



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

**Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale per i Servizi**

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.edu.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.F.: 80009070931



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE 5^aB K

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Coordinatore di classe: Prof. Alberto Favaron

Anno Scolastico 2022/2023

INDICE GENERALE

Il Consiglio di Classe.....	p.3
Introduzione.....	p.4
Parte I: Informazioni sull'indirizzo scolastico.....	p.5
Informazioni di carattere generale.....	p.5
Profilo indirizzo servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.....	p.5
Parte II: Descrizione della classe.....	p.7
Profilo della classe.....	p.7
Parte III: Obiettivi di programmazione.....	p.9
Obiettivi di apprendimento.....	p.9
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.....	p.12
Obiettivi specifici disciplinari.....	p.12
Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali.....	p.12
Percorsi interdisciplinari/CLIL.....	p.13
Educazione Civica.....	p.13
Attività extra-curricolari.....	p.13
Parte IV: Verifiche e valutazioni.....	p.14
Tipi di verifica e valutazione.....	p.14
Elementi e criteri per la valutazione finale.....	p.14
Criteri per l'attribuzione dei crediti.....	p.14
Parte V: allegato n.1 – Contenuti delle singole discipline.....	p.15
Lingua e Letteratura Italiana (Prof. Valentina Avoledo).....	p.16
Storia (Prof. Valentina Avoledo).....	p.18
Inglese (Prof. Sandra Presotto).....	p.19
Spagnolo (Prof. Alice Colussi).....	p.22
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Prof. Chiara Milani).....	p.23
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita (Prof. Francesca Triolone).....	p.26
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina (Prof. Laura Maria Azzurra Francescutto).....	p.27
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva (Prof. Daniela Sfreddo).....	p.28
Matematica (Prof. Alberto Favaron).....	p.29
Scienze Motorie e Sportive (Prof. Elena Purkardhofer).....	p.30
Insegnamento Religione Cattolica (Prof. Alice Paro).....	p.31
Parte VI: Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato.....	p.32
Date delle simulazioni delle prove d'esame.....	p.32
Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni.....	p.32
Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova.....	p.32
Simulazione colloquio orale.....	p.32
Parte VII: allegato n. 2 – Quadri di riferimento per gli Istituti Professionali.....	p.34
Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.....	p.35
Griglia di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi.....	p.36
Parte VIII: allegato n. 3 – Tracce delle simulazioni e relative griglie di valutazione.....	p.37
Traccia della simulazione di prima prova.....	p.38
Griglia di valutazione prima prova.....	p.47
Traccia della simulazione di seconda prova.....	p.49
Griglia di valutazione seconda prova.....	p.51
Parte IX: Allegato n. 4 – Griglia di valutazione nazionale del colloquio orale.....	p.52
Griglia di valutazione colloquio.....	p.54

IL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	Firma
Lingua e Letteratura Italiana	Valentina Avoledo	
Storia	Valentina Avoledo	
Lingua Inglese	Sandra Presotto	
Seconda lingua: Spagnolo	Alice Colussi	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Chiara Milani	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	Francesca Triolone	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Cucina	Laura Maria Azzura Francescutto	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Daniela Sfreddo	
Matematica	Alberto Favaron (Coordinatore di classe)	
Scienze Motorie e Sportive	Elena Purkardhofer	
Insegnamento Religione Cattolica	Alice Paro	
Sostegno 1	Anna Belluzzo	
Sostegno 2	Giovanna Tabacchi	
	Maria Dolores Marin	

Pordenone, 5 Maggio 2023



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(prof.ssa Paola Stufferi)



INTRODUZIONE

Il presente documento del 15 maggio è stato redatto tenendo conto del D. Lgs. 62/2017 “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze del 1° ciclo ed esami di stato, a norma dell’art.1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n.107” e del DM n. 769/2018 “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte” e “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione. Per il corrente anno si fa altresì riferimento all’O.M. 45/2023 (Ordinanza concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione) del 9 Marzo 2023.

Nel presente documento sono indicati:

- metodi, tempi e contenuti del percorso formativo della classe;
- strumenti e criteri di valutazione utilizzati;
- obiettivi raggiunti dalla classe;
- tutti gli altri elementi utili anche in considerazione della predisposizione delle prove e del colloquio orale;
- griglie di valutazione adottate nelle simulazioni nazionali delle prove scritte d’esame.

Il documento pertanto evidenzia:

- INFORMAZIONI SULL’INDIRIZZO SCOLASTICO;
- DESCRIZIONE DELLA CLASSE;
- OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE;
- VERIFICHE E VALUTAZIONI;
- PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L’ESAME DI STATO;
- CONTENUTI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE;
- GRIGLIE DI VALUTAZIONE NAZIONALI

Parte I

Informazioni sull'indirizzo scolastico

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Al fine di una crescita proficua e consapevole degli allievi come studenti, cittadini e lavoratori sono state consolidate e migliorate le **Competenze chiave di cittadinanza**, che costituiscono la base imprescindibile di ogni forma di apprendimento e del successo formativo degli studenti, attraverso l'acquisizione di adeguate competenze culturali (per lo sviluppo dei saperi fondamentali), di competenze professionali (da spendere nel mondo del lavoro) e di competenze sociali (per la cittadinanza), così come declinati nel PECUP (Profilo educativo, culturale e professionale dello studente).

Le Competenze chiave del primo biennio della scuola secondaria di II° grado definiscono il 2° livello del quadro europeo delle qualifiche cioè il 2° EQF (conoscenza pratica di base in un ambito di lavoro o di studio) che corrisponde alla certificazione delle competenze acquisite alla conclusione dell'obbligo scolastico. Esse sono il fondamento per giungere, con il conseguimento del titolo di studio, alla conclusione della scuola secondaria di II° grado, al 4° degli 8 livelli dell'EQF cioè al 4° EQF (conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro e di studio) che corrisponde al Diploma con il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 2018 (aggiornamento alla luce delle più recenti evoluzioni del mercato del lavoro e della società)
Competenze chiave <i>(competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza)</i>
competenza alfabetica funzionale
competenza multilinguistica
competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria
competenza digitale
competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
competenza in materia di cittadinanza
competenza imprenditoriale
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione "ENOGASTRONOMIA" il Diplomato è in grado d'intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

A conclusione del percorso quinquennale gli allievi avranno acquisito le seguenti competenze:

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Integrate*	2	2			
<i>di cui in compresenza con scienze e tecnologie chimico-microbiologiche</i>	2	1			
Insegnamento Religione Cattolica/ Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Geografia	1	1			
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			3	3	3
Scienza degli Alimenti*	2	2			
<i>di cui in compresenza con scienze e tecnologie chimico-microbiologiche</i>	2	1			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione*			4	4	5
<i>di cui in compresenza con lab. di Servizi di Enogastronomia sett. Cucina</i>			2	1	1
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2			
Laboratorio di Servizi di Enogastronomici – settore Cucina e settore Sala	4	4			
Laboratorio di Servizi di Enogastronomici settore Cucina			5	5	4
Laboratorio di Servizi di Enogastronomici settore Sala			3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32
Educazione Civica - disciplina sviluppata trasversalmente nell'ambito del monte ore (33 ore)					

Parte II

Descrizione della classe

PROFILO DELLA CLASSE

Variazione del Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	a.s. 2020-2021	a.s. 2021-2022	a.s. 2022-2023
Lingua e Letteratura Italiana	Zanghi	Zanghi	Avoledo
Storia	Zanghi	Zanghi	Avoledo
Inglese	Vivan	Presotto	Presotto
Seconda lingua: Spagnolo	Zandonella	Muscato	Colussi
Lab. di Serv. Enogastronomici – settore sala e vendita	Caruso/Sepe	Raucci	Triolone
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	Corsale	Violi	Sfreddo
Scienze Motorie e Sportive	Olivo	Purkardhofer	Purkardhofer
Sostegno 2	Paganini/Pannuzzo	Pannuzzo	Pasian Tabacchi/Marin

Informazioni sulla classe

La classe è composta da 15 allievi, 9 maschi e 6 femmine, tutti provenienti dalla 4^a B K dell'a.s. 2021-22. Sono presenti due allievi certificati DSA e due allievi certificati H per i quali il Consiglio di Classe ha elaborato, rispettivamente, specifici Piani Didattici Personalizzati (PDP) e specifici Piani Educativi Individualizzati (PEI). Ulteriori informazioni sono contenute nei protocolli riservati depositati in segreteria didattica a disposizione della Commissione unitamente al presente documento. Due allievi sono di diversa nazionalità (in Italia da più di 5 anni).

Candidati esterni: Nessuno.

Provenienza territoriale: 7 allievi residente a Pordenone e 8 nei comuni limitrofi.

Situazione della classe alla fine della 4 ^a			
Promossi a giugno	Non ammessi	Giudizio sospeso*	Promossi a settembre
15	0	0	0
* Nessun allievo ha ricevuto alcun debito alla fine dell'a.s. 2021-2022, ma cinque allievi hanno ricevuto un aiuto in Matematica che ha comportato per loro il dover sostenere una verifica sugli argomenti di 4 ^a all'inizio del presente anno scolastico.			

