



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

con

IPSSAR e IPSAA

86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
PEC: cbrh010005@pec.istruzione.it
WWW.ipsartermoli.it
C.F. 91019170702

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
della CLASSE V A SERALE- ENOGASTRONOMIA
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

A.S. 2023-2024



INDICE

1. PREMESSA	Pag. 3
2. PECUP: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	3
3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
4. OBIETTIVI RAGGIUNTI	4
5. QUADRO ORARIO FORMATIVO "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA" ARTICOLAZIONE ENOGASTONOMIA	5
6. IL CONSIGLIO DI CLASSE: STABILITÀ E COMPOSIZIONE	6
7. CREDITO SCOLASTICO	6
8. INDICAZIONE SUGLI ESAMI	7
9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L' ORIENTAMENTO - PCTO	7
10. EDUCAZIONE CIVICA	8
11. CONOSCENZE, ABILITA', COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI	9
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	10
STORIA	12
MATEMATICA E INFORMATICA	12
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	13
LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	14
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	16
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA- PASTICCERIA ARTE BIANCA	17
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	19
IL CONSIGLIO DI CLASSE	21
ALLEGATI	
ALLEGATO A: GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	
ALLEGATO B: ESEMPIO DI MATERIALE PER LA SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE	
ALLEGATO C: GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL COLLOQUIO	

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 serale** indirizzo **Enogastronomia**. Esso è di orientamento per la definizione del materiale e dei criteri per la conduzione delle prove d'esame.

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

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 "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il corso serale dell'IPSEOA nasce come un progetto in collaborazione con l'Ufficio Scolastico di Campobasso e il CPIA (Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti) nell'anno scolastico 2020/2021 e che a partire dall'anno scolastico 2021/2022 diventa Corso di Istruzione per Adulti con l'obiettivo di istruire, formare, educare e fornire agli studenti competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro. Il percorso scolastico risponde in maniera flessibile alle caratteristiche di un'utenza particolare (adulti) ed è articolato in un primo periodo didattico (1° e 2° anno), un secondo periodo didattico (3° e 4° anno) e in un terzo periodo didattico (5° anno). Le lezioni sono svolte in cinque giorni, suddivise fra area comune e aree di indirizzo con orario pomeridiano e serale.

La classe V A indirizzo Cucina è costituita da quindici allievi, dei quali tredici hanno frequentato la classe IV A Cucina nell'anno scolastico 2022/2023. Due studenti si sono inseriti nel corrente anno scolastico, dopo avere sostenuto gli esami integrativi e di idoneità per la classe quinta dell'Alberghiero a inizio anno scolastico.

La frequenza alle lezioni è stata nel complesso abbastanza regolare, fatta eccezione per uno studente che, a partire dal mese di dicembre, non ha più frequentato le lezioni.

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 si può affermare che hanno raggiunto un più che sufficiente grado di preparazione. Per alcuni di loro 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; buono il grado di preparazione nelle discipline tecnico-pratiche.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha mantenuto sempre un comportamento corretto, dimostrando senso di responsabilità e rispetto nei confronti degli altri e dei docenti.

In riferimento alla Direttiva ministeriale del DPR 29 ottobre 2012, n.263 27/12/2012, gli studenti hanno un percorso di istruzione personalizzato sulla base del Patto Formativo Individuale (PFI).

Data la diversità delle condizioni socio-culturali e linguistiche (presenza di un alunno straniero), 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, riassunti, mappe concettuali). 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.

4. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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. Gli studenti della classe sono capaci di fare sintesi, creare collegamenti interdisciplinari e rielaborare gli argomenti proposti in modo autonomo. Gli alunni hanno dimostrato impegno e buona volontà nel superare le lacune pregresse.

Conoscenze

Le conoscenze acquisite dagli alunni sono diversificate, in base alle diverse capacità e personalità degli alunni, alla partecipazione e all'impegno nel dialogo didattico. La maggior parte

della classe conosce in maniera discreta i contenuti delle diverse discipline: un ristretto numero di alunni si è distinto per l'acquisizione di una completa e approfondita conoscenza degli argomenti trattati; la restante parte conosce i contenuti essenziali, talvolta in maniera mnemonica, presenta alcune lacune legate alle carenze pregresse, all'inadeguatezza del metodo di studio e all'applicazione discontinua.

Quasi tutti gli alunni conoscono le principali strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione linguistico-letteraria ed in quella scientifico - professionale.

