



*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 DI CLASSE TERZO PERIODO DIDATTICO CORSO PER ADULTI

*Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo - Enogastronomia*

A.S. 2024-2025



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. INDICAZIONE SUGLI ESAMI	7
8. CREDITO SCOLASTICO	8
9. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L' ORIENTAMENTO - PCTO	8
10. EDUCAZIONE CIVICA	9
11. CONOSCENZE, ABILITA', COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI	12
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	12
STORIA	14
MATEMATICA E INFORMATICA	15
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	16
LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	16
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	17
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	19
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA- PASTICCERIA ARTE BIANCA	20
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	22
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA	23
IL CONSIGLIO DI CLASSE	24
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.67 del 31/03/2025, riporta informazioni mirate sulla classe **Terzo periodo didattico- corso per adulti** 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 per adulti di secondo livello 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 è costituita da quattordici allievi, di cui undici provenienti dal medesimo percorso formativo dell'anno precedente, mentre tre alunni sono stati inseriti all'inizio dell'anno scolastico in corso, provenienti da altri indirizzi.

Durante l'anno scolastico, la classe ha seguito con impegno il percorso formativo previsto dal curriculum, dimostrando complessivamente un livello di apprendimento buono e una partecipazione positiva alle attività didattiche.

Il gruppo classe si è mostrato generalmente attento, collaborativo e motivato, con una progressiva acquisizione di autonomia nello studio e di senso di responsabilità nei confronti del proprio percorso scolastico. Il livello di profitto raggiunto è da considerarsi nel complesso buono, con la presenza di alcuni studenti che hanno saputo distinguersi per maturità, capacità critiche e consapevolezza.

La frequenza alle lezioni è risultata regolare per la maggior parte degli studenti, consentendo lo sviluppo ordinato della programmazione didattica. Si segnala tuttavia che, nel corso dell'anno scolastico, tre studenti hanno interrotto la frequenza per motivi personali mentre uno studente non ha mai frequentato.

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 un comportamento corretto e rispettoso 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 difficoltà di tipo logico-mnemonico, 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.

Criteri di valutazione

Tra i criteri adottati per la valutazione degli studenti, particolare rilevanza è stata attribuita alla capacità di argomentare in maniera critica e personale, dimostrando autonomia di pensiero, coerenza espositiva e consapevolezza nell'analisi di tematiche complesse. È stata inoltre considerata essenziale la capacità di lettura e comprensione della realtà nei suoi aspetti culturali, sociali ed economici, anche attraverso il confronto con le proprie esperienze personali.

Nei percorsi per adulti di secondo livello, il comportamento viene considerato parte integrante della crescita civica e culturale della persona, in coerenza con i principi costituzionali. L'educazione alla cittadinanza attiva, in questo contesto si esprime attraverso comportamenti consapevoli e responsabili, anche in vista di un pieno reinserimento nel mondo del lavoro e nella vita sociale.

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

MATERIE D'INSEGNAMENTO	5 [^]	scritto/orale/ pratico
AREA COMUNE		
Lingua e letteratura italiana	3	S. O.
Storia	1	O.
Matematica e informatica	3	S. O.
1 [^] Lingua straniera– Inglese	3	S. O.
AREA DI INDIRIZZO		
2 [^] 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 presenza con Laboratorio di Pasticceria e Arte bianca	2	P.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina, Pasticceria e Arte bianca	7	P.
Insegnamento religione cattolica	1	O.
ORE COMPLESSIVE	28	

6. IL CONSIGLIO DI CLASSE: CONTINUITA' E COMPOSIZIONE

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ	
		SECONDO PERIODO	TERZO PERIODO
NESTOLA KATIA	Lingua e letteratura italiana	No	Sì
NESTOLA KATIA	Storia	No	Sì
LAFRATTA PAOLA	Matematica e informatica	Sì	Sì
RICCIO MARIA ROSARIA	Lingua e Civiltà Inglese	No	Sì
CHARBEL ZEINA	Lingua e Civiltà Francese	No	Sì
DE STEFANO ROBERTO	Scienza e cultura dell'alimentazione	No	Sì
PALMIERI ANTONELLA	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	Sì	Sì
D'AURIA RENATO	Insegnamento Religione Cattolica	Sì	Sì