Osservazioni generali sul percorso formativo e sui livelli raggiunti

Comportamento: il comportamento verso il corpo docente è stato sostanzialmente corretto e il lavoro in classe si è quasi sempre svolto in un clima disteso e rispettoso delle regole. Le eventuali intemperanze e/o gli atteggiamenti polemici e di contrasto dei singoli allievi si sono ridotti a poche sporadiche eccezioni, a tutto vantaggio di un contesto consono agli apprendimenti e all'istituzione scolastica. Il comportamento tra compagni è da ritenersi nella norma e non sono state osservate tensioni interne tra distinti gruppi di allievi.

Frequenza: complessivamente regolare, anche se si devono segnalare alcuni allievi per un numero cospicuo di entrate in ritardo (anche brevi) e/o uscite anticipate, nonché per qualche assenza di tipo strategico in occasione di verifiche scritte e/o orali.

Interesse: nel complesso soddisfacente, in particolare nelle discipline di indirizzo, mentre in quelle meno specifiche talvolta è stato finalizzato solo al raggiungimento del mero profitto scolastico. Durante quest'ultimo anno del triennio si è osservata anche una crescita delle capacità di attenzione e concentrazione in classe, il che ha consentito ai docenti di svolgere in modo più spedito alcune parti del loro personale programma, riuscendo talvolta anche ad approfondirne alcune. Circa la metà degli allievi ha svolto con regolarità le consegne domestiche, segno anch'esso di un raggiunto grado di maturità.

Impegno: Discreto in quasi tutte le discipline per quasi tutti gli allievi.

Metodo di studio: per la maggior parte della classe di tipo esecutivo e mnemonico e solo per un piccolo gruppo di allievi di tipo più autonomo e organizzato.

Livelli generali raggiunti: tenendo conto del percorso formativo effettuato è stato raggiunto un livello di preparazione complessivamente sufficiente anche se, a causa della difficile situazione creatasi in seguito al verificarsi dell'emergenza Covid-19 affrontata dalla classe in seconda e in terza, molti allievi non hanno potuto raggiungere determinati strumenti, metodi, abilità e competenze. Si registrano infatti diffuse difficoltà nell'area scientifica, nella produzione orale e nell'uso non sempre adeguato del lessico specifico. Da questo punto di vista è indubbio che il periodo pandemico non abbia giovato a quegli allievi che più di altri avrebbero necessitato di una assidua didattica in presenza.

Partecipazione al dialogo educativo: Sia dal punto di vista educativo che cognitivo è stato raggiunto un livello globalmente sufficiente, con una progressione positiva rispetto ai livelli di partenza.

Partecipazione delle famiglie: scarsa e limitata ai colloqui negli orari di ricevimento settimanali dei docenti o a quelli richiesti dalla scuola per comunicazioni relative al profitto e/o al comportamento.

Prospettive future: La maggior parte degli studenti sembra orientata verso il mondo del lavoro, ma alcuni stanno anche valutando l'ipotesi di proseguire gli studi.

Parte III

Obiettivi di programmazione

In questa sezione si trovano sviluppati i seguenti macro-argomenti:

1. Obiettivi di apprendimento;
2. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO);
3. Obiettivi specifici disciplinari.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Conoscenze: Conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline di studio.		x		
Conoscenze: Conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina.		x		
Conoscenze: Conoscenza degli elementi fondamentali per la risoluzione di problemi nelle varie discipline utilizzando tecniche di base.		x		
Competenze: Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi.	x			
Competenze: Saper utilizzare il linguaggio specifico settoriale con adeguata proprietà.	x			
Capacità: Saper utilizzare documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e fonti di informazioni (strumenti multimediali, biblioteca, internet, ecc.).		x		
Capacità: Saper documentare il proprio lavoro.		x		
Abilità: Riuscire a applicare procedure e conoscenze.		x		
Abilità: Riuscire a integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.	x			

Area metodologica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita.	x			
Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari.		x		
Saper compiere le necessarie interconnessioni tra metodi e contenuti delle singole discipline.	x			

Area psico-affettiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Essere interessati e sensibili verso tematiche di educazione e convivenza civile.		x		
Stabilire con i compagni relazioni improntate al rispetto e alla collaborazione.			x	
Comunicare con i docenti in modo corretto e costruttivo.		x		

Area linguistica e comunicativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Padroneggiare la lingua italiana e saperla utilizzare a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi.		x		
Saper leggere e comprendere testi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e i significati propri di ciascuno di essi.	x			
Saper utilizzare efficacemente l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti.	x			
Aver acquisito strutture, modalità e competenze comunicative di una lingua straniera moderna.		x		

Area storica e umanistica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini.		x		
Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.			x	
Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significative.		x		

Area logico-argomentativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Saper sostenere una propria tesi e ascoltare e valutare le argomentazioni altrui.		x		
Saper identificare i problemi e individuare possibili soluzioni.	x			
Saper leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione.		x		

Area scientifica e matematica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie alla base della descrizione matematica della realtà.	x			
Possedere i contenuti fondamentali dell'igiene nei processi produttivi della filiera enogastronomica, padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri, anche per potersi orientare nel settore.		x		
Comprendere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse, conoscere le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali.		x		

Obiettivi generali di apprendimento

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Capacità di effettuare collegamenti di carattere interdisciplinare, cogliendo rapporti causa – effetto.		x		
Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.		x		
Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina.	x			

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

In ossequio alle disposizioni di cui alla L. 107/15 (Buona Scuola) art. 1 co. 33 – 43, gli studenti hanno svolto attività di PCTO nella misura prevista, dedicando almeno il 50% del monte ore del percorso alla permanenza in strutture esterne che garantiscano momenti formativi coerenti con il PECUP.

Le attività di PCTO, non effettuate nell' a.s. 2020-2021 a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a Covid-19, si sono invece regolarmente svolte negli ultimi due anni scolastici. Nello specifico, per l'a.s. 2021/2022 la classe ha svolto attività di stage presso hotel e/o ristoranti nel periodo dal 30 Maggio al 26 Giugno 2022, mentre per il corrente anno scolastico le ore mancanti sono state colmate mediante attività integrative, online (Laboratorio per stesura CV su piattaforma Moodle) e/o in presenza.

In ogni caso sono state certificate le competenze acquisite e l'attività ha avuto ricaduta sulla condotta e sugli apprendimenti. Per la valutazione nel corrente a.s. il Collegio Docenti ha deliberato di verificare la ricaduta dell'esperienza di PCTO in una disciplina individuata come prevalente nell'indirizzo e precisamente:

- per l'indirizzo **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera** → **Laboratorio Servizi Enogastronomici – settore Cucina e settore Sala e Vendita**

FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

In classe terza è stata garantita la formazione di base per n.4 ore e poi quella specifica (8 ore) rapportata alle attività afferenti all'indirizzo.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni finali dei docenti delle singole discipline così come riportato nella sezione apposita del presente documento. Si precisa che in ogni caso gli obiettivi di apprendimento sono stati rimodulati in considerazione della situazione di emergenza epidemiologica che ha determinato una modifica della attività didattica per le peculiarità della DDI o comunque effettuata da remoto.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Nel triennio, i docenti hanno fatto uso, seppur in forma diversa, delle seguenti metodologie didattiche:

- Lezione frontale;
- Didattica a distanza con modalità sincrone e asincrone;
- Lavori di gruppo;
- Insegnamento individualizzato;
- Problem solving;
- Studi di caso;
- Simulazioni di Esame;
- Ricerche individuali o di gruppo;
- Esercitazioni pratiche di laboratorio;
- Attività pratico-motorie;
- Formulazione di un progetto.

L'attività didattica è stata finalizzata a far conseguire agli allievi livelli di preparazione quanto più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze, per le quali sono state svolte attività di ripasso e recupero in itinere. Si sono trovati momenti nei quali far lavorare i ragazzi in classe mediante peer to peer, motivando e recuperando gli allievi più fragili e in difficoltà. Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC e/o tablet, fotocopie, proiezioni video e filmati, CD-ROM, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per le attività motorie. A partire dall'a.s. 2019/2020, a seguito del verificarsi dell'emergenza Covid-19, tutti i docenti hanno fornito agli studenti materiale di studio in forma digitale attraverso vari canali quali registro elettronico, piattaforma Moodle, gruppi Whatsapp, mail istituzionale, video e documenti selezionati dal web.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI /CLIL

Nella trattazione dei contenuti disciplinari i docenti hanno curato – laddove possibile – un approccio interdisciplinare, per stimolare negli studenti la capacità di trovare nessi logici e considerare come uno stesso argomento abbia agganci e sviluppi in molteplici ambiti del sapere. Ciò al fine di concorrere trasversalmente al raggiungimento delle finalità contenute nel PECUP con specifico e prioritario riferimento al percorso professionalizzante.

Nello specifico nell'ultimo triennio sono state svolte le seguenti Unità Di Apprendimento (UDA):

Anno Scolastico	Classe	Titolo UDA e Discipline coinvolte
2020/2021	3 ^a B K	La stesura di un menu (Italiano, Storia, Lingue, Alimenti, Cucina, Sala).
2021/2022	4 ^a B K	La produzione biologica a chilometro zero (Lingue)
2022/2023	5 ^a B K	- La Sicurezza Microbiologica (Alimenti, Lingue, Cucina); - Cibo e Religione (Alimenti, Lingue, Storia, Cucina, Sala, Religione).

