione



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Ordinanza Ministeriale n.45 del 9 marzo 2023

**Classe V Sala Vendita
Sez. B**

A.S. 2022/2023

Approvato il 11.05.2023

Pubblicato il 12.05.2023

Prot. n. 4985V4.I del 12/05/2023

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Grazia FALCONE

Il Dirigente Scolastico
Prof. Damiano Francesco IOCOLO

INDICE	
• Frontespizio	pag. 1
• Indice	pag. 2 -3
• Presentazione dell'Istituto	pag. 4-5
• PECUP	pag. 6
• Competenze culturali	pag. 9
• Percorso formativo	pag. 9
• Situazione della classe	pag. 10
• Obiettivi generali	pag. 11
• Competenze	pag. 11
• Conoscenze	pag. 11
• Abilità	pag. 12
• Programmi	pag. 12
• Attribuzione crediti	pag. 15
• Valutazione (strumenti, mezzi e criteri)	pag. 18-19
• Simulazione colloquio Esame di Stato	pag. 20-21
• Nodi concettuali individuati dal Consiglio di classe	pag. 21
• Attività extra- e intercurricolari	pag. 22
• Modulo di Educazione Civica	pag. 23-26
• Consiglio di Classe - Firme	pag. 27
• Documento Consiglio di Classe	pag. 29

Indice Tabelle	
• Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe	pag. 13
• Tab. 2: Articolazione Enogastronomia – settore Sala Vendita	pag. 14
• Tab. 3: Tabella crediti pregressi	pag. 15-16
• Tab. 4: Attività di recupero	pag. 17
• Tab. 5: Tipologie delle verifiche	pag. 18

Indice allegati	
Allegato A – Obiettivi disciplinari “Lingua e letteratura Italiana”	pag. 29
Obiettivi disciplinari “Storia”	pag.30-31
Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Inglese”	pag.32-33
Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Tedesca	pag.34
Obiettivi disciplinari “Diritto e Tecniche amministrative”	pag.35-36
Obiettivi disciplinari “Matematica”	pag. 37-38
Obiettivi disciplinari “Scienza e cultura dell’Alimentazione”	pag. 39-40
Obiettivi disciplinari “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Sala e Vendita “	pag. 41-42
Obiettivi disciplinari “Sc. Motorie e Sportive”	pag. 43
Obiettivi disciplinari “Religione (IRC)”	pag. 44
Allegato B - PCTO (Ex Alternanza- Scuola- Lavoro)	pag. 45-46
Allegato C – Griglie di valutazione prove scritte e colloquio	pag. 47-54
Allegato D – Simulazione prima prova scritta	pag. 55-63
Allegato E – Simulazione seconda prova scritta	pag. 64-66

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

In più di 50 anni di attività l'Istituto ha favorito l'inserimento qualificato nell'attività turistica, nazionale ed internazionale, di oltre 3500 alunni. Il 65% ha proseguito gli studi nel percorso quinquennale e, al termine del cammino scolastico, gli studenti si sono inseriti a livelli prestigiosi nell'attività turistica, anche come imprenditori. Diversi ex-alunni hanno proseguito gli studi conseguendo il diploma universitario o la laurea, molti sono docenti tecnico pratici in servizio presso questo Istituto o presso altri alberghieri. Oggi il "Mattei" è frequentato per circa la metà da studenti provenienti dalla provincia di Foggia e dalla BAT, l'altra metà è costituita da alunni di Vieste e del Gargano.

Esso dispone di un Convitto (sez. maschile e sez. femminile), dove gli utenti possono essere ospitati: a tempo pieno e a tempo parziale.

Per tutto il tempo che gli studenti sono ospiti di questa struttura residenziale, completa di servizi generali, usufruiscono di vitto e alloggio e sono assistiti nelle attività pomeridiane e serali da personale docente ed educativo.

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

E' d'intesa e proficua collaborazione con Enti locali del Gargano, del Comune di Vieste, Prefettura di Foggia, dell'Associazione Cuochi, di Gargano Mare (Consorzio Operatori Turistici), del FAI e di Italia Nostra. Inoltre, tende a valorizzare la cultura gastronomica locale e le risorse turistiche del territorio, con la partecipazione ad eventi esterni; ciò costituisce per gli alunni il trampolino di lancio per futuri impieghi lavorativi e, insieme ai concorsi professionali, rappresenta l'occasione per stimolare e motivare il loro impegno.

Dotato di un periodico di informazione "Il Pungolo-2.0" e del sito istituzionale web www.ipssarvieste.edu.it, l'IPEOA integra il corso di studi ordinario con un'ampia offerta di attività parascolastiche ed extrascolastiche. Dal 5 ottobre 2018 l'Istituto, inoltre, è Presidio scolastico di LIBERA contro le mafie intitolato a "Hyso Telharaj e a tutte le vittime innocenti del caporalato".

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

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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Il presente Documento di Classe redatto ai sensi art. 10 O.M. 65 del 14/03/2022 è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V Enogastronomia settore di Sala e Vendita sez. B.

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

1. 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 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. Le tecniche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
2. Conoscenza 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 e derogazione 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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.
- Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.
- Partecipare con compiti esecutivi ad attività, iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.

2. 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 pubblicato sul sito dell'Istituto www.ipssarvieste.edu.it.

4. SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione

La classe V Enogastronomia settore Sala Vendita B risulta composta da 19 alunni: 9 maschi di cui 1 alunno convittore e 10 femmine. Di questi, 15 alunni provengono dalla IV Sala e Vendita sez. B, 3 provengono dalla IV Sala e Vendita sez. A ed una dalla V Sala e Vendita sez. B, sono già in possesso dell'Attestato di Qualifica di Laboratorio di Enogastronomia – settore Sala e Vendita.