7. INDICAZIONI SUGLI ESAMI

Ai sensi dell'articolo 17 dell'O.M. n.67 del 31/03/2025, 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. 67 del 31/03/2025. Sono state effettuate esercitazioni scritte e orali conformi alle indicazioni ministeriali secondo il seguente calendario:

- simulazione della prima prova scritta di Italiano in data 27/03/2025, di cui si allegano le griglie valutazione (Allegato A);
- simulazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione in data 31/03/2025, 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. 67 del 31/03/ 2025. 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 06/05/2025 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.67 del 31/03/2025, 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

L'O.M. n. 67/2025 prevede all'art. 3, c. 1, che in caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi il consiglio di classe dovrà assegnare in sede di scrutinio finale un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare durante il colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.

Tale novità, introdotta dalla L. n. 150/2024 che ha modificato l'art. 13 del D.lgs. n. 62/2017, viene recepita anche nel presente Documento del 15 maggio: l'elaborato da presentare e discutere davanti alla Commissione costituisce un elemento utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame.

Per quanto concerne la definizione della tematica oggetto dell'elaborato, si ricorda che essa "viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali" (O.M. n. 67/2025, art. 3, c. 1).

L'elaborato aggiuntivo mira a valutare la capacità dello studente di riflettere sulla propria condotta e sulle tematiche di cittadinanza attiva e solidale.

- Le tematiche ritenute più in linea per lo svolgimento dell'elaborato sono le seguenti:
- La partecipazione democratica e i diritti dei cittadini.
- Il volontariato e la costruzione di comunità inclusive.
- La lotta contro le disuguaglianze e la promozione dell'uguaglianza.
- Il rispetto per l'ambiente e la sostenibilità.
- Analisi dei principi fondamentali della Costituzione italiana.
- Il valore della democrazia e dei diritti umani.
- La responsabilità individuale e collettiva.

È importante che lo studente svolga una riflessione critica sul proprio comportamento, collegandolo ai principi della cittadinanza attiva e solidale.

Per quanto concerne la discussione dell'elaborato, questo verrà presentato e analizzato dal candidato durante l'esposizione relative alle competenze di Educazione Civica (indicatore "capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali").

Per la valutazione della discussione dello stesso si utilizzerà la griglia di valutazione del colloquio orale (All. A dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025).

8. CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art.11 dell'O.M. n° 67 del 31/03/2025:

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.(art.11, comma 5 dell'O.M. n° 67 del 31/03/2025)

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, 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'O.M. n° 67 del 31/03/2025, 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.

Attività a carattere formativo e culturale nell'ambito del PCTO

A.S. 2023/2024

Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
Festa del cioccolato
Open Day
Uscita didattica San Patignano
Convegno ordine Commercialisti
Buffet eventi scolastici

A.S. 2024/2025

Open day
Coffee break Commercialisti
Cene U.S.R.
Cena studenti CPIA
Cena ITS
Stage presso aziende del territorio
Ristorante "Svevia" Termoli
Ristorante "Rosso e nero" Termoli
Osteria Vittoria Termoli
Valle Luna Vasto
Pal. Pot. Snc Petacciato

10. EDUCAZIONE CIVICA

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

UDA EDUCAZIONE CIVICA I QUADRIMESTRE	
<i>Nucleo concettuale:</i>	<i>Sviluppo economico e sostenibilità</i>
<i>TITOLO</i>	<i>Educazione finanziaria alla sostenibilità ambientale</i>