EDUCAZIONE CIVICA

Data l'introduzione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica che prevede 33 ore di lezione durante l'anno scolastico, sono stati fatti propri dal Consiglio di Classe i seguenti argomenti:

Macroaree	Argomenti	Discipline coinvolte	Ore
Costituzione	Valori ed ideali della Costituzione, diritto di famiglia, elezioni	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	8
	Unione europea	Inglese	6
	Formazione di base di primo soccorso	Scienze Motorie e Sportive	4
	Rapporti etico sociali (artt.29-34) e rapporti politici (artt.48-54)	Italiano e Storia	6
Sviluppo sostenibile	Cambiamenti climatici	Matematica	4
	I consumi e la produzione alimentare responsabile	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5

ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha partecipato alle seguenti attività proposte dal Consiglio di Classe:

Attività	Data
Punto di Incontro in Fiera	9 Novembre 2022
Visione del film "Freedom Writers" presso il CINEMAZERO di Pordenone	9 Dicembre 2022
Incontro informativo con esperto della RECRUITING SÉLECT di Belluno	8 Febbraio 2023
Visione del film "Le otto montagne" presso il CINEMAZERO di Pordenone	17 Febbraio 2023
Incontro AVIS/ADMO (nell'ambito di Orizzonti di Volontariato)	28 Febbraio 2023
Giornata Mass Training (progetto Keep the Beat)	15 marzo 2023
Orientamento in Uscita (serie di incontri online con le Università)	21 Marzo 2023
	31 Marzo 2023
	4 Aprile 2023
Viaggio di istruzione a Roma	18 – 22 Aprile 2023
Centro Sportivo Scolastico	Tutto l'anno

Parte IV

Verifiche e valutazioni

TIPI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Le date delle prove sono state sempre comunicate con adeguato anticipo e indicate in agenda nel registro elettronico. Le verifiche, e i relativi esiti valutativi, sono state intese anche come occasioni di ripasso, rinforzo, confronto e approfondimento. Le verifiche hanno avuto lo scopo di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali delle materie, di imparare a cogliere nessi e collegamenti tra gli argomenti, e di permettere all'insegnante di individuare le difficoltà e le strategie efficaci per superarle. Il processo valutativo è stato effettuato sotto il segno della trasparenza e coinvolgendo gli studenti, non solo per informarli dei voti conseguiti, ma anche per renderli più responsabili del processo di apprendimento.

Tipologie di verifica:

- Prove di tipo tradizionale: scritte, orali, pratiche e simulazioni di prove d'esame;
- Prove strutturate;
- Prove semistrutturate;
- Approfondimenti individuali e/o di gruppo;
- Ricerche individuali e/o di gruppo.

Sono state regolarmente svolte le prove INVALSI così calendarizzate:

Disciplina	Data prova
Italiano	6 Marzo 2023
Inglese	7 Marzo 2023
Matematica	8 Marzo 2023

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni allievo sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

1. il comportamento;
2. il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
3. i risultati delle prove e i lavori prodotti;
4. le osservazioni relative alle competenze trasversali;
5. il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
6. l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
7. l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
8. il rispetto delle consegne;
9. l'acquisizione delle principali nozioni;
10. La capacità di autovalutazione;

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Quando la media della valutazione del profitto e del comportamento è inferiore a 0,5, di norma si ha un arrotondamento per difetto nell'ipotesi di valutazione pari o superiore a 0,5 è per eccesso. Pertanto ciò influenza l'attribuzione del credito scolastico.

PARTE V
ALLEGATO N°1

Contenuti delle singole discipline

DISCIPLINA: **Lingua e letteratura italiana**

DOCENTE: **Valentina Avoledo**

LIBRO DI TESTO: *Vivere la letteratura 3, dal secondo Ottocento a oggi* – Beatrice Panebianco, Mario Gineprini, Simona Seminara – Zanichelli

MODULO 1: Il secondo Ottocento		Sett./Nov.
1.1	Illuminismo e Romanticismo: correnti a confronto	1
1.2	Il realismo francese - linee generali	1
1.3	<ul style="list-style-type: none">• Il Verismo, temi e tecniche narrative• GIOVANNI VERGA<ul style="list-style-type: none">- Vita e opere- Lettura delle novelle: <i>Libertà, Rosso Malpelo</i>- Contenuti e trama di <i>Mastro Don Gesualdo</i>- Contenuti e trama de <i>I Malavoglia</i>- Lettura e commento de <i>La fiumana del progresso</i>	11
1.4	La Belle Epoque e i poeti maledetti Lettura di C. Baudelaire, <i>L'albatro</i> e <i>Corrispondenze</i>	3
1.5	<ul style="list-style-type: none">• GIOVANNI PASCOLI<ul style="list-style-type: none">- Vita e opere- La poetica del fanciullino- <i>Myricae</i> tra simbolismo e impressionismo- Lettura e commento di: <i>Temporale, Il tuono, Il lampo, X Agosto, Novembre, L'assiuolo, Lavandare</i>- Canti di Castelvecchio, la poetica del nido- Lettura e commento di: <i>La mia sera, Il gelsomino notturno</i>	10

Totale ore dedicate al modulo: 26

MODULO 2: Il primo Novecento		Dic./Gen.
2.1	<ul style="list-style-type: none">• GABRIELE D'ANNUNZIO<ul style="list-style-type: none">- Vita e opere- Lettura e commento de <i>La pioggia nel pineto</i>- Estetismo, edonismo e superuomo- Contenuti de <i>Il piacere</i>	7
2.2	Crepuscolari, ermetici e vociani: la poesia frammento e l'inquietudine antipositivista Lettura e commento di C. Rebora, <i>Voce di vedetta morta</i>	2
2.3	Il futurismo e le avanguardie artistiche del Primo Novecento	2
2.4	<ul style="list-style-type: none">• GIUSEPPE UNGARETTI<ul style="list-style-type: none">- Vita e opere- Lettura e commento da <i>L'Allegria: Stasera, Soldati, Solitudine, In memoria, Veglia, I fiumi, San Martino del Carso</i>	6

Totale ore dedicate al modulo: 17

MODULO 3: Il primo dopoguerra		Gen./Mar.
3.1	<ul style="list-style-type: none">• LUIGI PIRANDELLO<ul style="list-style-type: none">- Vita e opere- La poetica dell'umorismo - il sentimento del contrario- Lettura e commento da <i>Novelle per un anno: Il treno ha fischiato, La carriola, La patente</i>- Contenuti de <i>Il fu Mattia Pascal</i>	12
3.2	<ul style="list-style-type: none">• ITALO SVEVO<ul style="list-style-type: none">- Vita e opere- Contenuti di <i>Una vita e Senilità</i>- Trama e tematiche de <i>La coscienza di Zeno</i>- Lettura e commento di: <i>Il vizio del fumo, La morte del padre, La vita è inquinata alle radici</i>	6

3.3	<ul style="list-style-type: none"> • UMBERTO SABA - Vita e opere - Da <i>Il canzoniere</i> lettura e commento di: <i>A mia moglie, Ulisse, Amai, Trieste, Città vecchia</i> 	6
-----	---	---

Totale ore dedicate al modulo: 24

MODULO 4: Il secondo Novecento		Apr./Mag.
4.1	<ul style="list-style-type: none"> • EUGENIO MONTALE - Vita e opere - Lettura da <i>Ossi di seppia</i>: <i>I limoni, Spesso il male di vivere ho incontrato</i> - Da <i>Le occasioni: La casa dei doganieri</i> - Da <i>La Bufera e altro: Ballata scritta in una clinica</i> - Da <i>Satura</i>: <i>Avevamo studiato per l'aldilà, La storia, Ho sceso dandoti il braccio</i> 	10
4.2	Il realismo: denuncia sociale e analisi esistenziale. Lettura di A. Moravia, <i>Pataccaro</i> .	2
4.3	<ul style="list-style-type: none"> • La letteratura della Resistenza: - Vita e opere di Cesare Pavese. - Vita e opere di Beppe Fenoglio. Lettura dell'ultimo capitolo de <i>Una questione privata</i> 	4
4.4	Il gruppo 63 e la poetica del disordine. Lettura e commento di E. Sanguineti, <i>Piangi piangi</i>	2
4.5	Italo Calvino e la metaletteratura. Lettura e commento dell'incipit di <i>Se una notte d'inverno un viaggiatore</i>	3

Totale ore dedicate al modulo:21

DISCIPLINA: **Storia**

DOCENTE: **Valentina Avoledo**

LIBRO DI TESTO: *La storia in campo 3* – Antonio Brancati, Trebi Pagliarani – La Nuova Italia.