Abilità

Quasi tutta la classe dimostra di saper trasporre, in modo autonomo, le conoscenze teoriche acquisite sul piano concreto, anche in ambiti differenti da quello scolastico; di saper scegliere tecniche e procedimenti per risolvere semplici problemi, di diversa natura, nelle varie discipline. Gli studenti sono in grado di esprimere e argomentare, in modo chiaro e coerente le proprie opinioni su argomenti generali. Più che sufficienti sono anche le abilità acquisite nelle materie tecnico-professionali.

Competenze

La quasi totalità della classe è in grado, con sufficiente autonomia, di gestire le varie situazioni sia nelle discipline linguistico – letterarie che in quelle scientifico – professionali e pratiche: gran parte degli alunni riesce ad individuare, interpretare e valutare delle problematiche, ad analizzare criticamente fatti ed eventi, ad esprimersi con linguaggio appropriato, a rielaborare principi e concetti delle diverse materie.

La classe possiede una adeguata competenza nella gestione operativa delle discipline tecnico-professionali.

5. QUADRO ORARIO FORMATIVO “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA” ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

MATERIE D'INSEGNAMENTO	5 ^a	scritto/oral e/pratico
AREA COMUNE		
Lingua e letteratura italiana	3	S. O.
Storia	1	O.
Matematica e informatica	3	S. O.
1 ^a Lingua straniera– Inglese	3	S. O.
AREA DI INDIRIZZO		
2 ^a Lingua straniera – Francese	2	S. O.
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	S. O.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	O.
Laboratorio dei Servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita in compresenza con Laboratorio di Pasticceria e Arte bianca	2	P.

Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina, Pasticceria e Arte bianca	7	P.
Insegnamento religione cattolica	1	0.
ORE COMPLESSIVE	28	

6. IL CONSIGLIO DI CLASSE: CONTINUITA' E COMPOSIZIONE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ	
		SECONDO PERIODO	TERZO PERIODO
FAUZIA VALENTINA	Lingua e letteratura italiana	No	Sì
FAUZIA VALENTINA	Storia	No	Sì
LAFRATTA PAOLA	Matematica e informatica	No	Sì
RICCIO MARIA ROSARIA	Lingua e Civiltà Inglese	Sì	Sì
CARUCCI SABRINA	Lingua e Civiltà Francese	No	Sì
MIGNOGNA ROSSELLA	Scienza e cultura dell'alimentazione	Sì	Sì
FACCENDA LOREDANA	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	No	Sì
LAFRATTA FERNANDO	Laboratorio dei Servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Sì	Sì
PILLA MICHELE	Laboratorio dei Servizi enogastronomici, Pasticceria e Arte bianca	No	Sì
D'AURIA RENATO	Insegnamento Religione Cattolica	No	Sì

La classe ha scelto di non avvalersi dell'insegnamento della Religione Cattolica scegliendo di non frequentare la scuola nell'ora di insegnamento della disciplina.

7. CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art.11 dell'O.M. n° 55 del 22/03/2024:

1. Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti.
2. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A del D.Lgs.62/2017.
3. Nei percorsi di istruzione per adulti di secondo livello, il consiglio di classe attribuisce il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. Per il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti 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 in misura non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda il terzo periodo didattico ,il consiglio di classe

attribuisce il credito scolastico facendo riferimento alla media dei voti e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

8. INDICAZIONI SUGLI ESAMI

Ai sensi dell'articolo 17 dell'O.M. n.55 del 22/03/2024, le prove d'esame di cui all'articolo 17 del D.lgs. n. 62/2017 sono costituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, da una seconda prova scritta di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, predisposta con le modalità di cui all'art. 20, comma 8 e da un colloquio.

A tale riguardo, gli studenti sono stati ampiamente informati sull'articolazione e sulle modalità di svolgimento di tali prove 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 Italiano in data 26/03/2024, di cui si allegano le griglie di valutazione (Allegato A);
- simulazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione in data 03/05/2024, di cui si allegano copia e griglia di valutazione (Allegato B); la prima e la seconda parte della prova sono state svolte lo stesso giorno così come previsto dall'art.20, comma 8 dell'OM n. 55 del 22/03/ 2024. Secondo l'ordinanza, la seconda prova scritta è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite il 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 dovrà scegliere due domande. 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 10/05/2024 di cui si allega la griglia di valutazione ministeriale (Allegato C). Nella simulazione di esso ci si è attenuti all'art.22 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024, proponendo al candidato l'analisi di un documento (immagine)tratto dai seguenti nodi concettuali:
 - Tipologie dietetiche e alimentazione equilibrata
 - Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità
 - Storia e letteratura tra il XIX e il XX secolo
 - Qualità e sicurezza alimentare

9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO- PCTO

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (P.C.T.O.) 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 sono oggetto di discussione in ambito del colloquio, ai sensi dell'art. 22, comma 2, lettera b), dell'O.M. 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.

