



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Federico di Svevia"

I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A. 86039 Termoli

Sede di Larino presso CASA CIRCONDARIALE
(CBRH010016)



Tel 0875 - 706582
Email
cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.edu.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V A

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo: sala e vendita



SEDE CARCERARIA

A.S. 2023-2024

INDICE

| | |
|--|-------|
| 1. PREMESSA | Pag.1 |
| 2. PECUP: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA | 1 |
| 3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE | 2 |
| 4. QUADRO ORARIO FORMATIVO "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA" ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA | 3 |
| 5. IL CONSIGLIO DI CLASSE: STABILITÀ E COMPOSIZIONE | 4 |
| 6. CREDITO SCOLASTICO | 4 |
| 7. INDICAZIONI SUGLI ESAMI | 4 |
| 8. PCTO | 5 |
| 9. EDUCAZIONE CIVICA | 6 |
| 10. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI | 8 |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 8 |
| STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE | 9 |
| LINGUA E CIVILTÀ INGLESE | 10 |
| LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE | 11 |
| MATEMATICA | 12 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 13 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 14 |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA | 15 |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA | 16 |
| IL CONSIGLIO DI CLASSE | 17 |
| ALLEGATO A: GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA | |
| ALLEGATO B: SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E GRIGLIA DI VALUTAZIONE | |
| ALLEGATO C: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE | |

1. PREMESSA

Il seguente documento, destinato alla Commissione esaminatrice dell'Esame di Stato, redatto ai sensi dell'art 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017 così come richiama l'art.10 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024, riporta informazioni mirate sulla classe **V A** indirizzo **Sala e Vendita** per la definizione del materiale e dei criteri per la conduzione delle prove di esame.

2. PECUP: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale 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.

Egli è in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti; documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.

Nella filiera dell'enogastronomia:

- agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari;
- integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e comunicative;
- opera nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia individuando le nuove.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'IPSEOA di Larino rappresenta una sede distaccata dell'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli ed è dislocato presso la Casa Circondariale di Reclusione di Larino. L'Istituto fa parte della rete del CPIA (Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti) della provincia di Campobasso e nasce con l'obiettivo di istruire, formare, rieducare gli allievi/studenti dell'Istituto Penitenziario, di valorizzare la persona umana e fornire loro competenze spendibili nel mondo del lavoro durante e dopo la detenzione. Il percorso scolastico della sede carceraria risponde in maniera flessibile alle caratteristiche di un'utenza particolare (adulti). Le lezioni sono svolte in cinque giorni, suddivise fra area comune e aree di indirizzo con orario concordato con la Direzione della Casa Circondariale.

La classe V A indirizzo Sala e Vendita è costituita da sei allievi, tutti provenienti dalla classe IV A Sala e Vendita nell'anno scolastico 2022/2023; un alunno ha conseguito nell'anno scolastico 2020/2021 il diploma di Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – articolazione enogastronomia". Tutti gli alunni hanno frequentato il percorso triennale previsto per l'istruzione degli adulti, articolato in un primo periodo, un secondo e un terzo periodo didattico. Nel passaggio dal secondo periodo didattico al terzo periodo didattico, la classe ha avuto poca continuità didattica per la maggior parte delle discipline, determinando, quindi, la necessità di abituarsi ai nuovi stili di insegnamento.

Gli studenti, in generale, hanno seguito le lezioni in modo non assiduo in alcuni periodi, in seguito a cambiamenti nell'orario di scuola imposti dalla direzione carceraria e all'assegnazione di incarichi di lavoro presso la cucina dell'istituto penitenziario.

Gli alunni della classe 5A presentano una preparazione personale complessivamente eterogenea, in termini di stili cognitivi, applicazione allo studio, predisposizioni, interessi e motivazioni, metodo di studio, tempi di assimilazione, partecipazione al dialogo formativo.

Nel complesso la classe è stata corretta e rispettosa nei confronti degli insegnanti e dei compagni.

La partecipazione al dialogo educativo è stata collaborativa e costruttiva per tutti gli studenti; anche se si sono applicati allo studio in modo non sempre costante, manifestando una certa lentezza nell'apprendimento dei contenuti delle discipline.

In generale, dal punto di vista delle conoscenze acquisite, delle capacità logico-argomentative, delle competenze linguistiche, delle abilità di base e di calcolo logico-matematico e tecnico-scientifiche si può affermare che hanno raggiunto un più che sufficiente grado di preparazione. Due alunni si distinguono per una maggiore capacità nell'affrontare gli argomenti di studio, nel saperli rielaborare e applicare in casi concreti. Per gli altri permangono lacune pregresse e una qualche difficoltà nell'utilizzare sia le strutture e le competenze linguistiche - comunicative, sia le regole e i principi logico-matematici in modo appropriato e corretto; discreto il grado di preparazione nelle discipline tecnico-pratiche.

Data la diversità delle condizioni socio-culturali (caratterizzate da un precoce abbandono scolastico e da analfabetismo di ritorno), delle esperienze, delle conoscenze e delle aspettative, l'azione didattica è per lo più flessibile, individualizzata e personalizzata per rispondere alle specifiche esigenze dell'utenza, adattabile facilmente ai bisogni che di volta in volta emergono pertanto gli insegnanti hanno utilizzato delle strategie educative e didattiche finalizzate al raggiungimento delle competenze di base utilizzando misure compensative (schemi, mappe concettuali durante le verifiche scritte e orali). La valutazione è stata misurata in base alla partecipazione al dialogo scolastico, all'impegno e alla disponibilità profuse nelle diverse attività svolte durante l'anno scolastico.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

Progressi in relazione alla situazione di partenza

I risultati raggiunti dalla classe in termini di competenze, relativamente al profitto e ai progressi realizzati, possono ritenersi, nel complesso, positivi, rapportati al livello delle conoscenze ed abilità di base, alle capacità ed attitudini di ciascuno ed ai ritmi di apprendimento, tenendo comunque presente i disagi sostenuti dagli studenti a causa della condizione di restrizione. Gli alunni hanno dimostrato impegno e volontà di migliorare la propria preparazione, anche se le difficoltà legate a carenti conoscenze ed abilità di base ne hanno influenzato l'apprendimento.

CONOSCENZE

Le conoscenze acquisite dagli alunni sono piuttosto eterogenee, a causa delle differenze nella formazione culturale di base, nell'età e nella personalità degli alunni.

Due studenti conoscono i contenuti delle diverse discipline in modo discreto, gli altri evidenziano delle incertezze e carenze nelle discipline linguistiche e logico - matematiche limitando la conoscenza delle materie ai contenuti essenziali.

Anche le conoscenze delle discipline di indirizzo, presentano lo stesso andamento osservato per le altre.