	MODULO 1: Il nuovo secolo	Sett./Ott.
1.1	La Belle époque, crescita economica e società di massa. Antisemitismo e sionismo	2
1.2	L'Italia giolittiana, riforme sociali e sviluppo economico	2
1.3	Le invenzioni del nuovo secolo: esposizione di ricerche individuali	8

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 2: La prima guerra mondiale	Nov./Dic.
2.1	Origini del conflitto	2
2.2	L'Italia neutrale, la guerra di posizione.	2
2.3	1917	1
2.4	Economia di guerra	2
2.5	La guerra di trincea	3
2.6	I trattati di pace: la conferenza di Parigi	1
2.7	La ricostruzione dopo il Primo conflitto mondiale: scenari internazionali	3

Totale ore dedicate al modulo: 14

	MODULO 3: Il primo dopoguerra e l'affermazione dei totalitarismi	Gen./Feb.
3.1	I ruggenti anni Venti, la crisi del '29 e il New deal	2
3.2	La rivoluzione russa. Dallo Stato sovietico all'Urss	2
3.3	Il sistema gulag: approfondimento	2
3.4	La costruzione dello stato totalitario stalinista	2
3.5	L'ascesa del Fascismo	1
3.6	Le leggi fascistissime e la costruzione dello Stato fascista (propaganda e antifascismo)	2
3.7	Approfondimento sulla figura di Mussolini	2
3.8	La costruzione dello stato totalitario nazista	2
3.9	La guerra civile spagnola	1

Totale ore dedicate al modulo: 16

	MODULO 4: La seconda guerra mondiale	Mar./Apr.
4.1	L'aggressiva politica estera di Hitler	2
4.2	La guerra-lampo	1
4.3	La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale	3
4.4	1943: armistizio e occupazione nazi-fascista	3
4.5	La guerra civile in Italia	2
4.6	La vittoria degli Alleati	2
4.7	Lo sterminio degli ebrei	2

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 5: Il secondo dopoguerra	Apr./Mag.
5.1	Il boom economico	2
5.2	La società dei consumi	1
5.3	La contestazione giovanile: approfondimento	2
5.4	Il bipolarismo e la guerra fredda: la crisi cubana, la guerra in Vietnam	6
5.5	La strategia della tensione: gli anni di Piombo e l'omicidio Moro	3
5.6	Cenni di decolonizzazione e neocolonialismo	2
5.7	La globalizzazione	2

Totale ore dedicate al modulo: 18

	Educazione Civica	Sett./Mag.
	La Costituzione: articoli dal 29 al 34 e dal 48 al 54.	6

DISCIPLINA: **Inglese**

DOCENTE: **Sandra Presotto**

LIBRI DI TESTO: 1) *Well done! Catering: Cooking and Service* – Catris Morris Ellen – Edizioni ELI; 2) *“In Progress”- Extensive training for INVALSI B1 and B2 English language Testing* – Mauretta Bonomi, James Morgan, Manuel Belotti – Edizioni Europass

DAL TESTO: Well done! Catering: Cooking and Service

	MODULO 1: Cooking principles	Sett./Ott.
1.1	Physical methods + Reading comprehension p.116 + Vocabulary p.117.	2
1.2	Chemical methods p.118.	1
1.3	Physico-chemical and biological methods + Reading comprehension p.119.	1

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 2: Cooking techniques	Sett./Ott.
2.1	Water cooking techniques + Reading comprehension p.120.	1
2.2	Techniques for cooking with fat p.122: Deep fat frying-frying-sauteing-griddle or fry top cooking.	1

Totale ore dedicate al modulo: 2

	MODULO 3: Cooking techniques	Ottobre
3.1	Heat cooking techniques p. 124: Grilling-barbecuing-baking-roasting-microwaving.	1
3.2	Food science: the most important reasons for preserving food; fotocopia: canning-pasteurization-blanching-refrigeration-irradiation-freezing-chilling-deep freezing.	1
3.3	Preserving food: the discovery of the tin can p.138.	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 4. Menu planning	Nov. /Dic.
4.1	What's in a menu? designing menus p.142.	1
4.2	The analysis of the menu on p.143.	1
4.3	Menu formats p.144 + reading comprehension p.145.	1
4.4	The conversation between a restaurateur and a designer n.4 p. 145.	1
4.5	Understanding menus: the comparison between menu a) versus menu b) + Reading comprehension n.2 p. 147.	1
4.6	Special menus:breakfast-lunch-dinner p.148.	1
4.7	Afternoon tea menus: the tea british custom + reading comprehension p.152.	1
4.8	Kids' menus + Vocabulary + Reading comprehension p.154.	1
4.9	Speaking n. 4 p. 155.	1
4.10	Dessert menus + Reading comprehension n. 2 e n. 3 p.156.	1
4.11	Cheese menus + Reading comprehension n. 2 e n. 3 p.160.	1

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 5: Safety procedures and nutrition	Gennaio
5.1	Health and safety: HACCP + Vocabulary p.176 + Reading comprehension n.3 p. 177	1
5.2	Matching each hazard with the picture n. 4 p. 177.	1
5.3	HACCP : the seven principles and the flow charts + Reading comprehension p. 178.	1
5.4	Esercizi n. 3-4-5 p.179.	1
5.5	Food transmitted infections and food poisoning + Reading comprehension p.180.	1
5.6	Describing the chart n. 4 p.181.	1
5.7	Food contamination: risks and preventive measures (1) Esercizio n. 3 p. 182.	1
5.8	Food contamination: risks and preventive measures (2) p.184 + Reading comprehension n. 2 p.185.	1

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 6: Diet and nutrition	Febbraio
6.1	The eatwell plate: p. 186 + Esercizi n.2-3-4 p. 187.	1
6.2	Organic food and GMOs: p.190 + Reading comprehension n.2-3-4 p. 191.	1
6.3	The mediterranean diet: p.192/193 + Vocabulary p. 193.	1
6.4	Teenagers and diet + Reading comprehension p.194.	1
6.5	Food allergies and intolerances: p.196 + Esercizi n. 2-3-4 p.197.	1
6.6	Eating disorders p.198 + Reading comprehension n. 2 e n. 3 p.199.	1

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 7: In the restaurant	Marzo
7.1	A waiter's uniform + Reading comprehension n.2 p.216.	1
7.2	Preparing for service p.218.	1
7.3	Table setting p.220.	1
7.4	Pairing food and wine + Reading comprehension p.234.	1
7.5	How to serve wine in a restaurant n. 4 p. 235.	1
7.6	Serving and pairing desserts with wine + Reading comprehension p.236.	1

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 8: Welcoming and serving	Aprile
8.1	Phone bookings and welcoming guests: p.240 + Reading comprehension n. 2 p. 241.	1
8.2	Taking and carrying out orders: p.242.	1
8.3	Problems and complaints: p.244 + Reading comprehension n. 2- p. 244 + Esercizi n. 4 e n. 5 p. 245.	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 9: At the bar	Aprile
9.1	Understanding and serving wine + Reading comprehension p.262 + Reading comprehension p.263.	2
9.2	The origin of wine: fotocopia	1
9.3	The three classifications of wine: the english school, the french school, the italian school: fotocopia.	1
9.4	Wine appellation + reading comprehension p.264.	1
9.5	The european wine labelling p.265.	1
9.6	Making suggestions and describing + reading comprehension n. 2 p.284.	1

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 10: Career paths	Apr./Mag.
10.1	Getting a job: how to write a curriculum vitae + Reading comprehension + Esercizio n. 3 p. 304.	2

Totale ore dedicate al modulo: 2

DAL TESTO: "In progress"- Extensive training in preparation for INVALSI B1 and B2 English language Testing

	MODULO 1	Maggio
1.1	George Orwell: testo + multiple choice p. 10. rephrasing and reformulating information p.11.the totalitarian regime in "animal farm" and in "1984": fotocopia.	3
1.2	New surgical robots are about to enter the operating theatre: testo p.54. Esercizio: do the following statements agree with the information given in the reading passage p.55.	3
1.3	Social media and teens: testo p. 68. Questions 8-11 p.68 e Questions 12-15 p.69.	3

1.4	English schools turn to scripted lessons to raise standards: testo p.44, the difference between the traditional notion oriented method and the modern student centered method. Class discussion. Esercizio: choose the correct alternative p.45	3
-----	--	---

Totale ore dedicate al modulo: 12

Civic Education		
1.1	The rights of the European citizens and the Maastricht treaty signed in 1992	1
1.2	Sketches on the political institutions in Europe: the Parliament-the Council-the Commission	1
1.3	The right of equality of the citizens: all the people have the right to be equal. Equality and racism: fotocopia.	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

DISCIPLINA: **Spagnolo**

DOCENTE: **Alice Colussi**

LIBRI DI TESTO: *Nuevo ¡en su punto! El español en cocina, restaurantes y bares* – Susana Orozco Gonzalez, Giada Riccobono – HOEPLI

	MODULO 1: Establecimiento de bebidas	Sett./Nov.
1.1	Unidad 13 “Bebidas calientes”: - El chocolate - Actividad “Fresh Guacamole” como escribir una receta - La Queimada - Tipos de café - Recordando el imperativo	10
1.2	Unidad 14 De tapas y bocadillos: - Lectura “La pasión de cocinar” - Debate: Los programas de cocina y la publicidad. Las tapas y sus variedades - Documental: “Street food América Latina”	9

Totale ore dedicate al modulo: 19

	MODULO 2: En la mesa con carnes, pescados y vinos	Nov./Mar.
2.1	Unidad 15 “Joyas del mar” - El pescado - Formas de cortar el pescado - El sushi - Recordando el pretérito perfecto	15
2.2	Unidad 16 “Asados y más” - Tipos de carne - Corte, cocción y servicio de la carne - Documental “Duelo de asado” - Cocción y cortes de la carne - Las hierbas aromáticas y especias - Recordando el indefinido	14
2.3	Unidad 17 “Los vinos blancos, claretes y tintos” - Los tipos de vinos - Servicio de vinos en la mesa - Recordando el imperfecto	6
2.4	Película “Perdiendo el Norte” y debate	5