Nel corso del secondo e del terzo periodo didattico, l'Istituto ha previsto e realizzato percorsi con la finalità di fornire agli allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie a inserirsi nel mercato del lavoro, avvicinando le ore di studio e formazione in aula con ore trascorse

all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il divario "formativo" tra mondo del lavoro e mondo della scuola.

Secondo quanto disposto nell'art.22 dell'OM N.55 DEL 22/03/2024, comma 8, lettera b), nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il loro patrimonio culturale a partire dalle storie professionali e individuali che emergono dal patto formativo individuale, favorendo una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Come previsto dalle Linee guida per l'orientamento, adottate con Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022, è stato introdotto l'E-portfolio quale strumento di supporto all'orientamento, a disposizione degli studenti sulla Piattaforma Unica-Istruzione. Tale strumento risulta utile ad integrare, in un solo spazio digitale, i servizi esistenti, nonché quelli nuovi, finalizzati ad accompagnare gli studenti nel percorso di crescita, con l'obiettivo di supportarli a fare scelte consapevoli e a far emergere e coltivare i loro talenti. La novità di inserire almeno un "Capolavoro", che rappresenti la crescita in competenze degli alunni, ha permesso un impegno di riflessione e autovalutazione da parte dello studente di tutto il percorso scolastico. Nel "Curriculum dello studente", andranno a confluire tutte le esperienze più significative e le certificazioni eventualmente conseguite, nonché il "Capolavoro" e le competenze acquisite.

Attività a carattere formativo e culturale nell'ambito del PCTO

A.S. 2022/2023

Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
Festa del cioccolato
Christmas in Europe
Cena di gala presso Villa Livia
Convegno UNIMOL
Open day
Buffet eventi scolastici
Visita alla cantina Dora Sarchese

A.S. 2023/2024

Open Day
Convegno ordine Commercialisti
Buffet eventi scolastici

Attività di orientamento

La professionalità sui luoghi di lavoro: Legislazione sulla sicurezza in cucina.

Sostenibilità e benessere: il riuso in cucina.

Attività imprenditoriale sul campo: la festa del cioccolato. Dalla produzione alla vendita.

L'impresa, il marketing e l'etica professionale.

Competenze di cittadinanza: "Dal buio alla luce". Incontro con la comunità di San Patrignano.

Competenze di cittadinanza: Le Istituzioni Europee e i diritti dei cittadini. Il lavoro nella Comunità Europea.

Competenza imprenditoriale: La clientela e la riservatezza dei dati: GDPR sulla Privacy.

Competenza imprenditoriale: Le risorse umane delle imprese dei servizi.

L'intelligenza emotiva e i rapporti interpersonali sul lavoro.

I disordini alimentari, anoressia, bulimia, body shaming.

10. EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'Educazione Civica è stato affidato ai docenti delle discipline di seguito indicate dai coordinatori dei dipartimenti.

TEMA	CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO
Ambito	Legalità e Costituzione
Discipline coinvolte	Diritto e Tec. Amm.Ve, Storia, Inglese, Francese, Materia Professionale (Laboratorio di Enogastronomia).
Abilità	Capacità di leggere e interpretare le fonti (video, tabelle, immagini ecc.); argomentare le proprie opinioni; lavorare in gruppo.
TRAGUARDI di Educazione civica	- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano - Comunicare, individuare collegamenti e relazioni. Acquisire le informazioni ricevute
Competenze chiave di cittadinanza (Soft skills)	✓ Comunicazione nella madrelingua ✓ Comunicazione nelle lingue straniere ✓ Competenze personali, sociali e capacità di imparare a imparare ✓ Competenze sociali e civiche ✓ Consapevolezza ed espressione culturale

Quadro orario

DISCIPLINA	1 QUADRIMESTRE	2 QUADRIMESTRE	TOTALE
Diritto e tecniche amm.ve	6	6	12
Storia	4	4	8
Inglese	4	-	4
Francese	4	-	4
Lab. enogastronomia	-	6	6
Tot.	18	16	34

Nuclei tematici: Primo Quadrimestre

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	Inquadramento storico della Carta Costituzionale Caratteri della Costituzione Principi fondamentali della Carta Costituzionale e Diritti inviolabili	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
Inglese	Conoscere l'Unione Europea e gli stati che la compongono Conoscere le istituzioni dell'Unione europea Conoscere che cosa significa essere cittadini europei.	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.