ABILITÀ

La classe, in linea generale, rielabora le conoscenze facendole proprie; utilizza semplici soluzioni per affrontare le problematiche poste nelle varie discipline. Gli studenti, nel complesso, sanno orientarsi e, seppure in modo semplice e schematico, sono in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali.

Più che sufficienti sono anche le abilità acquisite nelle materie tecno-professionali.

COMPETENZE

A livelli generali, tutti gli alunni sono capaci di affrontare le varie situazioni sia nell'ambito linguistico-letterario sia in quello scientifico professionale e pratico. La maggior parte della classe riesce a individuare le relazioni tra i singoli eventi, anche se non sempre si esprime utilizzando la terminologia specifica. Gli alunni sono in grado di gestire in maniera essenziale le fasi operative delle discipline tecnico- professionali.

4. QUADRO ORARIO FORMATIVO "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA" ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

| MATERIE D'INSEGNAMENTO | 5 [^] | scritto/orale/pratico |
|--|----------------|-----------------------|
| AREA COMUNE | | |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 3 | S. O. |
| STORIA | 2 | O. |
| MATEMATICA | 2 | S. O. |
| 1 [^] LINGUA STRANIERA – LINGUA E CIVILTÀ INGLESE | 3 | S. O. |
| AREA DI INDIRIZZO | | |
| 2 [^] LINGUA STRANIERA – LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE | 2 | S. O. |
| SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE | 3 | S. O. |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 3 | S.O. |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Sala e vendita | 4 | P. |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina | 2 | O. |
| ORE COMPLESSIVE | 24 | |

5. IL CONSIGLIO DI CLASSE: STABILITÀ E COMPOSIZIONE

| DOCENTE | MATERIA | CONTINUITÀ DIDATTICA | |
|----------------------|---|---------------------------|-------------------------|
| | | Secondo periodo didattico | Terzo periodo didattico |
| MARAVIGLIA CHIARA | Lingua e letteratura italiana | Si | Si |
| MARAVIGLIA CHIARA | Storia | Si | Si |
| LAFRATTA PAOLA | Matematica | No | Si |
| RICCIO MARIA ROSARIA | Lingua e Civiltà Inglese | Si | Si |
| DI MARIO CARMINE | Lingua Francese | No | Si |
| MIGNOGNA ROSSELLA | Scienza e cultura dell'alimentazione | Si | Si |
| FACCENDA LOREDANA | Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva | No | Si |
| SCARPELLI MICHELE | Lab. Servizi enogastronomici: Sala e Vendita | Si | Si |
| ALIBERTI FRANCESCO | Laboratorio dei Servizi enogastronomici – Settore Cucina | No | Si |

6. CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art.11 dell'O.M. n.55 del 22/03/2024, il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di 40 (quaranta) punti.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, secondo l'art. 5 della suddetta ordinanza, il credito è dato dalla somma del punteggio maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico. In particolare, il consiglio di classe attribuisce:

- per il secondo periodo didattico, il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio previsto, in misura non superiore a venticinque punti.
- per il terzo periodo didattico, il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

7. INDICAZIONI SUGLI ESAMI E SIMULAZIONI

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti sono stati ampiamente informati sull'articolazione e sulle modalità di svolgimento delle prove scritte e orali ai sensi degli articoli 19, 20 e 22 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024. Sono state effettuate esercitazioni scritte e orali conformi alle indicazioni ministeriali secondo il seguente calendario:

- simulazione della prima prova scritta di lingua italiana in data 18/04/2024, di cui si allegano le griglie di valutazione (Allegato 1);
- simulazione della seconda prova scritta, di Scienza e cultura dell'alimentazione, in data 16/04/2024, di cui si allegano copia e griglia di valutazione; Secondo l'ordinanza, la seconda prova scritta è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalla Commissione. Il Consiglio di Classe ha deciso di proporre come seconda parte quattro domande a risposta aperta sui contenuti della disciplina, di cui il candidato ne dovrà scegliere due. Per lo svolgimento della seconda parte il consiglio di classe ritiene che siano sufficienti due ore di tempo.
- simulazione del colloquio d'esame in data 7/05/2024 (per il quale si rimanda alla

griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A della O.M. n. 55 del 22/03/2024). La tipologia di materiale dal quale sono stati tratti gli spunti per il colloquio è la seguente:

Documenti, intesi quali **immagini** riconducibili ai seguenti nodii concettuali:

- I. Alimentazione equilibrata e tipologie dietetiche
- II. Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità;
- III. Qualità e sicurezza alimentare
- IV. Storia e letteratura del IX e X secolo.

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

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento previsti dal D.Lgs. n. 77 del 2005 e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della L. n. 145 del 2018, pur non essendo richiesti per l'ammissione all'esame del corrente anno scolastico diventano oggetto di discussione nell'ambito del colloquio, ai sensi dell'art.22 co. 2, lettera b dell'OM N.55 del 22/03/2024. Nel corso del colloquio, con riferimento ai P.C.T.O. il candidato dovrà esporre, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte.

L'Istituto ha previsto e realizzato attività con la finalità di fornire agli allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie a inserirsi nel mercato del lavoro, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il divario "formativo" tra mondo del lavoro e mondo della scuola. Nell'arco del secondo e terzo periodo didattico, gli studenti sono stati impegnati in attività laboratoriali di vario tipo:

- partecipazione ad eventi e manifestazioni interne all'Istituto;
- partecipazione a corsi
- cineforum
- svolgimento di mansioni lavorative all'interno del penitenziario attinenti al settore della ristorazione.

ATTIVITÀ E PROGETTI PCTO SECONDO/ TERZO PERIODO DIDATTICO ANNI SCOLASTICI 2022/2024

Nel corso del secondo e terzo periodo didattico sono state svolte attività integrative in orario sia curricolare che extracurricolare:

Cineforum "Il dono"

Cineforum di Natale

Celebrazione Giornata della memoria: visione del film "La signora dello zoo di Varsavia" e discussione

Concerto di Natale

Giornata internazionale contro la violenza sulle donne – Incontro con la Presidente dell'associazione Liberaluna Onlus

Corso HACCP

Cineforum "C'è ancora domani"

Progetto "L'arte del cioccolato"

Mansioni lavorative all'interno del penitenziario attinenti al settore della ristorazione (aiuto cuoco, lavapiatti, cuoco, inserviente)

9. EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'Educazione civica, sviluppato attorno al tema "CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO" è stato affidato alle seguenti discipline individuate dai coordinatori dei dipartimenti, per un totale di 33 ore annuali, secondo il seguente quadro orario:

UDA - QUADRO ORARIO

| MATERIA | 1° QUADRIMESTRE | 2° QUADRIMESTRE | TOTALE |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|-----------|
| Diritto e tecniche amm.ve | 6 | 6 | 12 |
| Storia | 4 | 4 | 8 |
| Inglese | 4 | -- | 4 |
| Francese | 4 | -- | 4 |
| Materia prof. di indirizzo | | 6 | 6 |
| Tot. | 18 | 16 | 34 |

Il percorso di Educazione civica si è articolato in coerenza con i nodi tematici sviluppati nelle singole discipline e soprattutto con le attività a carattere formativo e culturale promosse dal nostro istituto.