Partecipazione e profitto

In merito al profitto scolastico, l'andamento generale è da considerarsi complessivamente sufficiente. Nel corso del presente anno scolastico, un piccolo gruppo di alunni si è impegnato secondo le proprie capacità all'attività didattica con risultati più che soddisfacenti mentre un altro non è stato sempre costante nello studio. Al termine del primo Trimestre sono state registrate situazioni bisognose di recupero che in parte sono state recuperate in itinere. Le lezioni sono proseguite, con regolarità, nella gran parte delle discipline.

L'anno scolastico in corso è iniziato con l'attività in presenza anche per quanto riguarda l'impegno laboratoriale.

Il quadro complessivo evidenzia, tra gli alunni, differenze in termini di attitudini e impegno: una studentessa si è distinta per senso di responsabilità e capacità raggiungendo buoni risultati; alcuni hanno raggiunto una preparazione adeguata partecipando al dialogo educativo e approfondendo energie non solo in classe ma anche nel lavoro domestico; altri non hanno potenziato le proprie capacità, conseguendo una preparazione finale poco più che sufficiente conseguendo in tal modo risultati diversi a seconda dell'impegno profuso.

Comportamento e frequenza scolastico

In merito al profilo disciplinare, gli alunni non sempre hanno mostrato un atteggiamento collaborativo nel dialogo educativo che non è stato, completamente, rispettoso delle regole.

Alcuni di loro hanno fatto registrare diverse assenze. Hanno partecipato all'attività didattica con scarso impegno e costanza discontinui. In generale il rapporto con le famiglie è stato regolare, cadenzato dagli incontri canonici e, se necessario, aggiuntivi. Gli stessi sono risultati proficui per generare una maggiore attenzione all'andamento didattico formativo degli alunni.

6. OBIETTIVI GENERALI

Sul piano educativo

La classe ha raggiunto un livello soddisfacente 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 se stessi e degli altri componenti della comunità scolastica;
- dei beni personali e quelli della comunità;
- dei regolamenti e degli adempimenti.

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

Sul piano formativo gli studenti hanno acquisito:

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

7. COMPETENZE

La classe è in grado di utilizzare le competenze acquisite per

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

8. CONOSCENZE

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

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

ABILITÀ

La classe è in grado di:

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

10. PROGRAMMI

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 come: visione di video, costruzione di file condivisi tra alunni e docenti, presentazioni ed altro.

Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5^A Enogastronomia Sala e Vendita sez. B**a. s. 2022/2023**

DISCIPLINA	COGNOME E NOME		Continuità didattica nel biennio P.Q.	
			Si	No ⁽¹⁾
Dirigente scolastico	Iocolo Damiano Francesco			X
Italiano	Falcone	Grazia	X	
Storia	Falcone	Grazia	X	
Lingua Inglese	Biscotti	Gabriella		X
Lingua Tedesca	Marino	Alice		X
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Moschella	Carmelo Giuseppe	X	
Matematica	Protano	Carmine		X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Clemente	Francesco	X	
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	Lapomarda	Michele		X
Sc. Motorie e Sportive	Ragno	Leonardo	X	
Religione	Romano	Vincenzo	X	

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

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	1	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	3 *	X	4*	X	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	4	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	5
Compresenza*		1		1		//
Totale ore settimanali		32		32		32

11. ATTRIBUZIONE CREDITI

Lo studente accede all'Esame di Stato con un punteggio, il credito scolastico, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, che rappresenta un patrimonio di punti assegnato dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi (classi III, IV e V) ad ogni studente. Esso è il risultato della somma dei punti che, anno dopo anno, sono attribuiti 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.

Sulla base dell'art.11 dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023 il credito assegnato quest'anno è pari a 40/100, pertanto sarà necessaria la conversione dei crediti calcolati in base alla tabella 1 di cui all'allegato C dell'O. M.

Tab. 3: Tabella crediti pregressi

N	Cognome	Nome	Credito Scolastico	
			Classe III 20/21	Classe IV 21/22
1	Bracco	Mauro	8	10
2	Calabrese	Francesca	10	11
3	Cariglia	Alessio	10	10
4	Chionchio	Maria Chiara	9	10
5	D'Accia	Christian	9	10
6	Di Miccoli	Leonardo	10	11
7	Gentile	Vittorio	9	11
8	Iannoli	Chiara	10	11
9	Iaquilino	Davide	10	10
10	Manicone	Martina	10	10
11	Papagni	Salvatore	8	9
12	Quitadamo	Elisabetta	11	10
13	Ruggieri	Maria	10	12

14	Salcuni	Rosa	11	11
15	Tantimonaco	Emilio	8	9
16	Troia	Michele	9	10
17	Trotta	Erika	10	9
18	Trotta	Sara Valentina	6	9
19	Vieste	Veronica	10	10

Tab. 4: Attività di recupero

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

Discipline	Attività di recupero in itinere
Lingua e letteratura italiana	X
Storia	X
Lingua e Civiltà Inglese	X
Lingua e Civiltà Tedesca	X
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X
Matematica	X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X
Lab. Serv. Enog.: Sala e Vendita	X
Scienze Motorie e Sportive	

12. LA VALUTAZIONE

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

a. Strumenti:

Tab. 5: Tipologie delle verifiche

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo argom. espositivo	Questionari	Prove strutturate e semistru. te	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		
Diritto e Tecn. Amm.ve Struttura Ricettiva	X			X	X	
Matematica	X			X		
Sc. e Cultura Alimentazione	X	X		X		
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	X			X		X
Sc. Motorie e Sportive	X					X
Religione	X					

b. Mezzi:

- biblioteca Multimediale
- libri di testo
- dizionari
- fotocopie
- quotidiani e riviste
- visione film e documentari
- calcolatrici
- sussidi audiovisivi
- sussidi multimediali
- film in lingua
- videolezioni
- riassunti, schemi e mappe concettuali

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, dell'impegno mostrato.