Secondo Quadrimestre

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	L'UE: storia, paesi aderenti, organi, direttive, regolamenti e decisioni 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
Laboratorio Enogastronomia	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 le norme che la regolano

11. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: **Valentina FAUZIA**

Diversi materiali didattici (sintesi, schemi, mappe concettuali, link di approfondimento, etc.) sono stati somministrati agli studenti e condivisi su Classroom.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli obiettivi stabiliti a inizio anno scolastico sono stati raggiunti in maniera diversa dagli allievi, sia nell'ambito linguistico che storico-letterario. Per una parte della classe si rileva un più che sufficiente grado di preparazione, la conoscenza delle principali tematiche e caratteristiche stilistiche delle opere e dei movimenti letterari studiati come da programma. In alcuni casi si rende necessario l'intervento del docente come guida per i collegamenti tra gli autori e la comprensione dei testi analizzati e commentati in classe, anche a causa delle difficoltà di memorizzazione a lungo termine. Considerando la specificità dell'utenza, proveniente da diversi contesti socio-culturali, permangono lacune pregresse e carenze di base.

ABILITÀ

La maggior parte della classe è in grado di comprendere e analizzare le tematiche proposte dalle tipologie previste per l'esame di Maturità, di comporre testi scritti o argomentare oralmente una tesi, esprimendo riflessioni personali e giudizi critici, seppure nella maggior parte dei casi molto semplificati ed elementari.

COMPETENZE

Salvo il caso di un paio di allievi più capaci di correlare le conoscenze specifiche della materia alle altre discipline e alle conoscenze extra scolastiche, buona parte della classe riesce a sintetizzare i caratteri principali di una poesia o di un testo di narrativa, arrestandosi ad un livello scolastico basilare e a volte necessita della guida del docente per associare il brano al contesto storico-letterario e all'ambito economico-sociale di riferimento.

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* e *Rosso Malpelo* accenni alla prefazione de *Malavoglia*.

Il Decadentismo, il Simbolismo e l'Estetismo.

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

Testi: lettura e comprensione delle poesie *X agosto*, *Il lampo* e *il tuono*.

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

Testi: lettura e comprensione della poesia *La pioggia nel pineto* e brani de *Ila figlia di Iorio*

Il futurismo.

Lettura del passo tratto da *Il manifesto del Futurismo*.

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

Testi: lettura e comprensione dei passi antologici tratti da *Il fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno, centomila*. Lettura del passo *La vecchia imbellettata* da *L'umorismo*.

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

Testi: lettura, analisi delle trame e di alcuni passi tratti da 'Una vita', 'Senilità', 'La coscienza di Zeno'.

Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, la poetica (escluso l'ermetismo).

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

Umberto Saba: la vita, le opere, la poetica

Testi: lettura e comprensione delle poesie *Trieste*, *Città vecchia*.

Primo Levi: la vita, le opere, la testimonianza della Shoah

Testi: da *Se questo è un uomo*.

STORIA

DOCENTE: **Valentina FAUZIA**

Diversi materiali didattici (sintesi, schemi, mappe concettuali, link di approfondimento, etc.) sono stati somministrati agli studenti e condivisi su Classroom.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La maggior parte della classe coglie in maniera basilare gli eventi ed i nessi storici di causa effetto, manifestando qualche incertezza nei collegamenti diacronici e sincronici. Le conoscenze sono state assimilate a livelli diversi, in base al coinvolgimento personale, alla partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche ed alle capacità di rielaborazione. Alcuni studenti hanno mostrato un notevole progresso dall'inizio alla fine dell'anno scolastico, migliorando l'approccio alla materia.

COMPETENZE

Qualche allievo sa applicare le conoscenze acquisite solo in situazioni semplici e se opportunamente sollecitato e guidato; altri studenti riescono a rielaborare criticamente i fatti storici, ampliando l'esposizione degli eventi anche con approfondimenti personali.

ABILITÀ

La maggior parte della classe è in grado di riferire i contenuti essenziali della disciplina, seppure con un diverso grado di autonomia. Per alcuni è necessario l'intervento del docente per rielaborare i fenomeni storici analizzati e per operare collegamenti interdisciplinari, dal punto di vista sincronico, diacronico, tematico. Solo alcuni si muovono con piena padronanza, giungendo anche ad un'attualizzazione degli eventi ed alla comprensione, seppur superficiale, dell'importanza del passato per la lettura delle tematiche politiche, economiche, sociologiche dell'attualità

CONTENUTI

La seconda rivoluzione industriale e la *Belle Époque*

L'età giolittiana

La prima guerra mondiale

Il fascismo in Italia, il Nazismo in Germania, lo Stalinismo in Russia: i totalitarismi.