Di seguito è riportata l'Uda, con le competenze e i contenuti svolti.

| TEMA | CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO |
|---------------------------------------|--|
| Ambito | Legalità e Costituzione |
| Discipline coinvolte | DIRITTO E TEC. AMM.VE, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATERIA PROFESSIONALE |
| Abilità | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Capacità di leggere e interpretare le fonti (video, tabelle, immagini ecc.); <input type="checkbox"/> capacità di argomentare le proprie opinioni; <input type="checkbox"/> capacità di lavorare in gruppo. |
| TRAGUARDI di Educazione civica | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano; <input type="checkbox"/> Comunicare, individuare collegamenti e relazioni; <input type="checkbox"/> Acquisire le informazioni ricevute. |

| | |
|---|---|
| Competenze chiave di cittadinanza (Softskills) | <ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione nella madrelingua; • Comunicazione nelle lingue straniere; • Competenze di base in scienza e tecnologia; • Competenze digitali; • Competenze personali, sociali e capacità di imparare a imparare; • Competenze sociali e civiche; • Spirito di iniziativa e imprenditorialità; • Consapevolezza ed espressione culturale. |
|---|---|

Le abilità, le conoscenze e i relativi contenuti per il primo quadrimestre e per il secondo quadrimestre, sono i seguenti:

| DISCIPLINA | Conoscenze | Abilità | Competenze |
|-----------------------------------|--|--|---|
| Diritto e tecniche amministrative | Inquadramento storico della Carta Costituzionale Caratteri della Costituzione Principi fondamentali della Carta Costituzionale e Diritti inalienabili | Saper riconoscere le caratteristiche distintive della nostra Carta Costituzionale Saper collocare l'esperienza individuale in un sistema di regole basato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione | Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale |
| Storia | Storia della Costituzione, principi e caratteristiche | Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione dello Stato e all'evoluzione della società. | Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione. Conoscere i principali articoli della Costituzione ed analizzarne l'applicazione nella società attuale. |
| Inglese | Conoscere l'Unione Europea e gli stati che la compongono Conoscere le istituzioni dell'Unione europea Conoscere che cosa significa essere cittadini europei Conoscere l'Onu e la sua organizzazione | Utilizzare in modo corretto e appropriate le strutture lessicali, e sintattiche Saper riconoscere i diritti garantiti dalla Normativa UE a tutela della persona e dei diritti della collettività e dell'ambiente. | Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica in prospettiva europea e internazionale. Saper compiere scelte consapevoli ispirate agli orientamenti comunitari e internazionali. |
| Francese | Le istituzioni della UE; Come diventare cittadini francesi; Progetti di mobilità. | Riconoscere che la cittadinanza garantisce i diritti umani e sociali, contestualmente afferma i doveri a cui i cittadini sono chiamati. Conoscere il patrimonio culturale del Paese di nuova appartenenza e sapere interagire con le istituzioni. | Essere consapevoli del valore della cittadinanza e del coinvolgimento sociale attraverso la partecipazione attiva alla vita comunitaria. |
| Materia prof. di indirizzo | -- | -- | -- |

| DISCIPLINA | Conoscenze | Abilità | Competenze |
|--|--|--|---|
| Diritto e tecniche amm.ve | L'UE: storia, paesi aderenti, organi, direttive, regolamenti edecisioni L'ONU e l'Agenda 2030 | Conoscere gli organismi sovranazionali | Saper collocare l'esperienza individuale in un sistema più ampio che includa gli organismi sovranazionali |
| Storia | Storia dell'Unione Europea | Acquisire la consapevolezza dell'essere cittadini del mondo | Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali |
| Inglese | -- | -- | -- |
| Francese | -- | -- | -- |
| Materia prof. di indirizzo BAR SALA E VENDITA | Il valore del lavoro come contributo alla cittadinanza. | Saper individuare il ruolo del lavoro nell'essere cittadino. | Essere consapevoli del valore del lavoro e delle regole della vita democratica attraverso l'approfondimento delle norme che la regolano |

10. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI

Si riportano di seguito le conoscenze, le abilità, le competenze raggiunte e i contenuti disciplinari svolti.

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: **Chiara MARAVIGLIA**

Libro di testo: dispense tratte da A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A., Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *La mia letteratura - Dalla fine dell'Ottocento a oggi*, vol. 3, C. Signorelli Scuola.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Il quadro della classe, dal punto di vista didattico, è piuttosto eterogeneo: sono presenti diversi stili di apprendimento e livelli di preparazione. Gli obiettivi stabiliti a inizio anno scolastico sono stati raggiunti in maniera differente. Si registrano nel complesso un sufficiente grado di preparazione e la capacità di individuare i concetti essenziali della letteratura italiana e di rielaborarli anche autonomamente. Due alunni hanno raggiunto un discreto grado di conoscenze degli argomenti trattati. In generale permangono, in relazione ai contenuti storico-letterari e linguistici, lacune pregresse e carenze di base, considerando che gli allievi provengono da contesti socio-culturali caratterizzati da un precoce abbandono scolastico e da analfabetismo di ritorno.

A volte si rende necessario l'intervento del docente come guida anche per i collegamenti tra gli autori e la comprensione dei testi oggetto di studio durante l'anno scolastico.

ABILITÀ

Gli studenti, nel complesso, sono in grado di esprimere le proprie opinioni, ma necessitano a volte di essere guidati nel fare confronti e collegamenti tra autori e nel rielaborare i contenuti in modo autonomo; comprendono componimenti poetici e brani noti di autori trattati durante l'anno scolastico e colgono gli elementi principali se guidati dal docente; sanno produrre testi semplici.

COMPETENZE

Gli allievi riescono a individuare e a sintetizzare i caratteri principali di un testo poetico e narrativo e ad associarlo al contesto storico-letterario e all'ambito economico-sociale di

riferimento, seppur non sempre abbiano una visione adeguatamente critica e problematica dei temi affrontati. Due studenti si distinguono per una maggiore autonomia nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti.

CONTENUTI

Il Naturalismo in Francia e il Verismo in Italia.

Giovanni Verga: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione delle novelle "La lupa", "La roba" e dei brani "La famiglia Malavoglia" e "Visita di condoglianze" da "I Malavoglia".

Il Decadentismo, il Simbolismo e l'Estetismo.

Testi: lettura e comprensione delle poesie "Corrispondenze" e "L'albatro" di Charles Baudelaire

Giovanni Pascoli: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione delle poesie "Lavandare", "X Agosto", "Il gelsomino notturno".

Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione della poesia "La pioggia nel pineto" e del brano "L'attesa dell'amante" da "Il piacere".

Il futurismo.

Testi: lettura e comprensione del componimento "Il bombardamento di Adrianopoli" di Filippo Tommaso Marinetti.

La narrativa moderna.

Luigi Pirandello: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione della novella "Il treno ha fischiato" e del brano "La nascita di Adriano Meis" da "Il fu Mattia Pascal".

Italo Svevo: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione dei brani "L'ultima sigaretta" e "Lo schiaffo del padre" da "La coscienza di Zeno".

Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione delle poesie "Veglia", "Fratelli", "Soldati".

Eugenio Montale: la vita, le opere, la poetica.

Lettura e comprensione delle poesie "Merigiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Ho sceso dandoti il braccio".

STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

DOCENTE: Chiara MARAVIGLIA

Libro di testo: dispense tratte da *Storia e progetto – Percorsi facilitati di Storia* di V. Calvani, A. Mondadori Scuola

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli studenti evidenziano nel complesso una conoscenza degli argomenti basata sugli elementi essenziali: colgono in maniera semplice e schematica gli eventi, sono in grado di

svolgere collegamenti diacronici e sincronici, seppur a volte con qualche incertezza. Per due alunni si rileva una discreta capacità espositiva.

ABILITÀ

Gli allievi sono in grado di esprimere valutazioni autonome, pur se parziali, dei temi affrontati; permangono a volte incertezze nel rielaborare criticamente i contenuti, limitandosi a un'esposizione semplice degli eventi e, talvolta, per argomentare, hanno bisogno di essere guidati.

COMPETENZE

Gli alunni, se guidati dal docente, sanno analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno storico, anche se non sempre utilizzano una terminologia appropriata. Sono in grado, inoltre, di applicare le conoscenze acquisite in situazioni semplici e le sanno sintetizzare se opportunamente sollecitati.

CONTENUTI

La seconda rivoluzione industriale - La Belle Epoque - L'età giolittiana – La prima guerra mondiale – La rivoluzione russa - Il Fascismo in Italia e il Nazismo in Germania – La crisi del 1929 – La seconda guerra mondiale – La guerra fredda.

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

DOCENTE: Maria Rosaria RICCIO

Libro di testo: "Wine and dine Club up" di Olga Cibelli – Daniela d'Avino, CLITT
" Mastering - Cooking and serving" – di Catrin Elen Morris, Alison Smith, El

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le conoscenze sono state assimilate dagli alunni a livelli diversi, in base al grado di coinvolgimento personale, di partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche e allo studio personale. Gli alunni presentano in generale una sufficiente conoscenza delle strutture morfo-sintattiche di base della lingua così come dei contenuti trattati; due alunni in particolare, grazie ad un costante impegno e partecipazione attiva in classe, hanno raggiunto un discreto livello di conoscenze.

ABILITÀ

Gli allievi, nel complesso, si dimostrano in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro ma necessitano di essere guidati nell'esposizione orale. Questi sono in grado di comprendere testi orali e scritti in lingua standard, riguardanti argomento di studio, cogliendone le idee principali.

Se guidati, sanno produrre testi coerenti e semplici, utilizzando il lessico del settore.

COMPETENZE

Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze ne deriva che gli allievi sono in grado di comprendere in modo abbastanza autonomo un testo semplice e di argomento noto in lingua scritta, ma in particolare solo due riescono a esprimersi con un linguaggio appropriato e corretto dal punto di vista formale in modo autonomo. Se guidati, sanno integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, sanno valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sanno lavorare in team, redigere in modo semplice e sintetico testi relativi al loro settore professionale.

CONTENUTI

In relazione ai contenuti specifici dell'indirizzo di studi, vengono di seguito elencati gli argomenti svolti:

- HACCP
- Food contamination;
- Food preservation;
- Food allergy and intolerances;
- The mediterranean diet
- Beer;
- Tea;
- Coffee;
- Cocoa and chocolate;

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

DOCENTE: **Carmine DI MARIO**

Libro di testo: "Sublime œnogastronomie et service" di Christine Duvallier

La classe 5^A è composta da un totale di 6 studenti. Lo studio della lingua francese risulta evidente nelle conoscenze e nelle abilità (letto-scrittura, comprensione e produzione) acquisite.

CONOSCENZE ACQUISITE: i corsisti padroneggiano le nozioni fondamentali delle strutture linguistiche, insieme ai contenuti degli argomenti trattati.

ABILITÀ ACQUISITE: gli studenti sono in grado di comprendere il significato generale di conversazioni in lingua francese e sono in grado di orientarsi nella trattazione, in modo generale, degli argomenti oggetto del programma.

CAPACITÀ ACQUISITE (lettura, scrittura, ascolto, produzione orale):

l'intero gruppo classe è in grado di leggere un testo, di comprenderne il senso globale e di riconoscere i termini specifici afferenti alla micro-lingua, di produrre brevi testi scritti, corretti da un punto di vista lessico-grammaticale, di comprendere adeguatamente testi orali e di sostenere una semplice conversazione utilizzando il lessico settoriale.

In particolare, secondo l'impegno, capacità e preparazione, queste competenze e abilità sono state raggiunte dagli allievi a livelli diversi (dal soddisfacente all'intermedio).

CONTENUTI

- Carte et menu
- Hygiène et sécurité
- La conservation des aliments
- Les risques et les mesures préventives
- Le système HACCP
- Les allergies alimentaires
- Les intolérances alimentaires
- Les intoxications alimentaires
- Les troubles du comportement alimentaire
- Bar et boissons (le matériel du barman; thé; chocolat; café; apéritifs français; liqueur; les eaux de vie; le cidre; la bière)

GRAMMAIRE

- Lire en français; fonetica
- Frase negativa
- Frase interrogativa
- Le verbe Devoir
- La formation du féminin
- Dire l'heure

MATEMATICADOCENTE: **Paola LAFRATTA**

Libro di testo: "Matematica in cucina, in sala, in albergo" di Bergamini, Barozzi, Cerneaz, Cannas — Ed. Zanichelli - Dispense a cura del docente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

La classe ha mostrato costante partecipazione durante l'anno scolastico, in particolare si sottolinea la disponibilità al dialogo educativo e nel confrontarsi con gli argomenti più astratti della disciplina. Alcuni alunni presentano carenze nell'ambito matematico, pertanto è stato necessario un ripasso sul calcolo aritmetico, algebrico, sulle equazioni di primo e secondo grado. Le conoscenze acquisite risultano nella maggior parte degli allievi più che sufficienti, ma a volte i procedimenti sono mnemonici e richiedono l'intervento da parte del docente durante l'esposizione.