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

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

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

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

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

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

13. SIMULAZIONE PROVE ESAMI DI STATO

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

Data	Prova	Discipline
14 aprile 2023	SCRITTA	Italiano
15 aprile 2022	SCRITTA	Sc. e Cultura dell'Alimentazione
19 aprile 2023	ORALE	<ul style="list-style-type: none">• Italiano e Storia• Inglese• Matematica• Sc. e Cultura dell'Alimentazione• Sala e Vendita• Tedesco

La prima prova scritta d'Italiano, in base all'art. 19 dell'O.M. 45 del 09/03/2023, ha visto la somministrazione di 7 tracce con tre diverse tipologie: analisi e interpretazione del testo letterario, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità. La prova ha accertato la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. La durata della prova è stata di 6 ore. La prova è stata valutata in ventesimi.

Per la seconda prova, ci si è attenuti all'art. 20 dell'O.M. 45 del 09/03/2023. 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 della disciplina in oggetto hanno elaborato collegialmente le tre proposte di tracce 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 1 (Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità), tipologia A (Analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati). 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.45 del 09/03/2023. La simulazione è stata così scandita:

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

Il materiale è stato tratto dai seguenti Nodi Concettuali:

1. ***Tipologie dietetiche e alimentazione equilibrata.***
 2. ***Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità.***
 3. ***Storia e cultura dell'Europa e del mondo.***
 4. ***Organizzazione di eventi nelle imprese ristorative.***
 5. ***Enologia e distillati in Italia, in Europa e nel mondo.***
 6. ***La sicurezza del cliente e nei luoghi di lavoro.***
- b. Esposizione, con una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze fatte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.
 - c. Dimostrazione da parte del candidato di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di *Educazione Civica*.

14. ATTIVITÀ EXTRA – E INTER-CURRICOLARI

Il Consiglio di Classe ha integrato la propria programmazione proponendo le seguenti attività curriculari ed extracurriculari:

CONFERENZE E MANIFESTAZIONI

- Incontro formativo e conoscitivo tra la scuola e gli operatori delle strutture extralberghiere (28/10/2022)
- Progetto pilota “Mare Garganum” - La spiaggia ecologica (20/01/2023)
- Safer Internet Day, giornata mondiale della Sicurezza in Rete (07/02/2023)
- “The Blues Brothers” presso il teatro Dalla (10/02/2023)
- Degustazione olio extra vergine d’oliva (25/02/2023)

VOLONTARIATO E SOLIDARIETÀ

- Donazione del sangue (24/11/2022 e 27/04/ 2023)
- Giornata internazionale delle persone con disabilità, visione film “Non ci resta che vincere” (03/12/2022)

ATTIVITÀ ORIENTAMENTO E PCTO

- Partecipazione al TIEM (Team IPEOA Enrico Mattei)
- Orientamento in uscita Orientapuglia (12/10/2022)
- Orientamento in uscita con Università LUM Casamassima (11/03/2023)
- Orientamento in uscita “In cibum” scuola di alta formazione gastronomica di Bari (19/01/2023)
- Orientamento in uscita con Aeronautica Militare (31/01/2023)
- Orientamento in uscita con Esercito Italiano (02/02/2023)
- Orientamento in uscita con Università IUL e Cusano e Formamentis group su “Bandi Erasmus post-diploma” (09/02/2023)
- Incontro con i docenti Derossi e Santillo del Dipartimento di Scienze Agrarie e Alimenti dell’Università di Foggia sul tema “Farine di insetti e carne sintetiche”

ATTIVITÀ INTERCULTURALI

- “Giornata della Memoria”: iniziative scolastiche (27/01/2023)
- “Giornata del Ricordo”: iniziative scolastiche (10/02/2023)
- “Il treno della Memoria” (26/01-3/02/2023)
- “Travel game” - Barcellona (29/04-4/05/2023)

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

INSEGNAMENTO TRASVERSALE – CONTITOLARITÀ

Coordinatore: *prof. Dicandia Michelangelo*

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

Il Consiglio di classe ha elaborato il Curricolo interdisciplinare dell'Educazione Civica individuando il tema "Educazione alla legalità – sviluppo sostenibile – cittadinanza digitale", un percorso volto a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, sviluppando il senso di appartenenza in un orizzonte europeo e mondiale, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; a riconoscere la diversità storica, etnica e linguistica dei cittadini comunitari; a operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del territorio. 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. Il fine è quello di conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e le loro funzioni essenziali, attraverso l'esame degli obiettivi e delle politiche dell'OMT, l'analisi della normativa europea e nazionale con particolare riferimento al settore turistico ristorativo. 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. 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.