Competenze (ex Linee guida del 07/09/2024)	Competenza n. 5 Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.
Obiettivi di apprendimento (ex Linee guida del 07/09/2024)	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. - Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. - Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.
Discipline coinvolte	- Materia professionale, Storia, Diritto e tecniche amm.ve
UDA EDUCAZIONE CIVICA II QUADRIMESTRE	
Nucleo concettuale	La Costituzione
TITOLO	Cittadini consapevoli nel mondo
Competenze (ex Linee guida del 07/09/2024)	<p>Competenza n. 1: <i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale ...</i></p> <p>Competenze n. 2: <i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali</i></p>
Obiettivi di apprendimento (ex Linee guida del 07/09/2024)	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale. - Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.
Discipline coinvolte	DIRITTO E TEC. AMM.VE, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATERIA PROFESSIONALE

I QUADRIMESTRE- ED. FINANZIARIA ALLA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilita	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	Possibili conseguenze economiche del cambiamento climatico Iniziative economiche contro il cambiamento climatico	Saper Identificare le cause del cambiamento climatico Saper indicare le possibili iniziative economiche a riguardo	Comprendere l'importanza della crescita economica, sviluppando atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente
Italiano	Argomento di attualità: il cambiamento climatico e le sue implicazioni	Individuare aspetti e problemi dell'interazione uomo-ambiente nel tempo	Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Materia prof. di indirizzo	L'impatto ambientale delle attività del settore turistico- ristorativo	Saper misurare l'impatto ambientale riferito ad un esempio di attività turistico-ristorativa	Essere consapevoli dell'impatto ambientale che generano tutte le attività ed in particolare quelle del settore turistico - ristorativo

II QUADRIMESTRE- CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilita	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	Caratteri della Costituzione Principi fondamentali della Carta Costituzionale e Diritti inviolabili L'UE: paesi aderenti, organi, direttive, regolamenti e decisioni L'ONU e l'Agenda 2030	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 gli organismi sovranazionali	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 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	Progetti di mobilità europea	Utilizzare in modo corretto e appropriate le strutture lessicali e sintattiche Sapere riconoscere i diritti garantiti dalla UE relativi alla mobilità per formazione e per lavoro	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	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 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 l'approfondimento delle norme che la regolano

Quadro orario

MATERIA	I QUADRIMESTRE	II QUADRIMESTRE	TOTALE
Diritto e tecniche amm.ve	6	6	12
Italiano	2	-	2
Storia	-	4	4
Inglese	-	4	4
Francese	-	4	4
Materia prof. di indirizzo	4	4	8
Tot.	12	22	34

11. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: **Katia NESTOLA**

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 omogenea per la maggior parte degli studenti, sia nell'ambito linguistico che storico-letterario. Per gran parte della classe si rileva un buon 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.

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

Quasi tutti gli studenti sono in grado di correlare le conoscenze specifiche della materia alle altre discipline e alle conoscenze extra scolastiche, riuscendo a sintetizzare i caratteri principali di una poesia o di un testo di narrativa. Solo uno studente, ha raggiunto un livello scolastico basilare e spesso 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 de *I Malavoglia*, *Mastro Don Gesualdo* e *Rosso Malpelo*

Il Decadentismo, il Simbolismo e l'Estetismo.

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

Testi: lettura e comprensione delle poesie *X agosto*, *La cavalla Storna*.

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

Testi: lettura e comprensione della poesia *La pioggia nel pineto* e del brano da *Il Piacere*

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*, *Sei Personaggi in Cerca d'Autore*

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

Testi: lettura, analisi della trama e di alcuni passi tratti da 'La coscienza di Zeno'.

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

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

Il Neorealismo

Cesare Pavese: la vita, le opere, la poetica

Testi: lettura del brano tratto da *La Casa in Collina*: “E dei Caduti che Facciamo?”