Totale ore dedicate al modulo: 40

	MODULO 3: Endulza la vida	Apr./Mag.
3.1	Unidad 18 “Frutas tropicales; sabores de otras tierras” - Los frutos secos y la fruta desecada - Recordando POR y PARA - La sangría	7
3.2	Unidad 19 “Dulce tentación. El bizcocho y el flan” Recordando las preposiciones	4

Totale ore dedicate al modulo: 11

DISCIPLINA: **Scienza e Cultura dell’Alimentazione**

DOCENTE: **Chiara Milani**

LIBRO DI TESTO: *Scienza e cultura dell’alimentazione. Enogastronomia-Sala e vendita, Vol. 5 – Amparo Machado – Poseidonia Scuola*

	MODULO 1: La filiera alimentare	Settembre
1.1	Filiera alimentare	1
1.2	Regolamento 178/2002	2
1.3	Sicurezza alimentare	1
1.4	Tracciabilità e rintracciabilità	2
1.5	Impatto ambientale della filiera	2
1.6	Qualità dei prodotti	1
1.7	Frodi alimentari	1

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 2: Il sistema HACCP	Ottobre
2.1	Igiene dei prodotti alimentari	3
2.2	Requisiti generali in materia di igiene degli alimenti	3
2.3	Esempi di buone pratiche igieniche	2
2.4	Il sistema HACCP	5
2.5	L’albero delle decisioni	2
2.6	La valutazione della gravità del rischio	1
2.7	La contaminazione degli alimenti	4

Totale ore dedicate al modulo: 20

	MODULO 3: La contaminazione biologica degli alimenti	Novembre
3.1	Contaminazione diretta, indiretta e crociata	1
3.2	Prioni	1
3.3	Virus	1
3.4	Batteri	2
3.5	Tossinfezioni alimentari	3
3.6	Lieviti e muffe	1
3.7	Parassitosi intestinali	1

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 4: La contaminazione chimico-fisica degli alimenti	Novembre
4.1	Contaminazione fisica degli alimenti: contaminazione particellare e radioattiva	1
4.2	Contaminazione chimica degli alimenti: micotossine e agrofarmaci o fitofarmaci o pesticidi	2
4.3	Zoofarmaci o sostanze a uso zootecnico	2
4.4	Sostanze cedute dai MOCA	2
4.5	Metalli pesanti	3

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 5: La conservazione degli alimenti	Dicembre
5.1	Conservazione degli alimenti e tecnologie alimentari	1
5.2	Alterazioni degli alimenti	2
5.3	Conservazione con basse temperature	2
5.4	Conservazione con alte temperature	2
5.5	Conservazione per sottrazione di acqua	3

5.6	Conservazione in ambienti modificati	1
5.7	Conservazione con metodi chimici naturali	2
5.8	Conservazione con metodi chimici artificiali	1
5.9	Conservazione con metodi biologici: le fermentazioni	1

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 6: La cottura degli alimenti	Gennaio
6.1	La trasmissione del calore nella cottura	2
6.2	Effetti della cottura sugli alimenti	2
6.3	Modificazione dei nutrienti per effetto della cottura	2
6.4	Reazione di Maillard	2
6.5	Composti tossici da pratiche di cottura	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 7: I nuovi prodotti alimentari	Febbraio
7.1	Alimenti salutistici	1
7.2	Alimenti arricchiti o fortificati	1
7.3	Alimenti alleggeriti	1
7.4	Alimenti "senza"	1
7.5	Integratori alimentari	2
7.6	Alimenti funzionali	1
7.7	Nuovi alimenti	1
7.8	OGM	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 8: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita	Febbraio
8.1	Definizioni e generalità	2
8.2	Dieta nell'età evolutiva	2
8.3	Dieta dell'adolescente	2
8.4	Dieta dell'adulto	2
8.5	Dieta nella terza età	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 9: Diete e stili alimentari	Marzo
9.1	Diete e benessere	1
9.2	Stili alimentari	1
9.3	Dieta mediterranea	3
9.4	Dieta sostenibile	2
9.5	Diete vegetariane	1
9.6	Diete semivegetariane	1
9.7	Dieta nello sport	1

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 10: L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Marzo
10.1	Ristorazione	2
10.2	Ristorazione di servizio	2
10.3	Mensa scolastica	2
10.4	Mensa aziendale	2
10.5	Ristorazione nelle case di riposo	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 11: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari	Aprile
11.1	MCV	1
11.2	Iperensione arteriosa	2
11.3	Iperlipidemie	1
11.4	Ipercolesterolemia	2
11.5	Ipertrigliceridemia	2
11.6	Aterosclerosi e arteriosclerosi	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 12: L'alimentazione nelle malattie metaboliche	Aprile
12.1	Malattie del metabolismo, significato	1
12.2	Sindrome metabolica	1
12.3	Diabete mellito	2
12.4	Obesità	1

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 13: Allergie e intolleranze alimentari	Aprile
13.1	Allergie: sintomi e complicanze delle allergie	1
13.2	Le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche e indefinite	1
13.3	Intolleranza al lattosio	0,5
13.4	Favismo	0,5
13.5	La sensibilità al glutine e la celiachia-indicazioni dietetiche	0,5
13.6	La sensibilità al glutine non celiaca	0,5
13.7	Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva: i 14 allergeni	1

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 14: Alimentazione e tumori; disturbi alimentari	Maggio
14.1	I tumori e le sostanze cancerogene presenti negli alimenti	2
14.2	Tumore benigno e maligno	1
14.3	Cause, stile di vita e rischio tumorale	2
14.4	Sostanze cancerogene presenti negli alimenti Aflatossina, nitrosammine, IPA, ammine eterocicliche aromatiche	2
14.5	Sostanze protettive presenti negli alimenti: fitocomposti e coloranti, vitamina C, E, fibra alimentare e sali minerali	1
14.6	Disturbi alimentari, generalità	1
14.7	Anoressia nervosa e bulimia nervosa	1

Totale ore dedicate al modulo: 10

DISCIPLINA: **Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita**

DOCENTE: **Francesca Triolone**

LIBRO DI TESTO: *La scuol@ di enogastronomia, sala e vendita corso avanzato* – Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Anibaldi, Franco Tacconelli – Edizioni Calderini

	MODULO 1: Il sistema HACCP e la sicurezza sul lavoro (consolidamento)	Ore
1.1	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. HACCP e T.U. 81/2008: definizione, sviluppo e campi di applicazione.	10

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 2: L'accoglienza e la valorizzazione dei prodotti	Ore
2.1	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. Valorizzazione dei prodotti: i marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. I formaggi.	10

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 3: La professione di Barman/Barlady il traguardo (consolidamento)	Ore
3.1	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione. Organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. I cocktails. La brigata di bar. Gli strumenti del barman. La professione il traguardo. Cenni di gestione del bar. Conoscenza dei prodotti.	20

Totale ore dedicate al modulo: 20

	MODULO 4: Verso la professione: il Sommelier (consolidamento)	Ore
4.1	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. Cenni di enologia: dalla vite al bicchiere. Gli abbinamenti di base.	10

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 5: La cucina di sala (consolidamento)	Ore
5.1	Utilizzare, all'interno delle macro aree 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. Operare davanti al cliente: tecniche di cucina alla lampada. Le preparazioni internazionali e innovative.	10

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 6: L'organizzazione del lavoro e la gestione degli eventi	Ore
6.1	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali. Il Food & Beverage manager: tecniche di gestione. La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting. Il cliente e le sue esigenze (simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali , culturali e gastronomici).	20

Totale ore dedicate al modulo: 20

DISCIPLINA: **Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina**

DOCENTE: **Laura Maria Azzurra Francescutto**

LIBRO DI TESTO: *Il nuovo cucinabile - Avanzato* – Angelo Solillo, Sofia Palermo – Ed. San Marco

	MODULO 1: Aspetti gastronomici dei menù	Ott./ Nov.
1.1	La struttura del menù	2
1.2	Aspetti tecnico-operativo e comunicativo del menù	1
1.3	Aspetti gastronomici del menù	1
1.4	Dietetapia, stagionalità e gusti	1
1.5	Tendenze gastronomiche	2
1.6	Cucina vegetariana ed annessi, la cucina macrobiotica	2
1.7	La dieta mediterranea: principi fondamentali ed importanza	2
1.8	Dieta vegetariana, vegana, ipocalorica, per celiaci, per intolleranti	2
1.9	Le reazioni avverse agli alimenti	2
1.10	Piatti e menù per soggetti con intolleranze/allergie alimentari	6

Totale ore dedicate al modulo: 21

	MODULO 2: La sicurezza ed il sistema HACCP	Nov./Feb.
2.1	La sicurezza sul lavoro	2
2.2	La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo	2
2.3	Regolamento 178/2002	1
2.4	Il Pacchetto Igiene	2
2.5	La rintracciabilità alimentare	2
2.6	L'autocontrollo ed il Sistema HACCP	2
2.7	Il manuale di autocontrollo: cos'è e come stilare uno	2
2.8	Esempi di identificazione di CP e CCP	2
2.9	Gestione dei prodotti non idonei	1
2.10	Le tossinfezioni alimentari	2

Totale ore dedicate al modulo: 18

	MODULO 3: Catering e Banqueting	Mar./Apr.
3.1	Cosa s'intende per catering: Forme di catering	2
3.2	Varie tipologie di menù di catering	2
3.3	Cosa s'intende per banqueting: forme di banqueting	2
3.4	Organizzazione di un banchetto	1
3.5	La scheda evento e l'organizzazione della logistica	1
3.6	Menù a confronto fra catering e banqueting	2
3.7	Il buffet: come organizzarlo e quali pietanze scegliere	1
3.8	Alcune tecniche di preparazione a confronto	1