Classe: Quinta Sala e Vendita

TITOLO: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ – SVILUPPO SOSTENIBILE – CITTADINANZA DIGITALE

Tema	Competenze	Abilità	Conoscenze	Ore	Discipline
Educazione alla legalità e contrasto...	<ul style="list-style-type: none">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 al razzismo e alla	<ul style="list-style-type: none">Saper ricercare e praticare con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalitàCapacità di sviluppare un pensiero critico	<ul style="list-style-type: none">La lotta contro ogni forma di razzismo e di intolleranza, la ShoahIl valore e il rispetto della diversitàAttività di prevenzione	2 h	Italiano

	violenza sulle donne				
L'unione europea	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo 	<ul style="list-style-type: none"> • La storia dell'Unione europea • Le Istituzioni europee 	2 h	Storia
Gli organismi e le fonti normative del settore turismo	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 amm.tive
Diritti e istituti partecipazione	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza degli strumenti per l'esercizio della democrazia diretta 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il procedimento per la richiesta del referendum 	<ul style="list-style-type: none"> • referendum popolare propositivo e abrogativo • Referendum costituzionale 	2 h	Diritto e tecniche amm.tive
La sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare corretta corre il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare metodi e attrezzature, mezzi per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati • Applicare procedure per la 	<ul style="list-style-type: none"> • Cibo e cultura • La tipizzazione dei prodotti • Le diete alimentari • Fattori dietetici • Fattori culturali 	6 h	Scienze degli alimenti

		segnalazione delle non conformità			
Le abitudini alimentari	<ol style="list-style-type: none"> 1. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individualizzando le nuove tendenze di filiera 3. Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce • Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative • Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Cibo e cultura; • La tipicizzazione dei prodotti; • Le diete alimentari • Fattori dietetici; • Fattori culturali 	6h	Lab. Sala e vendita
Istituzioni dello Stato inglese	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. formarsi in quanto futuro 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella inglese 	<ol style="list-style-type: none"> 1. The UK political system 2. The British Parliament 3. Queen Elizabeth and her powers 	4h	Lingua inglese

	cittadino europeo;				
Istituzioni dello Stato tedesco - francese	<p>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;</p> <p>formarsi in quanto futuro cittadino europeo;</p>	<p>1. Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella tedesca</p>	<ul style="list-style-type: none"> • das politische System in Deutschland • die deutschen Parteien 	4 h	<p>Lingua tedesca</p> <p>Lingua tedesco</p>
Educazione al volontariato e cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare la persona attraverso un'attività di solidarietà e di giustizia sociale 	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità 	<ul style="list-style-type: none"> • Esperienze scolastiche • Esperienze extrascolastiche 	2h	Religione



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



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. 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 V Enogastronomia
Settore Sala e Vendita – sezione B**

Cognome	Nome	Discipline	Firme
Falcone	Grazia	Lingua e letteratura Italiana	<i>Grazia Falcone</i>
Falcone	Grazia	Storia	<i>Grazia Falcone</i>
Biscotti	Gabriella	Lingua e civiltà inglese	<i>Gabriella Biscotti</i>
Marino*	Alice	Lingua e civiltà tedesca	<i>Alice Marino</i>
Protano	Carmine	Matematica	<i>Protano</i>
Moschella	Carmelo Giuseppe	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	<i>Moschella Giuseppe</i>
Clemente*	Francesco	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Clemente</i>
Lapomarda*	Michele	Lab. Serv. Enog.: Sala/Vendita	<i>Lapomarda</i>
Ragno	Leonardo	Scienze Motorie e Sportive	<i>Leonardo Ragno</i>
Romano	Vincenzo	Religione	<i>Romano</i>

*membri interni Commissione Esame di Stato

Vieste, 11 maggio 2023

**Il Dirigente Scolastico
Prof. Damiano Francesco Iocola**

Damiano Francesco Iocola

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2022 – 2023

Classe 5 ^ Enogastronomia - settore Sala Vendita - Sez. B

ALLEGATI

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

- I poeti francesi
- 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

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 guerra fredda

Modulo 1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento

- Percorso visivo
- L'Italia e l'età giolittiana

Modulo 2. La prima guerra mondiale

- Percorso visivo
- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Sarajevo, la scintilla che innesca l'incendio
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il ruolo delle nuove armi
- Il dopoguerra e i trattati di pace

Modulo 3. La rivoluzione russa

- Percorso visivo
- La Russia all'inizio del secolo
- L'uscita dal conflitto mondiale
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

Modulo 4. Il fascismo

- Percorso visivo
- Crisi e malcontento sociale
- L'impresa di Fiume
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

Modulo 5. La crisi del '29 e il New Deal

- Percorso visivo
- In breve

Modulo 6. Il regime nazista

- Percorso visivo
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Eliminare i diversi
- La dittatura nazista
- Le prime olimpiadi in tv
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

Modulo 7. La seconda guerra mondiale

- Percorso visivo
- Verso la seconda guerra mondiale, il patto Molotov- Ribbentrop
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- Discussione sui lager e sulla deportazione degli ebrei
- La svolta della guerra
- L'8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione, la Resistenza
- La liberazione

Modulo 8. La guerra fredda

- Un bilancio della guerra
- Il processo di Norimberga
- L'Onu e la Dichiarazione universale dei diritti umani
- Dalla pace alla guerra fredda
- Avvio al "disgelo" e nuovi focolai di crisi
- Il trattato di Maastricht
- L'abolizione delle frontiere

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

Disciplina: Lingua e Civiltà Inglese

Prof.ssa Gabriella Biscotti

CONOSCENZE

1. Safety Procedures and Nutrition
1. In the Restaurant
2. At the Bar
3. Banqueting and feast

MODULE 3 – Safety procedures and Nutrition

Contents: HACCP, HACCP principles, food transmitted infections and food poisoning, food contamination: risks and measures; the Mediterranean Diet, food allergies and intolerances, eating disorders, vegetarian and vegan diet.