Italo Calvino: la vita, le opere, la poetica

Testi: brani tratti da *Il Sentiero dei Nidi di Ragno*: “Pin e i Partigiani del Dritto” e da *Se una Notte d’Inverno un Viaggiatore*. “Stai per cominciare a leggere”

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

Brano tratto da *Se questo è un uomo*: “Questo è l’Inferno”

STORIA

DOCENTE: **Katia NESTOLA**

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 adeguata gli eventi ed i nessi storici di causa effetto, manifestando sicurezza nei collegamenti diacronici e sincronici. Le conoscenze sono state assimilate in base al coinvolgimento personale, alla partecipazione, allo svolgimento delle attività didattiche ed alle capacità di rielaborazione. Gran parte degli studenti ha mostrato un notevole progresso dall'inizio alla fine dell'anno scolastico, migliorando l'approccio alla materia.

COMPETENZE

Qualche studente non è in grado di applicare le conoscenze se non in situazioni semplici e se opportunamente sollecitato e guidato; tutti gli altri 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. Quasi tutti si muovono con piena padronanza, giungendo anche ad un'attualizzazione degli eventi ed alla comprensione 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 Seconda Guerra Mondiale e il Nuovo Equilibrio Mondiale.
- La Resistenza e la nascita della Repubblica Italiana.
- I 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. Pochi alunni presentano carenze nell'ambito matematico, pertanto è stato necessario un ripasso sul calcolo aritmetico e algebrico, adeguando i contenuti della disciplina agli obiettivi del patto educativo individuale. Le conoscenze acquisite risultano nella maggior parte degli allievi più che sufficienti.

ABILITÀ

Quasi tutti gli alunni hanno sviluppato logica e ragionamento coerente, per alcuni, talvolta, si rende necessario l'intervento e la guida del docente nei procedimenti logico-deduttivi. 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 è in grado di analizzare i dati ed interpretarli, di comprendere una rappresentazione grafica e di sviluppare deduzioni e ragionamenti.

CONTENUTI

Gli argomenti svolti sono:

- Richiami su equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.
- 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. Intersezione tra due rette e i sistemi di equazioni di primo grado.
- La parabola nel piano cartesiano (vertice, asse di simmetria, fuoco, direttrice).
- La funzione esponenziale e sua rappresentazione.
- Concetto di funzione. Campo di esistenza e immagine di una funzione, concetto intuitivo di limite che tende a più o meno infinito nel grafico di una funzione; analisi grafica del valore della funzione per x che tende ad un valore finito. Concetto intuitivo e grafico di “asintoto” e di “punto di flesso”, concetto grafico di punto massimo e minimo assoluti e relativi di un grafico di funzione.
- Grafici di funzioni elementari.

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 alcuni 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:

- Food safety and food quality
- HACCP
- Food contamination
- Food preservation method
- Nutrition and Nutrients
- Food allergies and intolerances
- The Mediterranean diet
- Alternative diet
- Slow Food
- Fast food
- Eating disorders.
-

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESEDOCENTE: **Zeina CHARBEL**

Libro di testo: " Sublime 2030 CEnogastronomie et Service " di C.Duvallier . ELI

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe 5^A è composta da 14 alunni iscritti al corso anche se il numero si è ridotto con il passare dei mesi. 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 techniques de cuisson
- Les aliments
- Le menu
- La restauration en France
- La gastronomie française
- Vivre en bonne santé
- Les spécialité gastronomiques italiennes

GRAMMAIRE

- Les articles partitifs
- Les adjectifs possessifs
- Les adjectifs interrogatifs
- L'impératif
- Le futur simple
- Le passé composé

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Roberto DE STEFANO

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 saperi relativi ai nuclei fondanti della disciplina. L'acquisizione di tali conoscenze risulta eterogenea. La maggior parte degli studenti hanno 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 RICETTIVEDOCENTE: **Antonella PALMIERI****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;

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Nel complesso gli studenti hanno conseguito sufficienti 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 ha partecipato con attenzione a tutte le attività proposte; durante le lezioni, in particolare, si è osservato interesse ed impegno costante per la materia e per i contenuti relativi all'educazione civica pur permanendo lacune pregresse e carenze di base. La difficoltà della materia e la terminologia adottata hanno evidenziato per alcuni oggettive difficoltà.