La Shoah

La seconda guerra mondiale e il nuovo equilibrio mondiale.

La Resistenza e la nascita della Repubblica italiana.

trattati di pace e la nascita del mondo bipolare: i blocchi comunista e capitalista, l'ONU, le sorti dell'Europa ed il caso particolare della Germania. L'Italia diventa una Repubblica: elezioni, Costituzione, voto delle donne.

MATEMATICA E INFORMATICA

DOCENTE: Paola LAFRATTA

Libro di testo: "Matematica in cucina, in sala, in albergo" di Bergamini, Barozzi, Trifone —Ed. Zanichelli

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe ha mostrato costante partecipazione durante l'anno scolastico, si sottolinea in particolare la disponibilità al dialogo educativo e nel confrontarsi con gli argomenti più astratti della disciplina. La maggior parte degli alunni conosce in modo più che sufficiente i contenuti della disciplina, anche se non sempre utilizza un linguaggio matematico rigoroso. Alcuni alunni presentano carenze nell'ambito matematico; la maggior parte degli alunni riconosce un'equazione e una disequazione di primo e di secondo grado, riconosce una retta nel piano cartesiano e una parabola, sono in grado di risolvere sistemi di disequazioni di primo grado.

ABILITÀ

Quasi tutti gli alunni hanno sviluppato logica e ragionamento coerente, sanno procedere autonomamente nel rappresentare il grafico di una retta data l'equazione e di una parabola data l'equazione. Per alcuni, talvolta, si rende necessario l'intervento e la guida del docente durante lo svolgimento degli esercizi.

COMPETENZE

La maggior parte degli alunni è in grado di individuare e utilizzare autonomamente le procedure e le tecniche di calcolo aritmetico e algebrico più idonee alla risoluzione di un problema, di analizzare i dati ed interpretarli, di comprendere una rappresentazione grafica e di sviluppare deduzioni e ragionamenti. Alcuni studenti utilizzano un approccio mnemonico, pertanto è necessaria la guida dell'insegnante per orientare verso la soluzione del problema

CONTENUTI

Gli argomenti svolti sono:

- Il calcolo letterale: monomi e operazioni, polinomi e operazioni. Prodotti Notevoli.
- Le equazioni di primo grado. I principi di equivalenza ed equazioni determinate, indeterminate e impossibili.
- Disequazioni di primo grado e sistemi di disequazioni di primo grado. Studio del segno.
- Piano cartesiano: punti e coordinate, rette nel piano cartesiano, rette parallele e perpendicolari, forma esplicita e forma implicita dell'equazione della retta. Punto appartenente ad una retta.
- Equazioni di secondo grado, pure spurie e complete, il discriminante, formula risolutiva per il calcolo delle radici.
- La parabola nel piano cartesiano, vertice e asse di simmetria della parabola, rappresentazione grafica di una parabola data l'equazione. Intersezione della parabola con gli assi cartesiani.

LINGUA E CIVILTÀ INGLESEDOCENTE: **Maria Rosaria RICCIO****Libri di testo:** "Cook Book Club" di Olga Cibelli – Daniela d'Avino, CLITT

"Mastering - Cooking and serving" – di Catrin Elen Morris, Alison Smith, Eli

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 discreta conoscenza delle strutture morfo-sintattiche di base della lingua così come dei contenuti trattati; un ristretto numero di alunni in particolare, grazie ad un costante impegno e partecipazione attiva in classe, ha raggiunto un buon 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 uno riesce 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
- Bacteria, viruses and food poisoning
- Food preservation method
- Nutrients
- Food allergies and intolerances
- The Mediterranean diet
- Fast food
- Slow Food
- Eating disorders.

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESEDOCENTE: **Sabrina CARUCCI****Libro di testo:** " Sublime Œnogastronomie et Service " di C.Duvallier . ELI**OBIETTIVI RAGGIUNTI****CONOSCENZE**

Il gruppo classe ha iniziato a studiare francese lo scorso anno e si evidenziano le abilità acquisite durante il quarto anno.

Gli alunni possiedono le nozioni fondamentali delle strutture linguistiche di base e hanno acquisito i contenuti degli argomenti trattati.

ABILITA'

Gli alunni comprendono il significato generale di conversazioni in lingua francese e affrontano in modo generale gli argomenti trattati.