ABILITÀ

La maggior parte degli allievi, partendo dal grafico di una funzione reale, sa individuarne il dominio, il codominio, le intersezioni con gli assi. Quasi tutti gli alunni, a partire dall'espressione analitica della funzione esponenziale e/o della parabola, sono in grado di rappresentarne il grafico. Il processo deduttivo-matematico risulta mediamente avviato in quasi tutta la classe, le capacità di traduzione dei problemi nel linguaggio matematico risultano meno immediate.

COMPETENZE

La maggioranza degli allievi è in grado di analizzare grafici che rappresentano situazioni reali anche riferiti ad altre discipline come scienze dell'alimentazione, economia, o in generale fenomeni riferiti al quotidiano.

La maggior parte degli alunni presenta alcune difficoltà nell'utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico-algebrico e nella rappresentazione grafica. Solo alcuni alunni riescono a individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi, ricorrendo alle conoscenze possedute per la traduzione della realtà in modelli matematici.

CONTENUTI

- Richiami sulle espressioni algebriche: monomi e polinomi;
- Richiami sull'equazioni / disequazioni di I grado numeriche intere;
- Richiami su piano cartesiano e retta;
- Richiami sulle equazioni e disequazioni di II grado numeriche intere;

- La parabola nel piano cartesiano (vertice, asse di simmetria, fuoco, direttrice);
- Concetto di funzione
- Gli intervalli. Campo di esistenza (dominio naturale), codominio e immagine di una funzione;
- La funzione esponenziale e sua rappresentazione
- le equazioni esponenziali (cenni).

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: Loredana FACCENDA

Libri di testo: Dispense tratte da: a) Tutto Compreso "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" 3 per il 5 anno. Autori: F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli; b) "Agorà Cittadinanza e Costituzione (ed. Simone per la Scuola) e "La Nuova Educazione Civica" (ed. Rizzoli Education).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Nel complesso gli studenti hanno conseguito buoni risultati in termini di conoscenze. La classe ha partecipato con curiosità e impegno a tutte le attività proposte e durante le lezioni è stato rilevato un particolare interesse per la materia, ed anche per i contenuti relativi a educazione civica, con attenzione costante nelle attività proposte con voglia di apprendere e di cimentarsi in nuovi argomenti ed esercitazioni su casi concreti. Tuttavia, si sono palesate importanti lacune dovute a carenze di base e a difficoltà inerenti alla materia dell'economia aziendale e del diritto, anche in riferimento alla terminologia tecnica.

ABILITÀ

La capacità espositiva, anche in riferimento al linguaggio tecnico è lacunosa per la maggior parte della classe, ma, gli alunni, se guidati, sono in grado di esporre con sufficiente chiarezza gli argomenti; nel complesso, sono in grado di esprimere i concetti chiave in modo semplice e sintetico. Sanno dare definizioni dei fenomeni economici, degli attori del sistema economico, del settore turistico ristorativo, degli strumenti di base per la programmazione e gestione strategica delle imprese, dell'area marketing, e del marketing territoriale. Sanno collocare l'attività economica privata in particolare, e di quella dell'uomo e dei fenomeni sociali in generale, in un contesto di regole finalizzate alla tutela di interessi pubblici generali.

La classe, inoltre, ha sviluppato buone capacità di leggere e interpretare criticamente le fonti del diritto.

COMPETENZE

Gli studenti, a livello base, sono in grado di analizzare criticamente dati e prospetti della gestione delle imprese ricettive e ristorative, relativi a argomenti trattati. La classe ha sviluppato una maggior comprensione e conoscenza delle imprese del settore ricettivo e ristorativo e dei principi e degli strumenti per una corretta gestione amministrativa delle imprese del settore turistico. Le competenze sociali e civiche acquisite in generale sono buone.

CONTENUTI

-(materia) Le dinamiche del mercato turistico e ristorativo. Il marketing e l'importanza del marketing territoriale. I principali aspetti della gestione strategica con particolare riguardo al

budget e al business plan. La normativa di settore: igiene e sicurezza alimentare e la tutela del consumatore.

- (ed. Civica) Inquadramento storico della Carta Costituzionale; Caratteri della Costituzione. Principi fondamentali della Carta Costituzionale e Diritti inviolabili. Comunità ed organismi internazionali: L'UE: storia, paesi aderenti, organi, direttive, regolamenti e decisioni; l'ONU e l'Agenda 2030.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: **Rossella MIGNOGNA**

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione – Enogastronomia - Sala e vendita – Prodotti dolciari artigianali e industriali. Autore: A. Machado

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli allievi, nel complesso, hanno acquisito i contenuti essenziali della disciplina. Alcuni studenti si sono distinti per una conoscenza più che sufficiente dei temi trattati, grazie all'impegno e all'interesse verso alcune tematiche. Due alunni, invece, hanno evidenziato una conoscenza più approfondita degli argomenti trattati.

ABILITÀ

Nel complesso gli studenti hanno acquisito l'abilità nel trasferire i concetti teorici sul piano concreto e sono in grado di risolvere semplici problemi.

Le capacità di utilizzare in ambiti diversi le conoscenze acquisite, in particolare, la capacità di formulare indicazioni nutrizionali in diverse condizioni fisiologiche e patologiche, nell'applicare le tecniche di conservazione degli alimenti idonee, tenendo anche conto della sostenibilità ambientale sono state acquisite in maniera discreta per tutti gli studenti, anche se molti necessitano di una guida nel saper applicare le conoscenze della disciplina.

COMPETENZE

La classe possiede le competenze programmate per il quinquennio, tuttavia necessitano di una guida nell'individuazione, interpretazione e valutazione delle problematiche riguardanti la Scienza dell'Alimentazione e la sua applicazione pratica, nonché nell'utilizzo del linguaggio specifico. In particolare, in situazioni semplici e note, sa utilizzare le tecniche conservative più idonee, è in grado di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di stili di vita sani e sostenibili.

CONTENUTI

Di seguito, i contenuti svolti nella classe.

- La qualità della filiera agroalimentare, le certificazioni di qualità, la contaminazione chimico, fisica e biologica degli alimenti, sicurezza alimentare e HACCP,;
- La conservazione degli alimenti: le cause di alterazioni degli alimenti, conservazione a basse e alte temperature, per sottrazione di acqua, metodi chimici, metodi biologici), gli additivi;
- I nuovi prodotti alimentari: alimenti integrali, biologici, alleggeriti, arricchiti, funzionali, prodotti di gamma, novel foods, OGM.