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

ABILITÀ

La capacità espositiva, anche in riferimento al linguaggio tecnico è a volte lacunosa 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 pianificare, progettare ed analizzare documenti per la nascita delle imprese ricettive e ristorative. Inoltre, sono in grado di analizzare criticamente documenti relativi ad argomenti trattati in classe.

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. Inoltre, ha sviluppato atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

CONTENUTI

-(materia) Turismo ed economia

Le dinamiche del turismo

Abitudini alimentari ed economia del territorio

Il marketing

Le tecniche di marketing turistico
 Il piano di marketing di un'impresa ristorativa
 Il marketing territoriale
 I prodotti a chilometro zero
 Il piano di marketing territoriale
 La gestione strategica con particolare riguardo al budget e al business plan
 La normativa nazionale: il codice del consumo, il codice del turismo
 L'igiene alimentare e la tutela del consumatore
 I contratti di settore: il catering ed il banqueting
 - (ed. Civica) Educazione finanziaria alla sostenibilità ambientale.
 Il bilancio di sostenibilità di un'impresa operante nel settore ristorativo.
 Inquadramento storico della Carta Costituzionale Caratteri della Costituzione.
 Principi fondamentali della Carta Costituzionale e Diritti inviolabili.
 Comunità ed organismi internazionali: L'UE: storia, i paesi aderenti, la lingua, la moneta, gli organi, le direttive e i regolamenti.
 L'ONU, la NATO e l'Agenda 2030.

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.
- 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

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Renato D'Auria

Libro di testo: SOLINAS L., *La Vita Davanti A Noi. Percorso Irc per Ist. Prof. Ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera*, Vol Unico, SEI Editrice, Torino 2018

Contenuti / Conoscenze: Gli alunni conoscono a grandi linee: I concetti fondamentali di antropologia cristiana alla luce della cultura contemporanea; la concezione cattolica e quella laica dei vari significati dell'amore; l'attenzione particolare che la Chiesa rivolge alla difesa della vita dal suo concepimento al termine naturale; i principi della bioetica e le varie correnti di pensiero in ambito bioetico; i diritti umani e i principi della Dottrina sociale della Chiesa; la presenza della religione cattolica nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso e nella prospettiva di un dialogo costruttivo; la differenza tra le varie religioni.

Abilità: La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti abilità:

- Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogando in modo aperto, libero e costruttivo con altri sistemi di significato.
- Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità delle scelte morali.
- riflettere sul rapporto tra libertà e responsabilità, coscienza e legge alla luce della riflessione cristiana.
- Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza dell'agire etico.
- Riuscire a comprendere le varie problematiche che sottendono il concetto e l'esperienza della vita, argomentare in modo sufficiente le scelte etico-religiose proprie e altrui.
- Conoscere la concezione cristiana-cattolica del matrimonio e della famiglia e confrontarsi con altri tipi di unioni riconosciuti dalle leggi statali.
- Saper discriminare il fine vita cristiano con le altre religioni e filosofie religiose.

Competenze: La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti competenze:

- sviluppare un senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della



professionalità e promuovere nel proprio quotidiano i valori della libertà, uguaglianza e dignità per ogni uomo;

- utilizzare le conoscenze per definire il concetto di persona come è stato elaborato dal pensiero cristiano del nostro secolo e confrontarlo con altre correnti di pensiero;
- elencare e valutare i vari modelli della società contemporanea;
- motivare l'atteggiamento della Chiesa nei confronti della contraccezione, della fecondazione in vitro e dell'aborto;
- avere consapevolezza del valore della sessualità e del matrimonio alla luce della Bibbia e del Magistero della Chiesa.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	DISCIPLINE
1	NESTOLA KATIA <i>Katia Nestola</i>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA
2	LAFRATTA PAOLA <i>Paola Lafratta</i>	MATEMATICA E INFORMATICA
3	RICCIO MARIA ROSARIA <i>Maria Rosaria Riccio</i>	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
4	SCARPONE SARA in sostituzione di CHARBEL ZEINA <i>Sara Scarpone</i>	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
5	DE STEFANO ROBERTO <i>Roberto De Stefano</i>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
6	PALMIERI ANTONELLA <i>Antonella Palmieri</i>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
7	LAFRATTA FERNANDO <i>Fernando Lafratta</i>	LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA
8	PILLA MICHELA <i>Michele Pilla</i>	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA, PASTICCERIA E ARTE BIANCA
9	D'AURIA RENATO <i>Renato D'Auria</i>	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. 67 del 31/03/2025, è stato approvato dal Consiglio di Classe all'unanimità nella seduta del 07/05/2025