CAPACITÀ

La maggior parte degli alunni è in grado di comprendere e sostenere una semplice conversazione sui contenuti della micro lingua svolti in classe; è in grado di leggere un testo e comprendere il significato globale. In particolare, secondo l'impegno, capacità e preparazione, queste competenze e abilità sono state raggiunte in modo diverso dagli allievi.

CONTENUTI

- Les groupes alimentaires
- Les régimes alimentaires pour coéliqués
- Les troubles du comportement alimentaire
- Les régimes alternatifs
- Les méthodes physiques, chimiques et biologiques de conservations des aliments
- Les intoxications
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Le vin

GRAMMAIRE

- Lire en français; fonetica
- Frase negativa
- Frase interrogativa
- Gli aggettivi possessivi
- Verbi in ER, aller / venir
- Il Faut

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, Poseidonia Scuola.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli allievi, nel complesso, hanno acquisito i saperi relativi ai nuclei fondanti della disciplina. L'acquisizione di tali conoscenze risulta eterogenea. La maggior parte degli studenti ha raggiunto una buona conoscenza dei contenuti svolti durante l'anno scolastico, mostrando un interesse e

impegno continuo. Solo una piccola parte conosce i contenuti essenziali a causa di un errato e/o scarso metodo di studio.

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 buona per la maggior parte degli studenti ad eccezione di una piccola parte, per la quale si necessita di una guida da parte del docente.

COMPETENZE

La classe possiede le competenze programmate per il quinquennio, anche se in maniera diversa. La maggior parte è in grado di utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento critico e responsabile di fronte alla realtà e ai suoi fenomeni. 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. Solo una piccola parte necessita 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.

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.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

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. Il livello della classe è disomogeneo quanto a capacità espositiva, comprensione dei testi, impegno e conoscenze acquisite, e alcuni elementi si distinguono più di altri per abilità, competenze di base, capacità

La classe, in generale, ha partecipato con curiosità 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. Alcuni elementi, palesano, tuttavia, importanti lacune dovute a carenze di base o difficoltà linguistiche.

Nel complesso gli alunni, se guidati dal docente, sono in grado di esporre sinteticamente ed incisivamente gli argomenti svolti anche con pensiero critico, e individuare connessioni disciplinari e/o interdisciplinari con le altre materie.

ABILITÀ

La capacità espositiva, anche in riferimento al linguaggio tecnico è a volte lacunosa per alcuni elementi della classe che, tuttavia, 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

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.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA PASTICCERIA ARTE BIANCA

DOCENTE: Michele PILLA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Tutta la classe ha raggiunto un buon livello di conoscenze degli argomenti trattati; alcuni hanno approfondito la disciplina raggiungendo un buon livello nella comprensione dei testi e delle modalità di organizzazione e gestione di un'attività ristorativa.

Tutti gli alunni hanno acquisito i criteri di scelta delle materie prime sia da un punto di vista di sicurezza alimentare che di conoscenza delle tecniche di produzione di menù in base a una corretta e sana alimentazione.

Gli alunni riconoscono l'importanza del cibo e del rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio.

ABILITA'

Tutti gli alunni hanno raggiunto le basi della tecnica dell'organizzazione di produzione di alimenti in un ambiente commerciale-ristorativo, sapendo applicare i criteri di selezione di un prodotto o un menù in funzione del contesto, delle esigenze del cliente, della stagionalità e della filiera corta. Hanno approfondito e potenziato le corrette prassi igieniche e di sicurezza con riferimenti alla normativa vigente.

COMPETENZE

Tutta la classe ha raggiunto una buona comprensione nella gestione dei costi del food & beverage, nel processo produttivo, nell'organizzazione e coordinamento e nella programmazione e gestione del settore ristorativo. Sanno valorizzare l'elaborazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

CONTENUTI

Settore cucina

- il sistema HACCP
- la sicurezza nei luoghi di lavoro
- sicurezza alimentare
- i prodotti a marchio, OGM, km 0, le gamme alimentari
- Il menù (composizione)
- la filiera agroalimentare
- il catering e il banqueting
- l'avvio delle imprese ristorative
- piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari, allergie, celiachia, stati patologici non gravi.
- il vino, degustazione, abbinamento con le preparazioni
- Cucine innovative e innovazioni, la cucina molecolare

Laboratorio di cucina:

- preparazioni tipiche e grandi classici della cucina nazionale e tradizionale italiana
- ricette internazionali
- cucina molecolare