Vocabulary: health, safety, and nutrition

Communication and extra activities: talking about habits and routines, asking about frequency and quantity in your diet

MODULE 4 – In the Restaurant

Contents: Service brigade, a waiter's uniform, preparing for service, table setting, how to serve, different types of service, brief flambé history and flamed dishes, pairing food and wine, serving and pairing wine; buffet service and finger food; phone bookings and welcoming guests, taking, and carrying out orders, problems and complaints, presenting the bill and the guests' departure.

Vocabulary: restaurant service

Communication and extra activities: *making complaints and responding, talking about advantages and disadvantages of service*

MODULE 5 – Banqueting and Feast

Contents: Types of banqueting event, how to organise a banquet, the banqueting manager (skills, tasks and tools) event management: technical and operational phase, table layout.

Vocabulary: event, management, planning.

Communication and extra activities: Organising an event, establishing and making first contact, coming to an agreement and signing the contract

MODULE 6 – At the Bar

Contents: Bar, café and pub staff, bar equipment and display; bar service, understanding and serving wine, wine appellation, beer, spirits and liqueurs, cocktails, alcohol-free cocktails, long drinks; welcoming customers, making suggestions and describing, serving drinks at the bar.

Vocabulary: drinks and staff

Communication and extra activities: welcoming, ordering, and serving; making suggestions and describing

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

1. The UK political system, King Charles and his power, The British Parliament

Relativamente agli Invalsi sono state svolte, a partire dal mese di novembre, esercitazioni di listening e 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.

In der Bar: die Bararten, das Barpersonal

Das Arbeiten in der Bar
Die Bargeräte

Ernährung und Lebensmittelkunde:

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
Ernährungsformen: Diätformen
Konservierung: chemische und physikalische Methoden
Hygiene: HCCP
Das Menü: die Zusammenstellung des Menus

Die Serviermethoden

Weitere Serviermethoden
Regeln für einen guten Service

Getränke:

Kalte Getränke: Trinkwasser, Saft, Nektare und Limonade
Warme Getränke: Kaffee, Tee, Kakao
Alkoholische Getränke: Bier, Wein, Spirituosen, Liköre

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- 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

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 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.

CONOSCENZE

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

LEZIONE

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti giuridiche internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

MODULO B: IL MARKETING

LEZIONE

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing Plan

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
-
- Il business plan

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LEZIONE

- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
- I contratti delle imprese ristorative

MODULO E LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LEZIONE 1 Le abitudini alimentari

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentari

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica
- Integrare le competenze professionali acquisite con quelle comunicative, al fine di ottimizzare la qualità del servizio
- Applicare normative vigenti in fatti di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

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

CONOSCENZE

- Le equazioni e le disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado; le equazioni e le disequazioni razionali fratte; i sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite; i sistemi di disequazioni.
- Elementi di topologia della retta reale: gli intervalli (limitati e illimitati).
- Le funzioni reali di una variabile reale la loro classificazione e le loro proprietà: funzioni iniettive, suriettive e biiettive; funzioni pari, funzioni dispari; funzioni continue.
- I vari tipi di limite.
- Il dominio e il segno di una funzione.
- Gli asintoti verticali e orizzontali.
- Il grafico probabile di una funzione reale.

Modulo1: Richiami delle disequazioni di primo e secondo grado

- Disequazioni razionali intere di primo grado in una incognita e loro risoluzione algebrica.
- Disequazioni razionali intere di secondo grado in una incognita e loro risoluzione algebrica.
- Disequazioni razionali fratte e loro risoluzione.
- Sistemi di disequazioni in una incognita e loro risoluzione.

Modulo2: Funzioni reali di una variabile reale

- Elementi di topologia di \mathbb{R}
- Insiemi numerici e insiemi di punti. Intervalli nell'insieme \mathbb{R} dei numeri reali. Intorno di un punto.
- Funzioni.
- Definizione di funzione. Dominio e codominio di una funzione; variabile indipendente, variabile dipendente. Grafico di una funzione. Funzioni iniettive, suriettive, biiettive (o biunivoche).
- Funzioni reali di una variabile reale:
- Definizione di funzione reale di una variabile reale.
- Classificazione delle funzioni reali di una variabile reale.
- Funzioni pari. Funzioni dispari.
- Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo.
- Ricerca del dominio di funzioni algebriche.
- Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte (grafico probabile): dominio, simmetria, segno, intersezione con gli assi.

Modulo3: Elementi di: limite di una funzione reale di una variabile reale

- Introduzione al concetto di limite.
- Operazioni sui limiti: limite della somma di due funzioni, limite della differenza di due funzioni, limite del prodotto di due funzioni, limite del quoziente di due funzioni. Forme indeterminate.
- Asintoti verticali e orizzontali.
- Ricerca degli asintoti verticali e orizzontali delle funzioni algebriche razionali fratte.

Modulo4: Elementi di: continuità e discontinuità di una funzione

- Definizione di continuità di una funzione in un punto e in un intervallo.
- Continuità delle funzioni elementari. Limiti delle funzioni razionali intere e fratte.
- Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione.

COMPETENZE

- Risolvere equazioni e disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado; equazioni e disequazioni razionali fratte; sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite; sistemi di disequazioni;
- Riconoscere intervalli aperti, chiusi, limitati e illimitati;
- Classificare le funzioni reali di una variabile reale;
- Individuare e ricercare il dominio di funzioni algebriche;
- Calcolare limiti di funzioni continue (funzioni algebriche razionali intere e fratte);
- Individuare e ricercare gli asintoti verticali e orizzontali delle funzioni algebriche razionali fratte;
- Individuare e tracciare il grafico di semplici funzioni.