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 4: La qualità alimentare	Maggio
3.1	Cos'è la qualità alimentare	1
3.2	Certificazioni ISO 9000	1
3.3	Prodotti bio, km zero, filiera corta	1
3.4	Marchi di qualità	1
3.5	Alcuni marchi di qualità a confronto	1
3.6	Disciplinare di produzione: cos'è. Alcuni esempi	1
3.7	Prodotti tipici del territorio: la valorizzazione ed il Made in Italy	2
3.8	Piatti tipici della regione FVG	2
3.9	Prodotti tipici dell'Alsazia	1
3.10	Piatti tipici dell'Alsazia	1

Totale ore dedicate al modulo: 12

DISCIPLINA: **Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva**

DOCENTE: **Daniela Sfreddo**

LIBRO DI TESTO: *Gestire le imprese ricettive 3* – Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Rizzoli Education Tramontana

	MODULO 1: Il mercato turistico	Sett./Ott.
1.1	Il mercato internazionale	1
1.2	Il mercato turistico nazionale	2
1.3	Le nuove tendenze del turismo	2

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 2: Il marketing	Da Ott. a Feb.
2.1	Il marketing: aspetti generali	3
2.2	Marketing strategico ed operativo	5
2.3	Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione della clientela, scelta degli obiettivi, scelta del target, scelte del posizionamento	18
2.4	Marketing operativo e leve di marketing: prezzo, prodotto, distribuzione e comunicazione	14
2.5	Il web marketing: cos'è e quali sono gli strumenti	2
2.6	Il marketing plan	8

Totale ore dedicate al modulo: 50

	MODULO 3: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione nelle imprese ricettive-ristorative	Mar./Apr.
3.1	Scelta strategica dell'imprenditore e fattori da cui dipende: analisi SWOT	3
3.2	Cos'è la vision e la mission dell'impresa	1
3.3	Differenza tra pianificazione e programmazione aziendale	3
3.4	Controllo di gestione	1
3.5	Il budget e differenza con bilancio d'esercizio	1
3.6	Le parti del budget	3
3.7	Il business plan	3

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 4: I contratti delle imprese ristorative	Maggio
3.1	Contratto di ristorazione	1
3.2	Contratto di catering	1
3.3	Contratto di banqueting	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 5: Educazione Civica: Stato, Governo e Costituzione	Nov./Mag.
5.1	Lo Stato Italiano	1
5.2	Gli elementi costitutivi: popolo, territorio e sovranità	1
5.3	Forme di Stato nella storia	1
5.4	Il Governo Italiano	1
5.5	Differenza tra Repubblica e Monarchia	1
5.6	La Costituzione Italiana, le sue origini e i suoi caratteri	1
5.7	Principi fondamentali della Costituzione (art. 1-2-3-4-5)	1
5.8	La tutela del lavoro: art. 36-37-38-39-40	1

Totale ore dedicate al modulo: 8

DISCIPLINA: **Matematica**

DOCENTE: **Alberto Favaron**

LIBRO DI TESTO: *Colori della Matematica – Edizione bianca per il quinto anno degli Istituti Alberghieri – Volume B* – Leonardo Sasso, Ilaria Fragni– DEA Scuola Pettrini

	MODULO 1: Problemi di scelta	Sett./Ott.
1.1	Costo, ricavo e guadagno e presentazione dei problemi di scelta	1
1.2	Problemi di scelta di tipo lineare	7
1.3	Problemi di scelta di tipo quadratico	9

Totale ore dedicate al modulo: 17

	MODULO 2: Calcolo integrale e applicazioni	Ott./Feb.
1.1	Ripasso sul calcolo differenziale (regole derivazione e derivate delle potenze)	3
1.2	La primitiva di una funzione	3
1.3	Primitive di funzioni elementari e di particolari funzioni razionali	3
1.4	L'integrale indefinito	7
1.5	L'integrale definito	4
1.6	Applicazioni dell'integrale definito al calcolo di aree di semplici regioni del piano	7
1.7	Esponenziali e logaritmi: definizioni e grafici (<i>integrazione programma di 3^a non svolto causa Covid-19</i>). Derivata del logaritmo naturale e applicazioni al calcolo integrale.	5

Totale ore dedicate al modulo: 32

	MODULO 3: Geometria nello spazio e solidi notevoli	Mar./Mag.
2.1	Lo spazio tridimensionale, calcolo della distanza tra punti nello spazio e relative applicazioni al calcolo di aree e perimetri di triangoli nello spazio	4
2.4	Poliedri, prisma e prisma retto	1
2.5	Cubo, parallelepipedo e piramide (formule per la superficie e il volume e loro applicazioni alla risoluzione di semplici problemi concreti)	8
2.6	Solidi di rotazione: cilindro, cono e sfera (formule per la superficie e il volume e loro applicazioni alla risoluzione di semplici problemi concreti)	8

Totale ore dedicate al modulo: 21

Educazione Civica

	Cambiamenti climatici	Ore
	Lettura e discussione di alcuni articoli inerenti al tema in oggetto o comunque, per qualche ragione, ad esso collegati. Analisi a gruppi di alcune tabelle estratte dall'inserito <i>Pianeta 2030</i> del <i>Corriere della Sera</i>	4

DISCIPLINA: **Scienze Motorie e Sportive**

DOCENTE: **Elena Purkardhofer**

LIBRO DI TESTO: *Competenze Motorie – corso di Scienze motorie e sportive per la scuola secondaria di secondo grado*, Edo Zocca, Massimo Gulisano, Paolo Manetti, Mario Marella, Antonella Sbragi – G. D'ANNA

	MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali	Periodo
1.1	Corsa prolungata a ritmi blandi	Settembre/ Maggio
1.2	Andature atletiche e ritmiche	
1.3	Esercizi di mobilizzazione articolare a corpo libero	
1.4	Esercizi di stretching	
1.5	Esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle, ecc)	
1.6	Esercizi per il miglioramento della velocità	

	MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative	Periodo
2.1	Andature atletiche e ritmiche	Settembre/ Maggio
2.2	Esercizi per il miglioramento della destrezza e coordinazione a corpo libero e con piccoli attrezzi (palloni, funicelle, funi, cerchi, ecc.)	
2.3	Esercitazioni sui fondamentali degli sport trattati	

	MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra	Periodo
3.1	Fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallacanestro, pallapugno, badminton	Settembre/ Maggio
3.2	Specialità dell'atletica leggera: propedeutici corsa veloce, salto in lungo	
3.3	Regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati	

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	Periodo
4.1	Difendere la nostra salute: le dipendenze	Settembre/ Maggio
4.2	Traumatologia e primo soccorso	
4.3	La corretta alimentazione	
4.4	Rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)	
4.5	La storia dello sport	

	MODULO 5: Educazione Civica	Sett./Gen. ore
5.1	Formazione di base di Primo Soccorso	4

DISCIPLINA: **Insegnamento Religione Cattolica**

DOCENTE: **Alice Paro**

LIBRO DI TESTO: *I-RELIGIONE-VU* – Luigi Cioni, Paolo Masini, Barbara Pandolfi, Luca Paolini
– EDB Edizioni Dehoniane BO (CED)

MODULO 1: Etica Sociale		Ott./Nov.
1.1	Introduzione all'etica sociale	3
1.2	Lettura e comprensione di testi etici	4
1.3	Elaborati correlati ai testi letti	3

Totale ore dedicate al modulo: 10

MODULO 2: La società multi-etnica		Dic./Feb.
2.1	Una società multi-religiosa e multi-culturale	3
2.2	Antisemitismo e Shoah tra memoria e attualità	4
2.3	Elaborati correlati agli argomenti trattati	3

Totale ore dedicate al modulo: 10

MODULO 3: Le risorse interiori dell'Uomo		Mar./Apr.
3.1	Cibo e Religioni, l'alimentazione nelle culture religiose e spirituali	2
3.2	Consapevolezza, empatia e resilienza	2
3.3	Etica della Vita	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

MODULO 4: Grandi religioni		Maggio
4.1	Il ruolo della religione nella società odierna	2
4.2	Le grandi religioni del mondo	2

Totale ore dedicate al modulo: 4

Parte VI

Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame Di Stato

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato.

DATE DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME:

Sono state svolte le seguenti simulazioni delle prove d'esame:

- I^a PROVA: il giorno martedì 14 Marzo 2023 con una durata prevista di 5 ore;
- II^a PROVA: il giorno venerdì 24 Marzo 2023 con una durata prevista di 5 ore;
- COLLOQUIO: il giorno venerdì 3 Maggio 2023 con una durata prevista di 1 ora (1 allievo).

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI

1) PRIMA PROVA

In conformità con quanto sancito dall'O.M. 45/2023, per la simulazione della prima prova scritta (Italiano – 20 punti) erano previste le seguenti tipologie:

- **tipologia A:** analisi e interpretazione di un testo letterario (2 tracce);
- **tipologia B:** analisi e produzione di un testo argomentativo (3 tracce);
- **tipologia C:** riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su temi di attualità (2 tracce).