- tecnica CBT
- estetica dei piatti e FOOD DESIGN

Laboratorio di pasticceria e arte bianca

- Lievitazione farinacei
- La pizza (produzione in tutte le tipologie)
- cioccolato
- tutte le basi della pasticceria

CONTENUTI ATTIVITA' PRATICHE

Lezioni in laboratorio:

- autonomia di scelta delle materie prime
- metodologia autonoma di costruzione della ricetta
- riordino, sanificazione e conservazione degli alimenti l'etichetta e la certificazione degli alimenti da conservare
- lettura metodologica delle etichette
- realizzazione autonoma di ricette classiche, creative e gourmet
- costruzione di piccoli menu
- la conservazione degli alimenti; - surgelamento, refrigerazione, atmosfera modificata, sottovuoto
- la strutturazione del menu; sequenza delle portate; aspetti visivi e nutrizionali
- capacità di una stesura riassuntiva di degustazione di un vino e suo abbinamento con un piatto
- l'approvvigionamento; l'economato; la dispensa e il magazzino (gestione delle scorte)
- Scelta del materiale, delle materie prime e delle attrezzature in funzione del prodotto finito.
- Eseguire le tecniche di base, le tecniche di cottura e di conservazione dei prodotti.
- Buone pratiche di lavorazione (GMP), inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: **Fernando Lafratta**

Libro di testo: MAÎTRE & BARMAN, Antonio Faracca, Emidio Galiè, Gianni Frangini, Le Monnier Scuola

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli allievi hanno acquisito, in generale, i saperi fondamentali degli argomenti trattati; alcuni alunni conoscono in modo discreto l'organizzazione ristorativa, altri hanno approfondito la disciplina,

raggiungendo un buon livello nella comprensione dei testi e nelle 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 e 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 nell'affrontare le problematiche specifiche del settore ristorativo. Solo una piccola parte della classe è in grado di affrontare autonomamente le problematiche e 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.

Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.

Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.

Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.

Principali tipi di menù e successione dei piatti.

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.

Fase di processo tecnologico (sequenza delle operazioni: "dall'idea al prodotto").

Il metodo della progettazione e la ricerca delle informazioni.

I software.

Stili e tecniche di miscelazione.

Produzione di alcuni home made utilizzati nel mixology.

Storia e origini dei cocktails TIKI.

L'analisi organolettica del vino.

Enografia nazionale.

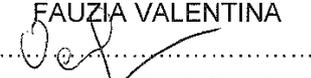
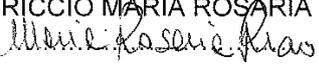
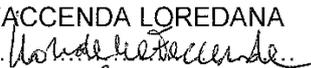
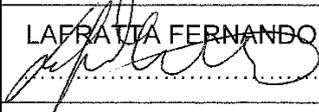
Enologia e abbinamento cibo vino.

Servizio base e servizio avanzato del vino.

Stili e tecniche di costruzione cocktails.

La tecnica e la preparazione di piatti flambè.

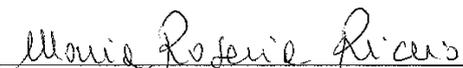
IL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	DISCIPLINE
1	FAUZIA VALENTINA 	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA
2	LAFRATTA PAOLA 	MATEMATICA E INFORMATICA
3	RICCIO MARIA ROSARIA 	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
4	CARUCCI SABRINA 	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
5	MIGNOGNA ROSSELLA 	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
6	FACCENDA LOREDANA 	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
7	LAFRATTA FERNANDO 	LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA
8	PILLA MICHELA 	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA, PASTICCERIA E ARTE BIANCA
9	D'AURIA RENATO 	INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

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 dal Consiglio di Classe all'unanimità nella seduta del 13/05/2024

DOCENTE COORDINATRICE DELLA CLASSE

Maria Rosaria Riccio



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Ettorina Tribò





ALLEGATI

ALLEGATO A – GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

ALLEGATO B – SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ALLEGATO C – GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL COLLOQUIO

ALLEGATO A GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO
 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 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	- 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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO
 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	<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 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	<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	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO
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 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	<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 sommarîamente 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



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: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
 ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

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

L'alimentazione: il cliente e le sue esigenze

Documento

"L'alimentazione negli adulti"

[...]

Obiettivi di salute

[...] è importante sottolineare che **non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti**. È infatti impensabile proporre la stessa dieta a un ragazzo di 20 anni, a un impiegato che trascorre le sue giornate in ufficio e a un atleta professionista; inoltre, nel corso dell'età adulta, si presentano anche situazioni che richiedono un aggiustamento delle dosi e delle composizioni del menù, come ad esempio la gravidanza.