- La dietetica: nutrienti, fabbisogno energetico, principi di una dieta equilibrata, Linee Guida per una sana alimentazione, alimentazione equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche.
- Le tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, la doppia piramide alimentare - ambientale, la dieta sostenibile, la dieta vegetariana.
- La dieta nelle principali patologie: le malattie cardiovascolari (ipertensione, dislipidemie, aterosclerosi), il diabete, l'obesità, reazioni avverse al cibo (le allergie e intolleranze alimentari), alimentazione e tumori, le malattie epatiche e alcolismo.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: **Michele SCARPELLI**

Libro di testo: MAÎTRE & BARMAN, Settore sala e vendita, Faracca, Mondadori Education

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli allievi hanno acquisito, in generale, i saperi fondamentali degli argomenti trattati; alcuni alunni conoscono in modo discreto l'organizzazione ristorativa, pochi altri hanno approfondito la disciplina, raggiungendo un buon livello nella comprensione dei testi e delle modalità di organizzazione e gestione di una attività ristorativa.

ABILITÀ

Una piccola parte degli allievi ha acquisito le corrette procedure dell'organizzazione ristorativa, sa comprendere come allestire gli spazi per tipologie diverse di servizio di sala quali: buffet, banchetti, ed eventi speciali; sa riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione valorizzazione del territorio. Il resto della classe ha raggiunto le abilità appena citate, in modo discreto.

COMPETENZE

La maggior parte della classe possiede le competenze nella gestione operativa di base del settore ristorativo, anche se molti alunni necessitano di una guida nell'individuare nell'interpretare e affrontare le problematiche specifiche del settore ristorativo. Solo una piccola parte della classe è in grado di affrontare autonomamente le problematiche nel predisporre prodotti e servizi con il contesto e le esigenze della clientela.

CONTENUTI

Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.

Elementi di deontologia professionale.

Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.

Produzione dello Champagne

Nozioni di base sul vino.

Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.

Produzione dei distillati.

Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita de servizi.

Tecniche di sala mise en place e di servizio.

Tecniche di bar: caffetterie e principali bevande.

La produzione e la classificazione di vino e birra.

L'analisi organolettica del vino.

Cocktail analcolici

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

DOCENTE: **FRANCESCO ALIBERTI**

Libro di testo: Hoepli – Smart Chef. Tecniche e pratiche di cucina. Con i nuovi strumenti didattici previsti dalla riforma dei Professionali. Secondo biennio e quinto anno.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe ha raggiunto, in generale, un apprezzabile livello di conoscenze degli argomenti trattati. Da segnalare alcuni alunni che conoscono in modo più che discreto la modalità di organizzazione e gestione del processo produttivo nell'azienda ristorativa.

ABILITÀ

Le abilità acquisite sono diversificate. Un ristretto numeri di alunni ha raggiunto un livello più che discreto delle abilità programmate nelle linee essenziali, la restante parte in modo più che sufficiente.

COMPETENZE

All'interno del gruppo sono emersi alunni che hanno ottenuto discreti risultati grazie all'impegno costante e ad un atteggiamento scolastico maturo, supportato da interesse nei confronti dell'indirizzo scolastico e della cultura in generale. Alcuni alunni, superando difficoltà personali, grazie all'impegno profuso, hanno raggiunto obiettivi soddisfacenti rispetto al livello di partenza.

Tutti gli allievi riescono a gestire gli alimenti e le bevande dal momento dell'acquisto fino alla distribuzione.

CONOSCENZE

- Le allergie alimentari
- Criteri di elaborazione del menù
- Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering
- Il banqueting: caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimoniale, private banqueting), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala
- Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| | DOCENTE | DISCIPLINE |
|---|---|--|
| 1 | CHIARA MARAVIGLIA <i>Chiara Maraviglia</i> | LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA |
| 2 | PAOLA LA FRATTA <i>Paola La Fratta</i> | MATEMATICA |
| 3 | MARIA ROSARIA RICCIO <i>Maria Rosaria Riccio</i> | LINGUA E CIVILTÀ INGLESE |
| 4 | CARMINE DI MARIO <i>Carmine Di Mario</i> | LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE |
| 5 | ROSSELLA MIGNOGNA <i>Rossella Mignogna</i> | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |
| 6 | LOREDANA FACCENDA <i>Loredana Faccenda</i> | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA |
| 7 | MICHELE SCARPELLI <i>Michele ScarPELLI</i> | LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA |
| 8 | FRANCESCO ALIBERTI <i>Francesco Aliberti</i> | LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ENOGASTRONOMIA |

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art 17, comma 1, del Decreto legislativo 62/2017 come indicato nell'art.10 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024, è stato approvato all'unanimità dal Consiglio di Classe nella seduta del 13.05.2024.

DOCENTE COORDINATRICE DELLA CLASSE

Rossella Mignogna

Rossella Mignogna

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Ettorina Tribò

Ettorina Tribò

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
PARTE GENERALE – max 60 punti

| | Indicatori | Descrittori | Punti |
|---|---|---|---|
| Indicatore 1 | Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | - Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| | Coesione e coerenza del testo | - Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| Indicatore 2 | Ricchezza e padronanza lessicale | - Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| | Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura | - Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| Indicatore 3 | Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommersi e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| | Espressione di giudizi e valutazioni personali | - Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE | | | Punti _____ |

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

| | Indicatori | Descrittori | Punti |
|--|---|---|---|
| Indicatore 1 | Rispetto dei vincoli posti nella consegna | - Rispetta i vincoli della consegna - Nel complesso rispetta i vincoli della consegna - Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario - Lo svolgimento rispetta in modo parziale i vincoli della consegna - Non si attiene alle richieste della consegna | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| Indicatore 2 | Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici | - Comprende il testo e coglie adeguatamente gli snodi tematici e stilistici - Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici - Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva - Ha compreso parzialmente il senso complessivo del testo - Non ha compreso il senso del testo | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| Indicatore 3 | Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica | - L'analisi è puntuale e pertinente - L'analisi è puntuale e adeguata - L'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa - L'analisi è carente e trascura alcuni aspetti - L'analisi è scarsa e inadeguata | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| Indicatore 4 | Interpretazione corretta e articolata del testo | - L'interpretazione del testo è corretta e articolata - L'interpretazione del testo è nel complesso corretta e adeguata - L'interpretazione è sufficiente, corretta ma non approfondita - Il testo è stato interpretato in maniera insufficiente - L'interpretazione del testo è del tutto assente | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA | | | Punti _____ |

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo
PARTE GENERALE – max 60 punti

| | Indicatori | Descrittori | Punti |
|---|---|---|---|
| Indicatore 1 | Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | - Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| | Coesione e coerenza del testo | - Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| Indicatore 2 | Ricchezza e padronanza lessicale | - Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| | Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura | - Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| Indicatore 3 | Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| | Espressione di giudizi e valutazioni personali | - Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE | | | Punti _____ |