DOCENTE COORDINATRICE DELLA CLASSE

Maria Rosaria Riccio

Maria Rosaria Riccio

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Concetta Cimmino



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 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	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	- 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	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	- 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	- 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	- 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**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE***SIMULAZIONE 2025 – Seconda prova scritta***Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**Disciplina:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**PRIMA PARTE****MALATTIE correlate a una non corretta ALIMENTAZIONE**

DOCUMENTO

Linee di indirizzo per la prevenzione e il contrasto del sovrappeso e dell'obesità Premessa

L'obesità incide profondamente sullo stato di salute poiché si accompagna a importanti malattie quali il diabete mellito di tipo 2, l'ipertensione arteriosa, la cardiopatia ischemica e altre condizioni morbose che, in varia misura, peggiorano la qualità di vita e ne riducono la durata. [...]

La diffusione dell'obesità è aumentata nel tempo, raggiungendo dimensioni epidemiche, e costituisce ormai uno dei maggiori problemi di salute pubblica a livello mondiale, con una preoccupante espansione nell'età infantile che può provocare una precoce insorgenza di patologie croniche non trasmissibili. Inoltre, i bambini in sovrappeso o obesi hanno maggiori probabilità di diventare adulti obesi, rispetto a quelli di peso normale.

[...]

L'obesità è la risultante dell'interazione tra componenti comportamentali, sociali ed endocrino - metaboliche, alcune geneticamente determinate, altre riconducibili a fattori ambientali, e ha dei costi per la società. [...] In Italia, il sovrappeso rappresenta il 9% della spesa sanitaria [...].

Fattori causali

L'obesità è una malattia multifattoriale [...].

Responsabile dell'eccedenza ponderale è lo squilibrio tra apporto e spesa di energia, derivante da un'alimentazione troppo ricca di cibi densi di calorie e poveri di nutrienti, insieme ad una crescente sedentarietà; nel determinare lo squilibrio, entrano in gioco e svolgono un ruolo determinante anche i fattori socio-ambientali. Le preferenze innate per cibi ricchi in zucchero, sale e grassi rendono gli individui e la popolazione vulnerabili di fronte al marketing e alla offerta capillare di cibi ipercalorici a basso costo. Dieta e attività fisica dipendono strettamente dalle condizioni e dai ritmi di vita e lavorativi che spesso impongono scelte alimentari inadeguate, acquisto di prodotti pronti, consumo di pasti fuori casa, acquisti da distributori automatici (*vending machines*), ma soprattutto ridotta disponibilità di tempo, sia per l'acquisto di alimenti da preparare a casa, sia di tempo per prepararli, sia per svolgere attività fisica.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE*SIMULAZIONE 2025 – Seconda prova scritta***Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**Disciplina:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**L'importanza di promuovere uno stile di vita sano e attivo**

[...] Le regole generali di una corretta alimentazione, come pure l'importanza del consumo di particolari alimenti quali frutta, verdura, cereali integrali e legumi, o il ruolo protettivo dell'attività fisica, sono ben note alla gran parte dei consumatori, anche se a volte in maniera confusa e poco approfondita.

Le linee guida, le campagne di informazione, i programmi di educazione alimentare hanno considerevolmente aumentato negli ultimi anni la consapevolezza dei consumatori [...].