A tal fine gli allievi, durante l'intero anno scolastico, sono stati esercitati attraverso:

- esercizi di analisi e produzione di testi argomentativi;
- esercizi di analisi di testi letterari;
- discussione su tematiche di attualità;
- rinforzo delle abilità linguistiche e delle conoscenze letterarie durante la consegna delle prove svolte.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR, declinati come da griglia allegata al presente documento (Parte VIII: Allegato n. 3). Dalla correzione della prova, alla quale erano tutti presenti, è emerso che sei allievi hanno scelto la tipologia A, altri sei la tipologia B e tre la tipologia C. La maggior parte della classe ha raggiunto la sufficienza, ma tre allievi hanno riportato una lieve insufficienza dovuta alla difficoltà – peraltro già intercettata nel corso dell'anno scolastico - dell'organizzazione testuale. Quattro allievi si sono distinti per l'efficacia dell'intento comunicativo e la chiarezza espositiva attestandosi su un livello più che buono; il resto della classe ha dimostrato una discreta competenza nell'organizzazione del testo e un'articolazione del tema semplice e coerente. Il lessico è risultato perlopiù generico, ripetitivo ed elementare sebbene rari siano stati gli errori ortografici e morfosintattici. Non si sono invece registrate difficoltà nella comprensione del testo, nel percorso ragionativo o nella contestualizzazione dei riferimenti e delle conoscenze, nonostante i giudizi critici siano risultati spesso piuttosto superficiali.

2) SECONDA PROVA

In accordo con l'O.M. 45/2023 per cui le caratteristiche della seconda prova devono essere conformi ai Quadri di Riferimento di cui al D.M. 164 del 15 Giugno 2022, per la simulazione della seconda prova scritta (Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratori di Servizi Enogastronomici – 20 punti) è stato fornito agli studenti un esempio di prova della **tipologia A:** analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

La prova è stata predisposta dalla Commissione d'Esame in coerenza con le specificità del PTOF dell'Istituto e anche in questo caso la valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR, declinati come da griglia allegata al presente documento (Parte VIII: Allegato n. 3). Dalla correzione della prova, alla quale erano tutti presenti, è emerso che nel complesso gli allievi possiedono una discreta padronanza delle conoscenze, abilità e competenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline. Nello specifico, le competenze tecnico professionali si sono dimostrate acquisite e generalmente accettabili.

3) COLLOQUIO

Per l'anno scolastico in corso, il colloquio (20 punti) risulta così strutturato:

1. analisi del materiale scelto dalla sottocommissione con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;

2. esposizione dei contenuti secondo i metodi delle singole discipline compresa Educazione Civica argomentando in modo critico e personale;
3. esposizione di esperienze relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento svolte, con una breve relazione o un elaborato multimediale;
4. eventuale discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

Al fine di illustrare agli studenti tempistiche e modalità di svolgimento dello stesso, nonché presentare loro la relativa griglia di valutazione (Parte IX: Allegato n. 4), è stata svolta una prova di colloquio orale in cui erano presenti i tre membri interni del Consiglio di Classe più altri tre docenti dell'Istituto che, in quanto non facenti parte del Consiglio, simulavano il ruolo dei membri esterni della Commissione d'Esame per le discipline Italiano, Inglese e Matematica.

Parte VII

ALLEGATO N°2

Quadri di riferimento per gli Istituti Professionali

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato; • Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto; • Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative; • Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate; • Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

Griglia di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

Parte VIII

ALLEGATO N°3

**Tracce delle simulazioni di prima e seconda prova
e relative griglie di valutazione**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

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 versificazione, 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

Elsa Morante, La storia (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Usepe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Usepe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"¹. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Usepe! Usepee!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo² [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Usepe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Usepe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Usepe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁴ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁵ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷, intatto, il casamento⁸ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o raspando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

⁹ Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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 [...]. 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.

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 al di là 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? 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. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come “solitudine”, “deserto”, “lentezza”, cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà. 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.

[...] 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.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] 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 “deserti tascabili” (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 B2

Paolo Rumiz¹, L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Piovigina. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alzabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"² l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altroieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti. Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

¹ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati,

concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia. Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissa nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "Qui è morta la speranza dei palermitani onesti". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello

apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre¹. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, “... non siamo stati noi.” Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

¹ *Politico e sindacalista siciliano impegnato nella lotta alla mafia.*

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

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

PROPOSTA C2

Il Manifesto della comunicazione non ostile (www.paroleostili.it/manifesto/)

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

3. Le parole danno forma al pensiero

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

5. Le parole sono un ponte

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

6. Le parole hanno conseguenze

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

7. Condividere è una responsabilità

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.

8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

Il Manifesto delle parole non ostili è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle 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.

Cognome e Nome		Classe		Data		
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte comune						
	Testo non pianificato e frammentario	Testo scarsamente organizzato	Ideazione del testo semplice e sufficientemente strutturata	Discreta ideazione e organizzazione del testo	Ottima ideazione e organizzazione del testo	
1a-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Cosa si valuta: 1. articolazione chiara e ordinata del testo; equilibrio tra le parti (Introduzione, parte centrale, conclusione) 2. corretta parafrasi 3. ordine nell'impaginazione e nell'impostazione (organizzazione della pagina, presenza di capoversi)	Punti 1-2-3 Testo articolato in modo confuso, senza equilibrio tra le parti né continuità tra le frasi	Punti 4-5 Testo non articolato in modo chiaro	Punti 6 Articolazione del testo semplice e coerente	Punti 7-8 Articolazione discreta con equilibrio tra le parti e buon uso dei connettivi	Punti 9-10 Testo coerente e significativo con articolazione chiara ed organica
1b-Coesione e coerenza testuali	Cosa si valuta: 1. Le idee espresse sono congruenti tra loro; 2. è rispettata la continuità logico-tematica tra le parti del testo; 3. le connessioni logiche sono appropriate, chiare e adeguate alla maggiore o minore rigidità del testo	Punti 1-2-3 Lessico usato in modo scorretto e ripetitivo	Punti 4-5 Lessico elementare, generico e ripetitivo	Punti 6 Lessico semplice ma pertinente	Punti 7-8 Lessico pertinente e variato	Punti 9-10 Lessico, anche specifico, preciso e ricco; registro adeguato alla situazione comunicativa
2a-Lessico ricchezza e padronanza	Cosa si valuta: 1. ampiezza del repertorio lessicale 2. appropriatezza semantica e coerenza specifica del registro 3. padronanza dei linguaggi settoriali	Punti 1-2-3 Gravi errori morfosintattici e/o ortografici	Punti 4-5 Errori diffusi ma non gravi; punteggiatura scarsa e non appropriata	Punti 6 Errori rari, non gravi; punteggiatura essenziale	Punti 7-8 Correttezza sostanziale; punteggiatura adeguata	Punti 9-10 Buona/ottima correttezza; punteggiatura sempre adeguata al contesto
2b-Correttezza grammaticale Ortografia, morfosintassi, punteggiatura	Cosa si valuta: 1. padronanza delle strutture morfo-sintattiche 2. correttezza ortografica 3. uso consapevole della punteggiatura in relazione al tipo di testo	Punti 1-2-3 Conoscenze e riferimenti scorretti e/o incompleti	Punti 4-5 Conoscenze e riferimenti scarsi e/o parziali	Punti 6 Conoscenze e riferimenti correttamente e sufficientemente completi	Punti 7-8 Conoscenze e riferimenti corretti e contestualizzati	Punti 9-10 Conoscenze e riferimenti precisi, ampi e approfonditi
3a-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: 1. scelta di argomenti pertinenti 2. organizzazione degli argomenti attorno a un'idea di fondo 3. consistenza e precisione di informazioni e dati	Punti 1-2-3 Giudizi confusi e/o contraddittori	Punti 4-5 Valutazioni non evidenti; trattazione superficiale e/o priva di spunti personali	Punti 6 Presenza di valutazioni chiare e semplici	Punti 7-8 Valutazioni chiare, giudizi critici motivati	Punti 9-10 Valutazioni ben formulate e integrate nel testo in modo efficace
3b- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Cosa si valuta: 1. rielaborazione delle informazioni 2. presenza di commenti e valutazioni personali	Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10
					PUNTEGGIO PARTE GENERALE /60	

Questo punteggio va sommato al punteggio della parte specifica della seconda pagina. Compilare la parte specifica della tipologia scelta dall'allievo.