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

| | Indicatori | Descrittori | Punti |
|--|--|--|--|
| Indicatore 1 | Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto | - Individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo - Individua nell'insieme le tesi e le argomentazioni del testo - Individua le tesi e le argomentazioni del testo sufficientemente - Individua parzialmente le tesi e le argomentazioni del testo - Non riesce a cogliere il senso del testo | <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3 |
| Indicatore 2 | Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando connettivi pertinenti | - Argomenta in modo efficace e usa connettivi appropriati - Riesce ad argomentare adeguatamente, anche mediante connettivi - Argomenta in modo sufficientemente coerente - L'argomentazione è a tratti incoerente e presenta alcuni connettivi inappropriati - L'argomentazione è incoerente e presenta connettivi inappropriati | <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3 |
| Indicatore 3 | Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | - I riferimenti denotano una buona preparazione culturale - I riferimenti culturali sono complessivamente congruenti - L'argomentazione denota sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione priva di sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione povera e incongruente | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA | | | Punti _____ |

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

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

PARTE GENERALE – max 60 punti

| | Indicatori | Descrittori | Punti |
|---|---|---|---|
| Indicatore 1 | Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | <ul style="list-style-type: none"> - Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| | Coesione e coerenza del testo | <ul style="list-style-type: none"> - Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| Indicatore 2 | Ricchezza e padronanza lessicale | <ul style="list-style-type: none"> - Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| | Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura | <ul style="list-style-type: none"> - Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| Indicatore 3 | Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | <ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommari e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| | Espressione di giudizi e valutazioni personali | <ul style="list-style-type: none"> - Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE | | | Punti _____ |

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

| | Indicatori | Descrittori | Punti |
|--|--|--|--|
| Indicatore 1 | Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi | <ul style="list-style-type: none"> - Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi puntuali - Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi adeguate - Il testo è accettabile come il titolo e la parafrasi - Il testo è sommariamente pertinente alla traccia - Il testo non è pertinente alla traccia | <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3 |
| Indicatore 2 | Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione | <ul style="list-style-type: none"> - Esposizione ordinata, coerente e coesa - Esposizione ordinata e lineare - Esposizione sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare e coesa - Esposizione disordinata e incoerente - Esposizione frammentaria e del tutto incoerente | <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3 |
| Indicatore 3 | Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | <ul style="list-style-type: none"> - I riferimenti culturali denotano una buona preparazione - I riferimenti culturali denotano una discreta preparazione - I riferimenti culturali denotano una sufficiente preparazione - Preparazione culturale e capacità argomentativa carenti - Preparazione culturale e capacità argomentativa assenti | <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA | | | Punti _____ |

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

ALLEGATO B SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE



Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
“Federico di Svevia”
 Con I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.
 86039 Termoli
 Presidenza e Segreteria via Foce dell’Angelo n° 2
 Tel. e Fax. 0875 706582
 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it
www.alberghierotermoli.edu.it C.F. 91019170702



ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s. 2023/24

Indirizzi:

IP06 ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA - SETTORE SALA E VENDITA

**Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
 TIPOLOGIA A**

PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA

DOCUMENTO n.1

Alcol, zero o il meno possibile - Ministero della Salute

Pur rappresentando una sostanza giuridicamente legale, l'alcol è una sostanza psicotropa che, se assunta a dosi elevate, può portare alla dipendenza. Le bevande alcoliche, soprattutto il vino, sono un prodotto largamente utilizzato nel nostro Paese e il loro consumo è parte integrante della cultura e della tradizione italiana, pertanto è necessario contenere i rischi e i danni di salute e sociali correlati al consumo di bevande alcoliche, responsabilizzando le persone nella quantità e nella modalità di assunzione degli alcolici.

"Meno è meglio"

Oggi nei documenti di consenso, nelle *Linee Guida per una sana alimentazione*, non si usano più termini come “consumo moderato”, “consumo consapevole” o simili, che potrebbero indurre il consumatore in una certa indulgenza nel bere alcolici.

Non è possibile, infatti, identificare livelli di consumo che non comportino alcun rischio per la salute [...]

(<https://www.salute.gov.it> › dettaglioContenutiAlcol › lin...)

DOCUMENTO n.2

Aperitivo e dieta sono conciliabili?

[...] Socialità e rilassatezza sono due degli aspetti che hanno reso l'**aperitivo** un vero e proprio rito nella cultura italiana, e a completare il quadro della piacevolezza ci sono ovviamente gli **stuzzichini**, lo spritz o il bicchiere da bere in compagnia. Eppure, per chi è a dieta o è attento a mantenere il proprio peso il momento dell'aperitivo potrebbe

essere piuttosto **critico**, perché si rischia di eccedere con le calorie assunte e “sprecare” i sacrifici fatti.

In realtà, e gli esperti di nutrizione sono piuttosto concordi, possiamo dire che è **possibile conciliare aperitivo e dieta** e, quindi, non dobbiamo rinunciare per forza all'aperitivo o all'happy hour per questioni legate alla bilancia o al **mangiar sano**. Serve però un piccolo giro di vite, perché dobbiamo cercare di modificare le abitudini rispetto agli **alimenti da consumare e alle bevande da bere** per renderle adeguate all'obiettivo che abbiamo in mente e a uno stile di alimentazione più light, ricordando una prima regola di base: con la giusta **moderazione** non servono rinunce.

Come rendere l'aperitivo adatto alla dieta

Quello che dobbiamo fare, quindi, è scegliere una delle tante varianti di **aperitivo light**, senza perder nulla in fatto di gusto (dei piatti) e socialità del momento e senza neppure doverci imporre una grande forza di volontà per prendere **decisioni dietetiche sane** durante l'happy hour. [...]

Il primo consiglio per evitare di “abbuffarci” all'aperitivo è **non arrivare affamati** all'appuntamento: uno **spuntino** pomeridiano ci aiuterà a limitare il senso di appetito e quindi non ci farà mangiare troppo già in partenza, tenendoci un po' più alla larga da tutti gli antipasti ipercalorici. I nostri alleati sono frutta, yogurt, hummus e altre pietanze saporite, leggere e sazianti.

Un altro trucco per **conciliare dieta e aperitivo** (lato bevande, in questo caso) è bere sempre almeno un **bicchiere di acqua** (o ancora meglio due) prima di sorseggiare qualsiasi tipo di drink: questo consente di riempire un po' lo stomaco (e quindi limitare il rischio di esagerare) e di restare ben idratati, con effetto detox * perché l'acqua avrà la funzione di diluire alcool, grassi e calorie ingerite.

* Nota Bene: “effetto detox” sta per “effetto disintossicante”

Aperitivo light: cosa bere e cosa mangiare

Passando poi al momento clou, ciò che dobbiamo fare per un **aperitivo light** è scegliere con consapevolezza ciò che mangeremo e berremo.

Iniziando proprio dalle **bevande e dai drink**, possiamo fare un aperitivo light scegliendo analcolici con succo d'arancia, succo d'ananas, di mandarino o pompelmo, magari mixati con carota, miele, soda e ghiaccio tritato, per ottenere una bevanda leggera, rinfrescante e a ridotto contenuto calorico.