La mancanza di tempo da dedicare all'acquisto e alla trasformazione domestica degli alimenti, come pure all'attività fisica sono, per esempio, fattori in grado di condizionare negativamente le scelte alimentari e la distribuzione dei pasti nell'arco della giornata. L'esposizione continua all'offerta di cibo ad alta densità energetica e palatabilità e in grandi porzioni non favorisce la moderazione. Orari lavorativi troppo lunghi e scarsità di tempo libero, inoltre, condizionano anche il livello di stress e la qualità e quantità del sonno e ciò si riflette sia in un'alterazione della regolazione dell'appetito tramite l'aumento di appetito [...] e la diminuzione della sazietà [...], sia nell'abitudine a saltare la prima colazione e a consumare cene molto abbondanti. [...] Le Linee Guida per una sana alimentazione italiane, basate sul modello alimentare mediterraneo, costituiscono un documento di riferimento per la realizzazione di interventi sul miglioramento della qualità della dieta.

Lo svolgimento di una regolare e quotidiana attività fisica è fondamentale sia per la prevenzione che per la gestione e il trattamento del sovrappeso e dell'obesità. [...]

(da: Ministero della Salute, *Linee di indirizzo per la prevenzione e il contrasto del sovrappeso e dell'obesità*, in: <https://www.salute.gov.it> › portale › documentazione)

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

SIMULAZIONE 2025 – Seconda prova scritta

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**Disciplina:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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:
- A quali *“importanti malattie”* si accompagna l'obesità?
 - Nel documento del Ministero della Salute si asserisce che *“L'obesità è una malattia multifattoriale”*. Spiega il significato di questa affermazione, facendo qualche esempio.
 - Nel documento si sostiene che *“Le regole generali di una corretta alimentazione ... sono ben note alla gran parte dei consumatori, anche se a volte in maniera confusa e poco approfondita”*. Quali sono? Riferiscine due con un breve commento.
- B)** L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) deve possedere informazioni corrette e approfondite e deve saper dare suggerimenti e indicazioni per uno stile alimentare, che eviti i rischi dell'obesità. Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:
- elabori una breve spiegazione della Linea Guida *“Controlla il peso e mantieniti sempre attivo”*;
 - esponga come debbano essere ripartiti i macronutrienti nella dieta razionale ed equilibrata dell'adulto sano secondo le indicazioni dei LARN;
 - chiarisca le ragioni dell'importanza del consumo di frutta, verdure, cereali integrali e legumi nella prevenzione del sovrappeso.
- C)** Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate, riferisca due raccomandazioni riguardanti lo stile alimentare da proporre a ragazzi di scuola elementare per evitare il rischio dell'obesità.

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.

Durata massima della prova – prima 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 del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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



ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

SIMULAZIONE 2025 – Seconda prova scritta

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

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COME VALORIZZARE LA QUALITÀ ALIMENTARE

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) Certificare può voler dire tutelare le produzioni, aumentare la trasparenza e fornire sicurezza al consumatore. Il candidato indichi quali sono le principali certificazioni di prodotto, le differenze tra di esse e fornisca un esempio per ognuno.

2) Nel concetto di qualità igienico – sanitaria la conservazione degli alimenti gioca un ruolo importante; il candidato spieghi la differenza tra azione battericida e batteriostatica e descriva nello specifico i metodi fisici che si basano sulle alte temperature.

3) Ancel Keys grazie ai dati epidemiologici raccolti nello “studio delle sette nazioni”, dimostrò i benefici della dieta Mediterranea nella prevenzione delle malattie del benessere. Il candidato illustri le caratteristiche di tale dieta e il concetto di piatto unico mediterraneo

4) Obesità ed errate scelte alimentari aumentano il rischio di malattie cardiovascolari. Il candidato chiarisca in cosa consistono tali patologie e fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio.

Durata massima della prova – seconda parte: 2 ore

È consentito l'uso del dizionario di 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 dall'inizio della prima parte tenuto conto che l'intero svolgimento della prova è stato programmato nel termine di 6 ore

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