Cognome e Nome		Classe		Data		
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia A						
A 1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, rielaborazione in forma di parafrasi o riassunto)	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A1	Consegna non rispettata	Consegna rispettata solo in parte	Consegna rispettata nelle linee generali	Consegna svolta in modo completo	
	A 2. Comprensione e analisi del testo dato; comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica, retorica	Punti 1-2-3 Comprensione, analisi e interpretazione scorretta (1-2-3) incompleta (4-5-6)	Punti 4-5-6 Comprensione, analisi e interpretazione scarsamente corretta e/o parzialmente incompleta	Punti 7 Comprensione, analisi e interpretazione Corretta e sufficientemente completa	Punti 8-9-10 Comprensione, analisi e interpretazione corretta e approfondita	Punti 11-12 Comprensione, analisi e interpretazione corretta e precisa
		Punti 1-2-3-4-5-6 Interpretazione insufficiente del testo	Punti 7-8-9 Interpretazione parziale del testo	Punti 10-11 Interpretazione sufficiente del testo	Punti 12-13-14 Interpretazione corretta del testo	Punti 15-16 Interpretazione articolata del testo
A 3. Interpretazione del testo	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A3	Punti 1-2-3-4 Interpretazione insufficiente del testo	Punti 5-6 Interpretazione sufficiente del testo	Punti 7-8-9-10 Interpretazione corretta del testo	Punti 11-12 Interpretazione articolata del testo	
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia B						
B 1. Individuazione di tesi e argomentazioni	Cosa si valuta: 1 struttura del testo (introduzione, esplicitazione della tesi, argomentazioni, esplicitazione della antitesi se richiesta, conclusione)	Tesi e argomentazioni non parzialmente comprese (1-2-3); tesi e argomentazioni scarsamente comprese (4-5-6)	Tesi e argomentazioni parzialmente comprese	Tesi e argomentazioni sufficientemente comprese	Tesi e interpretazioni comprese in modo in modo adeguato	
	B 2. Costruzione del percorso ragionativo	Punti 1-6 Percorso ragionativo incoerente e non comprensibile	Punti 7-8-9 Percorso ragionativo poco coerente, difficile da decodificare	Punti 10-11 Percorso ragionativo essenziale	Punti 12-13-14 Percorso ragionativo lineare, facile da seguire	Punti 15-16 Percorso ragionativo coerente e personale
		B 3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	Punti 1-2-3 Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli	Punti 4-5-6 Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi	Punti 7 Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati	Punti 8-9-10 Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui
C 1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto C1	Punti 1-2-3 Testo non pertinente, traccia non svolta (1-2-3); pertinenza parziale (4-5-6)	Punti 4-5-6 Testo appena pertinente, traccia svolta in modo approssimativo	Punti 7 Testo pertinente e coerente alla traccia	Punti 8-9-10 Testo coerente, soddisfacente organizzazione dei paragrafi	Punti 11-12 Testo coerente e approfondito
	C 2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Punti 1-6 Sviluppo caotico	Punti 7-8-9 Sviluppo difficile da seguire	Punti 10-11 Sviluppo sufficientemente ordinato	Punti 12-13-14 Sviluppo articolato in modo efficace	Punti 15-16 Sviluppo critico e personale
		C 3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Punti 1-2-3 Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli	Punti 4-5-6 Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi	Punti 7 Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati	Punti 8-9-10 Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui e riflessione critica
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia C						
C 1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto C1	Punti 1-2-3 Testo non pertinente, traccia non svolta (1-2-3); pertinenza parziale (4-5-6)	Punti 4-5-6 Testo appena pertinente, traccia svolta in modo approssimativo	Punti 7 Testo pertinente e coerente alla traccia	Punti 8-9-10 Testo coerente, soddisfacente organizzazione dei paragrafi	Punti 11-12 Testo coerente e approfondito
	C 2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Punti 1-6 Sviluppo caotico	Punti 7-8-9 Sviluppo difficile da seguire	Punti 10-11 Sviluppo sufficientemente ordinato	Punti 12-13-14 Sviluppo articolato in modo efficace	Punti 15-16 Sviluppo critico e personale
		C 3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Punti 1-2-3 Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli	Punti 4-5-6 Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi	Punti 7 Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati	Punti 8-9-10 Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui e riflessione critica
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA /40						
TOTALE PUNTI: /100				diviso 5 =		voto in ventesimi
(approssimazione per eccesso per i valori dopo la virgola uguali e superiori a 5, per difetto per valori inferiori a 5)						

Traccia della simulazione di seconda prova del 24 Marzo 2023

	Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"			
	Istituto Tecnico per il Turismo Istituto Professionale per i Servizi Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico			
33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2		Tel. 0434.231601 - 0434.538148	Fax: 0434.231607	
Sito Web: www.istitutoflora.edu.it	e-mail: pnis00800v@istruzione.it	Casella Posta Certificata: pnis00800v@pec.istruzione.it		C.F.: 80009070931

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO A.S. 2022-2023

ISTITUTO PROFESSIONALE - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LSE-LSV
TIPOLOGIA A

DOCUMENTO

Piramidi, piatti e linee guida alimentari: costruire un'alimentazione bilanciata

La maggior parte delle nazioni europee ha sviluppato delle **linee guida alimentari** o, semplicemente, dei suggerimenti, per la popolazione. Con queste si forniscono "suggerimenti sugli alimenti, sui gruppi e sui modelli alimentari, per far sì che il pubblico generico sia informato sui nutrienti essenziali per promuovere la salute e prevenire le malattie croniche". Alcune nazioni elaborano una rappresentazione grafica, come una piramide alimentare o un piatto per illustrare e racchiudere tutti i suggerimenti.

In questo articolo viene utilizzata come esempio la piramide alimentare, essendo una delle rappresentazioni grafiche più comuni e quindi più familiari.

[...]

Piramidi alimentari di un tempo e recenti

[...]

Oggi novanta Paesi in tutto il mondo hanno sviluppato linee guida alimentari, o linee guida per un'alimentazione sana, per la propria popolazione. Alcune linee guida sono quasi universali, come il consumo di alimenti vari (tra cui abbondanti quantità di frutta, verdura e acqua come bevanda preferita) e una limitazione nell'assunzione di zuccheri, grassi e sale. Vi sono, tuttavia, alcune variazioni da Paese a Paese, poiché le linee guida sono state adattate alle situazioni locali.

Ad esempio, nei Paesi del Medio Oriente, i legumi (come i ceci e le lenticchie) sono solitamente considerati come un gruppo alimentare a sé stante in quanto sono una parte culturalmente significativa dell'alimentazione in questa regione.

Alcuni Paesi del Mediterraneo, come Croazia, Cipro, Grecia e Spagna, sottolineano l'importanza della scelta dell'olio di oliva nella dieta.

Tradizionalmente, venivano dati consigli solo sul consumo di alimenti, ma c'è stata un'evoluzione per includere anche consigli sulla sicurezza alimentare e sullo stile di vita (ad es. attività fisica o contesti sociali). Più recentemente, molti Paesi hanno aggiunto indicazioni sulla sostenibilità, dove consigliano di scegliere alimenti locali e stagionali, o altrimenti di provenienza sostenibile.

(Fonte: <https://www.eufic.org/it/vita-sana/articolo/piramidi-piatti-e-linee-guida-alimentari-costruire-un'alimentazione-bilanciata>)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Quali sono gli obiettivi delle linee guida alimentari nei diversi Paesi dove vengono create?
- In che modo le linee guida vengono spesso presentate al grande pubblico?
- Suggestisca qualche differenza tra le linee guida dei vari Paesi.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, spieghi i principi sui quali è costruita la piramide della dieta mediterranea.

In particolare:

- Spieghi cosa si intende per “dieta mediterranea”;
- Illustri il ruolo dei legumi a livello nutrizionale e culturale;
- Indichi i benefici che le popolazioni che aderiscono al modello alimentare della dieta mediterranea possono trarre in termini di salute;
- Illustri la piramide della dieta mediterranea;

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover realizzare un prodotto (COCKTAIL-PIATTO) rispettando rigorosamente le linee guida necessarie alla produzione, nel rispetto delle norme igieniche e della sicurezza alimentare. Definisca nel dettaglio tutte le fasi operative di organizzazione, produzione e servizio.

D) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze maturate nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento, ipotizzi possibili canali per favorire la diffusione e vendita di tali prodotti, anche al di fuori dei confini del territorio nazionale.

Esami di Stato 2022/2023 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Istituto professionale per i servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

CANDIDATO _____

CLASSE _____

INDICATORI	MAX	DESCRITTORI	Punteggio			
A. COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	3	Sicura	3			
		Accettabile	2			
		Difficoltosa e approssimativa	1			
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	6	Completa e approfondita	6			
		Completa	5			
		Essenziale	4			
		Parziale	3			
		Frammentaria	2			
		Assente	1			
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni	8	Competenze tecnico-professionali sicure e strategie risolutive originali	8			
		Competenze tecnico professionali precise e strategie risolutive costruite autonomamente	7			
		Competenze tecnico-professionali corrette e strategie risolutive abbastanza autonome	6			
		Competenze tecnico-professionali accettabili e strategie risolutive limitate a casi semplici	5			
		Competenze tecnico-professionali incomplete e strategie risolutive parziali	4			
		Competenze tecnico-professionali approssimative e strategie risolutive appena abbozzate	3			
		Competenze tecnico-professionali assenti e strategie risolutive casuali	2			
		Competenze tecnico-professionali e strategie risolutive assenti	1			
D. CAPACITÀ di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	3	Argomentazione e collegamenti chiari e precisi	3			
		Argomentazione limitata	2			
		Argomentazione confusa e approssimativa	1			
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE/20

Parte IX

ALLEGATO N°4

Griglia di valutazione nazionale del colloquio orale


In questa ultima sezione è allegata la griglia di valutazione del colloquio orale, così come indicata dalla normativa.

D.M. 769 del 26 novembre 2018 con i quadri e le griglie:

https://www.miur.gov.it/web/guest/news/-/asset_publisher/ubIwoWFcqWhG/content/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018

Lunedì, 26 novembre 2018

Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte" e "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione

 **Documenti Allegati**

- D.M. 769 del 26 novembre 2018 
- Nota prot. 19890 del 26 novembre 2018 
- Quadro di riferimento prima prova 
- Quadri di riferimento Licei 
- Quadri di riferimento Professionali 
- Quadri di riferimento Tecnici 

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle di 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 o 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				