Se non vogliamo rinunciare **all'alcol**, possiamo orientarci su un cocktail con pochi zuccheri come vodka con acqua (o seltz) e limone o lime, leggero e rinfrescante, oppure andare sul classico: un bicchiere di vino rosso resta un'opzione sempre valida [...] così come possiamo concederci anche un Prosecco (anche con frutta) o un po' di spumante. Qualunque sia la scelta, comunque, il consiglio è di **sorseggiare lentamente** il bicchiere, sia per prolungare il piacere che per un consumo responsabile.

Tra le bevande e drink **da evitare** ci sono poi i superalcolici e le bibite gassate, ma anche i cocktail con l'aggiunta di mixer, sciroppi, bibite, succhi o creme varie, che possono portare a un eccesso di calorie. [...]

Passando al **menu alimentare**, invece, per fortuna non tutto ciò che vediamo al buffet è una bomba calorica e ci sono, anzi, piatti e preparazioni che possiamo gustare in tranquillità e “addirittura” in abbondanza per conciliare dieta e aperitivo.

Pesce crudo, carni bianche grigliate, spiedini a base di verdura e formaggio magro sono ad esempio alcuni degli **alimenti che possiamo sicuramente mangiare**, ma anche insalate, altri piatti proteici magri, hummus e simili non ci daranno problemi né rimpianti successivi [...]

(Gennaro Mancini, in: <https://magazine.misya.info> › alimentazione › dieta-e-a...)

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 ai seguenti quesiti:
- Per quali ragioni l'aperitivo viene oggi apprezzato come *“un vero e proprio rito nella cultura italiana”*?
 - Se vogliamo preparare un *“aperitivo light”*, quali sono le scelte compatibili con lo stile light? Scegli una delle indicazioni che ti vengono proposte nel documento e danne la motivazione.
 - Quali sono *“le bevande e drink da evitare”*? Riferiscine due e danne la motivazione.
- B) Il candidato supponga che l'Azienda Sanitaria Locale della propria Regione, a conclusione di un corso di formazione sulla sana alimentazione indirizzato a giovani tra i venti e i trent'anni, gli assegni il compito di organizzare un buffet con aperitivi e finger food.
- Al riguardo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, produca un testo sviluppando i seguenti punti:
- riferisca gli effetti sulla salute a breve e a lungo termine connessi al consumo di quantitativi elevati di bevande alcoliche;
 - suggerisca due indicazioni per un consumo moderato e responsabile come da LineeGuida: *“Bevande alcoliche: il meno possibile”* (CREA 2018);
 - spieghi che cosa si intende per *“pericolo biologico”*, considerando che le preparazioni proposte in un buffet possono rappresentare un veicolo di tali contaminanti.
- C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali, il candidato sviluppi i seguenti punti:
- motivando le scelte operate, elabori una proposta di cocktail analcolico i cui ingredienti abbiano effetti benefici sulla salute;
 - esponga le modalità operative utili a evitare contaminazioni di tipo fisico, chimico e biologico in fase di preparazione e somministrazione delle bevande;
 - proponga almeno due finger food salutari da preparare al bar, motivandone la scelta e individuando eventuali allergeni presenti.

Per i punti B e C è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta.

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nell'ambito del PCTO.

1. Con riferimento alle contaminazioni chimiche, il candidato descriva almeno due tipi di contaminazioni riconducibili alla presenza di sostanze chimiche non desiderate, indicando anche le strategie fondamentali per poterle prevenire o limitare.
2. I sistemi di conservazione con metodi chimici prevedono l'utilizzo sia di sostanze chimiche naturali sia di additivi. Il candidato descriva tali metodi.
3. Il Ministero della Salute, nel Documento di indirizzo e stato dell'arte: "Allergie alimentari e sicurezza del consumatore", sottolinea la rilevanza che ha la conoscenza delle allergie alimentari. Il candidato chiarisca, anche con delle esemplificazioni, la differenza tra allergie e intolleranze alimentari.
4. Lo sviluppo di numerose forme di tumori è favorito da abitudini alimentari scorrette, il candidato illustri le sostanze cancerogene presenti negli alimenti e le sostanze protettive legate alla dieta dei cinque colori.

Durata massima della prova – prima e seconda parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

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



ALLEGATO B Griglia di valutazione seconda prova scritta

CANDIDATO _____

| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTEGGIO |
|--|--|------------|
| A COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa PARTE PRIMA | Comprensione del testo completa | 3.0 |
| | Comprensione del testo abbastanza completa | 2.6 |
| | Comprensione del testo sufficiente | 1.8 |
| | Comprensione del testo parziale | 1.2 |
| | Non comprende il testo | 0.4 |
| B PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina PARTE PRIMA e SECONDA | Conosce i contenuti in modo corretto e approfondito con collegamenti anche interdisciplinari | 6.0 |
| | Conosce i contenuti in modo corretto e completo | 5.2 |
| | Conosce i contenuti in modo sufficiente | 3.6 |
| | Conosce i contenuti in maniera superficiale e lacunosa | 2.4 |
| | Non conosce i contenuti | 0.8 |
| C PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni PARTE PRIMA e SECONDA | Rileva in modo corretto le problematiche ed elabora soluzioni | 8 |
| | Rileva in modo abbastanza corretto le problematiche ed elabora soluzioni | 6.8 |
| | Rileva in modo sufficientemente corretto le problematiche ed elabora soluzioni limitatamente agli elementi essenziali | 4.8 |
| | Rileva in modo poco corretto le problematiche ed elabora soluzioni con difficoltà | 3.2 |
| | Non rileva le problematiche e non elabora soluzioni | 1.2 |
| D CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. PARTE PRIMA e SECONDA | Organizza le informazioni in modo corretto e completo; utilizza in maniera adeguata il linguaggio specifico, con rielaborazione personale. | 3.0 |
| | Organizza le informazioni in modo semplice e corretto; utilizza in maniera corretta il linguaggio specifico. | 2.6 |
| | Organizza le informazioni in modo sufficiente e abbastanza corretto; utilizza in maniera sufficiente il linguaggio specifico. | 1.8 |
| | Organizza le informazioni con difficoltà; utilizza in maniera poco appropriata il linguaggio specifico. | 1.2 |
| | Organizza le informazioni con difficoltà; utilizza in maniera non appropriata linguaggio specifico | 0.4 |

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

PUNTEGGIO: ____/20

ALLEGATO C GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Candidato: _____

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------|--|-----------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0.50-1 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1.50-2.50 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 3-3.50 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 4-4.50 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 5 | |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e 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, conspecifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | 0.50 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato | 1 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 1.50 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 2.50 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 0.50 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 1 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 1.50 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 2 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

La Commissione

Il Presidente