ABILITÀ

- Analizzare e interpretare il grafico di una funzione utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi, ricavandone gli elementi principali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi, simmetrie, segno, asintoti;
- Conoscere, riconoscere, interpretare e utilizzare il simbolismo matematico;
- Utilizzare correttamente e consapevolmente le varie tecniche di calcolo;
- Ragionare in modo induttivo e deduttivo.

CONOSCENZE

- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo
- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- Rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti
- Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
- Misure di prevenzione nella manipolazione degli alimenti
- Tossinfezioni alimentari
- La bioenergetica
- La dietetica
- LARN
- Linee guida per una corretta alimentazione
- Alimentazione equilibrata per fasce di età
- Caratteristiche principali di regimi dietetici particolari

UDA 1: INNOVAZIONE DI FILIERA AGROALIMENTARE E SICUREZZA IGIENICA

Lezioni:

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

UDA 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Lezioni:

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

UDA 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Lezioni:

1. Alimentazione equilibrata e LARN
2. Le Linee guida modelli alimentari
3. Dieta nelle varie fasce d'età
4. Dieta nello sport

UDA 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

Lezioni: (Tipologie dietetiche)

1. Dieta Mediterranea
2. Dieta Vegetariana

UDA 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

Lezioni:

1. Obesità e sindrome metabolica
2. Malattie cardiovascolari: ipertensione/aterosclerosi
3. Diabete
4. Alimentazione e tumori
5. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa e bulimia nervosa
6. Consumo e abuso di bevande alcoliche
7. Allergie ed intolleranze alimentari: reazione avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranza al lattosio, celiachia.

UDA 6: IL CIBO TRA RELIGIONE TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Lezioni:

1. Promozione del “Made in Italy”: filiera e etichetta d’origine dei prodotti di qualità

COMPETENZE

- Saper utilizzare correttamente il linguaggio scientifico
- Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)
- Elencare le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica
- Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
- Applicare correttamente il sistema HACCP, e le normative vigenti in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Saper calcolare il fabbisogno calorico giornaliero
- Saper utilizzare formule e tabelle per il calcolo corretto del peso teorico di un individuo
- Saper utilizzare le tabelle di composizione chimica degli alimenti e le tabelle LARN
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Utilizzare in maniera adeguata il linguaggio specifico

ABILITÀ

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

CONOSCENZE

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.
- Il catering e il banqueting

TEORIA sezione A

Modulo n° 1 Dalla gastronomia all'enogastronomia

1. 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

- Principi di marketing
- Gli strumenti di vendita

Comunicare l'offerta enogastronomica

- I mezzi di comunicazione
- Comunicare attraverso il menu
- La carta dei vini
- Altre carte
- La comunicazione interna: in briefing operativo

Comunicare la qualità

- La qualità percepita
- 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 vantaggi per le aziende enogastronomiche
- 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
- Le sensazioni finali

2. Gli aperitivi
3. I vini speciali,
4. Liquori e distillati
5. Analisi organolettica con scheda dei vini di diverse regioni

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.
- Primo soccorso e traumi nello sport

COMPETENZE

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

ABILITÀ

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

ABILITA'

- 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.



Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro)

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

L'O.M. n.45 del 09/03/23 stabilisce, per l'anno scolastico in corso, in considerazione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19, l'ammissione agli esami di Stato anche in deroga alle 210 ore di PCTO previste dall'art 13 c. 2 lettera C del D.lgs 62/2017 per gli istituti professionali.

Gli allievi delle attuali classi V hanno effettivamente risentito a pieno delle restrizioni per le attività extrascolastiche dovute all'emergenza epidemiologica da Covid 19, in particolare nell'a.s. 2019/2020. Le attività di PCTO, concentrate nelle classi III e IV, si sono svolte con attività di stage nelle imprese turistiche del territorio garganico e, in alcuni casi, anche attraverso stage residenziali in strutture ricettive fuori dalla regione Puglia. Tutti gli allievi hanno inoltre seguito attività di formazione in aula in particolare sull'HACCP e sulla sicurezza sul lavoro. Le attività di PCTO, anche per quest'anno scolastico, non sono vincolanti per l'ammissione agli esami di Stato, come indicato all'articolo 5, comma 1 del D.L. n. 198 del 29/12/2022.

Per la classe V Sala Vendita B, negli ultimi 3 anni, si sono avvicendati rispettivamente i seguenti docenti tutor del percorso PCTO: il prof. Scopece Francesco e il prof. Lapomarda Michele.

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



PCTO (ex Alternanza Scuola – Lavoro)

A. S.2020/2021-2021/2022 –2022/2023

CLASSE V ENO GASTRONOMIA settore SALA E VENDITA sez. B

N	Cognome	Nome	Totale ore effettuate
1	BRACCO	MAURO	272
2	CALABRESE	FRANCESCA	264
3	CARIGLIA	ALESSIO	304
4	CHIONCHIO	MARIA CHIARA	184
5	D'ACCIA	CHRISTIAN	256
6	DI MICCOLI	LEONARDO	271
7	GENTILE	VITTORIO	272
8	IANNOLI	CHIARA	161
9	IAQUILINO	DAVIDE	228
10	MANICONE	MARTINA	272
11	PAPAGNI	SALVATORE	256
12	QUITADAMO	ELISABETTA	272
13	RUGGIERI	MARIA	176
14	SALCUNI	ROSA	168
15	TANTIMONACO	EMILIO	112
16	TROIA	MICHELE	254
17	TROTTA	ERIKA	280
18	TROTTA	SARA VALENTINA	138
19	VIESTE	VERONICA	282

Allegato C




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



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. 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

Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
Sala e Vendita Classe V sez. B

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	
Ideaione, 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.