Gravidanza e allattamento

Gravidanza e allattamento sono due fasi della vita nelle quali la donna adulta ha esigenze nutrizionali davvero particolari, che devono soddisfare anche i bisogni del bambino - anche se questo non significa che si debba mangiare per due! Nei nove mesi dell'attesa è importante per esempio aumentare le **proteine** (*ma non troppo*), non eccedere con gli zuccheri, **evitare alcol e prodotti animali crudi o poco cotti** e assumere quantità sufficienti di **ferro, calcio e folati**. Queste regole sono importanti anche durante l'allattamento; gli alimenti vegetali devono mantenere un ruolo di primo piano a eccezione di quelli che possono dare un cattivo sapore al latte materno come, ad esempio, la cipolla, l'aglio o i cavoli.

Sport

Gli sportivi devono invece garantire all'organismo il carburante necessario per affrontare l'allenamento ma non devono appesantirsi per non penalizzare la propria performance sportiva. Via libera ai **carboidrati di pasta, pane, riso** (tutti preferibilmente **integrali**). Via libera agli **zuccheri semplici**, ma solo se si prevede uno sforzo di breve durata. Non sono indicati, per esempio, per una partita di calcio in cui si corre per 90 minuti. Le **proteine** sono fondamentali per mantenere e riformare la massa muscolare che si usura durante un'attività fisica, e anche i grassi possono essere aumentati, ma solo dietro attente valutazioni del nutrizionista. Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a ripristinare i

sali minerali persi durante l'esercizio.

[...]

Composizione calorica e nutrienti

Quali sono i numeri della buona tavola? Quante calorie servono per raggiungere questi obiettivi? La società italiana di nutrizione umana (SINU) si occupa di calcolare i **LARN, i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti** ed energia per la popolazione italiana. Per gli adulti maschi, ad esempio, le chilocalorie giornalieredovrebbero essere circa **2.300**, mentre per le donne ne bastano meno di **2.000**.

Ma anche in questo caso generalizzare troppo è un errore: il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda **dell'età, del sesso, della costituzione (peso e altezza) e dell'attività fisica svolta**. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni. [...]

Menù e porzioni

[...] non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come si traduce in pratica la raccomandazione di consumare 5 porzioni di frutta e verdura in un giorno. E come è possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto. Il primo passo è senza dubbio quello di **leggere sempre con grande attenzione le etichette**, preziosa fonte di informazioni nutrizionali che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando. [...]

(Fonte: *L'alimentazione negli adulti* – Airc, in: www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../lalimentazione-negli-adulti)

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della Regione di appartenenza. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menu per clienti con particolari esigenze.

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:
- Perché nel documento si sostiene che “*non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti*”?
 - Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza?
 - Quali informazioni utili alla preparazione di un piatto possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari?
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela del cliente con esigenze particolari, sia per il corretto comportamento della <squadra di cucina> nella predisposizione delle pietanze.
- In particolare:
- Spieghi cosa si intende per reazioni avverse al cibo e precisi la differenza tra reazioni tossiche e non tossiche;

- con riferimento alle “reazioni avverse al cibo” di tipo non tossico, chiarisca la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, anche con esempi, approfondisca la tematica, esaminando una tipologia di intolleranza o il caso della celiachia.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:
- predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva di adulti, tra i quali quattro sono affetti da celiachia;
 - dia le indicazioni necessarie alla <squadra di cucina> su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci;
 - identifichi, all’interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

SECONDA PARTE

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

1. Il candidato spieghi perché un soggetto celiaco, che non segua la dieta prescrittagli o che non sappia di essere celiaco, è a rischio di malnutrizione e fornisca motivate indicazioni dietetiche.
2. 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.
3. L’alimentazione ha una diretta influenza sulla salute dei bambini; il candidato indichi quali sono i consigli sulle corrette abitudini alimentari che un operatore del settore alimentare potrebbe dare affinché il bambino cresca sano.
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.

Sia per la prima parte che per la seconda parte è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento

Durata massima della prova: 5 ore.

La prova si compone di due parti. La è predisposta dal MIUR 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 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.



CANDIDATO _____

Griglia di valutazione seconda prova scritta

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
<p>A COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</p> <p>PARTE PRIMA</p>	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
<p>B PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina</p> <p>PARTE PRIMA e SECONDA</p>	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
<p>C PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</p> <p>PARTE PRIMA e SECONDA</p>	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
<p>D CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</p> <p>PARTE PRIMA e SECONDA</p>	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 della prova 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 di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

IL PRESIDENTE

LA COMMISSIONE