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

Indicatori	Descrittori	20mi
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Inadeguata e disorganica: trattazione non aderente alla traccia	1
	Superficiale e imprecisa: trattazione aderente in modo sommario	1,5
	Essenziale e corretta: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2
	Buona e corretta: trattazione completa ma non approfondita	2,5
	Sicura e completa: risponde in maniera pertinente e approfondita	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Non presenta conoscenze necessarie / Presenta frammentarie conoscenze	1-2
	Presenta conoscenze parziali	3
	Presenta conoscenze complete ma non approfondite	4
	Presenta conoscenze complete 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

Tabella 3 Conversione del punteggio della seconda prova scritta O.M. 45 del 09/03/2023			
20	10	10	5
19	9.50	9	4.5
18	9	8	4
17	8.5	7	3.5
16	8	6	3
15	7.5	5	2.5
14	7	4	2
13	6.5	3	1.50
12	6	2	1
11	5.5	1	0.50



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

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto. Risvegli*

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento
io l'ho vissuto un'altra volta
in un'epoca fonda fuori di me

Sono lontano colla mia memoria
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno
di care cose consuete
sorpreso e raddolcito

Rincorro le nuvole
che si sciolgono dolcemente
cogli occhi attenti
e mi rammento
di qualche amico morto

Ma Dio cos'è?
E la creatura atterrita
Sbarra gli occhi e accoglie goccioline di stelle
e la pianura muta
e si sente riavere

Da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di diversificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Jeli il pastore*, da "Vita nei campi"(1880).

Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino¹ rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge² al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi i fianchi colla coda.

5 - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene.

10 - Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare e volare tutto il giorno.

Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ché dirado aveva avuto con chi parlare e perciò non aveva fretta di scovarle e di strigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. - Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il cibo, e quando la neve copre la terra se ne muoiono. Poi ci pensò su un pezzetto

15 -Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla. Don Alfonso però rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo.

20 Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavoro si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa.

25 Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

Comprensione e analisi

1. Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico di scorso che comprenda le risposte alle domande proposte.
2. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
3. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate più al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.

4. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?
5. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

Interpretazione

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza è segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui; è un tema di grande attualità nell'Ottocento postunitario, ma è anche un argomento sempre presente nella nostra società, al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Tomaso Montanari**, *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà*, minimum fax, Roma2014, pp.46-48.

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi.

5 Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi.

10 Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico—così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo straordinariamente concreto — ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro.

15 In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy antirazionalista [...].

20 L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente perduto, diverso, altro da noi.

25 Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a

diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza, mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future.

30 La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il corto circuito col futuro.

Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»¹.
Sostare nel Pantheon,

35° Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

40 È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza».

Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Da un articolo di **Pier Aldo Rovatti**, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perché-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: “Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti”. Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però

che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...].

5 Dunque l'elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c'è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire "una pausa di riflessione" di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

10 Non sentiamo il bisogno di "deserti tascabili", cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana aldilà della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

15 Non c'è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall'ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell'illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi.

20 Un circolo vizioso. Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è al quanto retorica. È accaduto che parole come "solitudine", "deserto", "lentezza", cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irricognoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà.

25 Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, "solo" e "pensoso". Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

30 [...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

35 Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attardarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze.

40 [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “desertitascabili” (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica” (righe 18-19).

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell’attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

L’EREDITÀ DEL NOVECENTO

Il brano che segue è tratto dall’introduzione alla raccolta di saggi “La cultura italiana del Novecento” (Laterza1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

“C’è un po’ tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l’annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d’Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

5 Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l’Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del “villaggio globale”, definizione inventata da Marshall McLuhannel1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall’anno Mille

10 si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica

15 Al brontolio dell’ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l’alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino–si capisce come adesso siamo nell’era del post.

20 Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell’Est europeo divenute satelliti dell’Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russadel1917.

Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate.

25 Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, feroci e razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

30 Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo."

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»? (righe 14-15)
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post»? (riga 19)
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo»

PROPOSTAC1

Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, Mondadori, Milano 2016, pp.99-102, p.105.

«[...] Lo studio e il diritto allo studio, assicurato dalla Costituzione (art. 34), si caricano ai giorni nostri di valenze e urgenze inedite, in un “nuovo mondo” creato dalle tecnologie e dalle scienze. Si pensi agli scenari della cosmologia scientifica, alle frontiere della fisica pura e applicata, alle domande della e sulla genetica, per non dire delle acquisizioni di informatica e scienze cognitive. Dobbiamo attrezzarci per capire e renderci amico questo futuro carico di complessità e incognite, perché sono in gioco e in discussione le nostre identità consolidate e rassicuranti: l’identità culturale, incalzata dall’avvento di culture altre; l’identità professionale, scalzata dai robot; e la stessa identità personale, che vede tramontare le parole “padre” e “madre” così come le abbiamo pronunciate e vissute per millenni. Di fronte a tali rivoluzioni, la scuola rimane, a mio avviso, la realtà più importante e più nobile alla quale consegnare queste sfide [...] La parola “scuola” evoca una stagione della nostra vita, un titolo di studio, [...], il ricordo di un ottimo insegnante, l’origine dei nostri fallimenti o successi. [...] Essa è il luogo dove si formano cittadini completi e [...] si apprende il dialogo: parola da riscoprire in tutta la sua potenza e nobiltà. [...] Dove c’è dialogo non c’è conflitto; perché i conflitti sono di ignoranza e non di cultura. [...] Compito della scuola è mettere a confronto splendore e nobiltà sia del passato che del presente; insegnare che le scorciatoie tecnologiche uccidono la scrittura; ricordare ai ragazzi che la vita è una cosa seria e non tutto un *like*; formare cittadini digitali consapevoli, come essa ha già fatto nelle precedenti epoche storiche con i cittadini agricoli, i cittadini industriali, i cittadini elettronici; convincere che la macchina non può sostituire l’insegnante; dimostrare che libro e tablet non sono alternativi e rivali ma diversi perché il libro racconta, il tablet rendiconta; e rassicurare i ragazzi che il libro non morirà ma resisterà a qualunque smaterializzazione.»

La citazione proposta, tratta dal saggio di Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, presenta il tema del diritto allo studio e del ruolo della scuola nella società contemporanea, dominata dalle nuove tecnologie, alla quale spetta la complessa sfida di mantenere aperto un dialogo culturale tra passato, presente e futuro, per formare cittadini digitali consapevoli.

Rifletti su queste tematiche, diritto allo studio, ruolo della scuola, cittadini digitali, dialogo e conflitto nella società contemporanea e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell’estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

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

PROPOSTAC2

Gabriella Turnaturi, *Tradimenti. L’imprevedibilità nelle relazioni umane*, Feltrinelli, Milano 2014, pp.81-83.

«Condividere un segreto è uno dei modi per rafforzare e creare intimità. Tutti coloro che condividono un segreto si sentono protagonisti di un rapporto privilegiato e speciale che esclude quanti non ne siano a conoscenza. Includere e al tempo stesso escludere contrassegna di ambivalenza il segreto e lo trasforma spesso in uno strumento di potere. Intorno al segreto, proprio grazie a questa duplice natura, è sempre in agguato il tradimento: chi conosce l’esistenza di un segreto e sa di esserne escluso sarà tentato di venire a parte, inducendo al tradimento. Chi invece custodisce il segreto può tradirlo usandolo come strumento di potere per escludere o includere altri.

Il segreto crea intimità e condivisione, e insieme la possibilità del tradimento: confidare un segreto è una scelta che contempla il rischio di essere traditi. Il piacere di condividere un segreto può spingere a superare incautamente il rischio contenuto nella condivisione. E il piacere, legato al potere, di rivelare, allargare la

cerchia di condivisione può far superare ogni remora nei confronti del tradimento. È per questo che svelare un segreto è, forse, una delle forme più diffuse di tradimento. [...]

Svelando un segreto lo si disconosce come tale, lo si svaluta declassandolo da qualcosa di sacro a qualcosa di ordinario che può essere reso pubblico. [...] Già la differenza di percezione e valutazione dell'importanza di mantenere un segreto da parte di chi tradisce e da parte di chi è tradito, infligge una ferita alla relazione. [...]

Il tradimento del segreto, quindi, implica anche la distanza percettiva e valutativa fra chi tradisce e chi ha confidato. Insieme alla segretezza, si spezza l'andamento armonico della relazione e il rivelare irrompe come una dissonanza.»

La sociologa Gabriella Turnaturi in questo libro si occupa del tradimento. Centrale nella storia e nella letteratura di tutti i tempi, il tradimento di un segreto, spesso vincolato da patti impliciti, è anche un evento comune, che non di rado causa svolte radicali nel nostro rapporto con gli altri, spezzando legami che si credevano profondi con familiari, amici, innamorati o soci.

Esponi il tuo punto di vista sulla questione, arricchendo il tuo elaborato con riferimenti tratti dai tuoi studi, dalle tue letture personali, dalle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

NUCLEO TEMATICO n. 1 Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
Tipologia A Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TRACCIA

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?

DOCUMENTO n.1

da "EPICENTRO"

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO n.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l'Educazione_Alimentare_2015.pdf...?)

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che uno stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) **Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi**, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una *“dieta varia ed equilibrata”*. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per *“dieta varia ed equilibrata”*.
 - Nel documento n.1 si fa voce dei *“benefici di una sana alimentazione”*: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare *“l’adozione di sani comportamenti alimentari”*. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata
- b) **Con riferimento alla produzione di un testo**, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, riferisca i punti fondamentali che caratterizzano l’elaborazione di una dieta equilibrata e personalizzata. In particolare:
- riferisca quali sono i criteri che si devono considerare per costruire una dieta equilibrata e personalizzata;
 - spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono le indicazioni LARN per quanto riguarda l’apporto dei nutrienti e i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adulti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare in qualità di banqueting manager di una società di catering il servizio di un APERITIVO/ LUNCH per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare delle procedure operative per garantire il massimo successo del servizio. In particolare: - Il servizio prevede la preparazione di due aperitivi alcolici IBA e due analcolici a scelta - Predisposizione di un menu fisso che prevede un antipasto, primo, secondo e un dessert tipico della Regione Puglia- Scelta dei vini rigorosamente di vitigni autoctoni Pugliesi spiegandone brevemente le caratteristiche e le motivazioni dell’abbinamento ai piatti. Tra gli ospiti sono presenti 5 celiaci.
- d) La qualità della relazione espressa dal personale di contatto con la clientela rappresenta un indicatore intangibile, spesso anche al di là della qualità del prodotto. Evidenzia con quali strumenti ritieni di poter rilevare la qualità del servizio percepita dal cliente.

Durata massima della prova 6 ore

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.