



**MINISTERO
dell'ISTRUZIONE
ISTITUTO SUPERIORE
"EUCLIDE"**

Contrada Monoscalco - 89035 BOVA MARINA

Segreteria 0965-499401 fax 0965-499400 C.F. 92002670807- Cod. Univoco Ufficio UF02GJ

Indirizzo E-mail rcis01600e@istruzione.it - posta certificata rcis01600e@pec.istruzione.it

Liceo Scientifico-C.A.T.- A.F.M.-Informatica e TLC - Alberghiero Corsi Diurno e Serale

PROT. N. _____ DEL _____

Protocollo N. 0003370/2023 del 15/05/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

D.P.R. 23 luglio 1998 n. 323, art. 5 comma 2 - Legge 10 dicembre 1997 n. 425

CLASSE V SEZ.B

INDIRIZZO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI

**ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA A.S.
2022 /2023**

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa **Domenica Minniti**

Il coordinatore di classe

Prof.ssa **Maria Moschella**

INDICE

		Pag.
1	Premessa	3
2	Presentazione dell'Istituto	3
3	Profilo professionale	3
4	Quadro orario del corso di studi	5
5	Componenti il Consiglio di Classe	5
6	Continuità didattica	6
7	Composizione commissione d'esame	6
8	Presentazione della classe-Elenco alunni- Crediti	7
9	Attività integrative e progetti	9
10	Obiettivi trasversali	9
11	Percorsi di Educazione Civica	11
12	Percorso didattico trasversale	14
13	Simulazioni Prove d'esame	15
14	Metodologie e strumenti	15
15	Materiali e strumenti didattici	16
16	Modalità e strumenti previsti per le verifiche sommative e formative	17
17	Criteri di valutazione	17
18	PCTO	19
ALLEGATI AL DOCUMENTO DI CLASSE		
	A. PCTO	
	B. Tracce simulazione prima prova scritta e seconda prova scritta	
	C. Griglie di valutazione prove scritte	
	D. Griglia di valutazione colloquio orale	
	E. Tabella credito scolastico	
	F. Programmi svolti	

1. PREMESSA

L'anno scolastico 2022/2023 è iniziato regolarmente il 14 settembre.

Con il presente documento si esplicitano i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione B nel corso dell'intero anno scolastico.

Il documento illustra inoltre le attività, i percorsi svolti e i progetti realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

Nella redazione di tale documento il consiglio di classe ha tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore 'Euclide', nato nell'anno scolastico 1999-2000 e ospitato nella nuova struttura inaugurata nella primavera del 2011, è il risultato dell'accorpamento, nel corso di quest'ultimo ventennio, di ben quattro Istituti diversi:

- il Liceo Scientifico, opzione 'Ordinario' e 'Scienze applicate';
- l'Istituto Tecnico Costruzioni, Ambiente e Territorio, con opzione Informatica e Telecomunicazioni;
- l'Istituto Tecnico Amministrazione, Finanza e Marketing;
- l'Istituto Professionale per i Servizi e la Ristorazione Alberghiera, dall'anno scolastico 2013/2014, con sede anche a Condofuri.

L'Istituto costituisce un significativo punto di riferimento per il territorio, caratterizzandosi per un'offerta formativa ampia, diversificata e qualificata, sia nel percorso di studi liceale, sia nei segmenti strategici dell'Istruzione Tecnica e dell'Istruzione Professionale. Tutti gli indirizzi, oltre ad assicurare un'adeguata formazione culturale, forniscono una formazione tecnica professionalizzante, preparano al mondo del lavoro, lasciando aperta la possibilità per una formazione superiore successiva, post-diploma o universitaria.

Le finalità istituzionali della scuola di educare, istruire e formare vengono perseguite nel pieno rispetto della nostra Costituzione, promuovendo azioni di accoglienza, inclusione e integrazione sociale e culturale, per garantire a tutti il raggiungimento del successo formativo e la conquista di una cittadinanza attiva in ambito sociale e professionale, non più entro confini europei, ma nel mondo globale.

3. PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di fare acquisire allo studente, a conclusione del percorso, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

CONOSCENZE	<p>In termini di conoscenze (sapere), l'alunno alla fine del quinquennio possiede conoscenze culturali tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ mercato ristorativo con i suoi principali segmenti ▪ andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali ▪ igiene professionale e condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro ▪ moderni impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio ▪ merceologia e tecniche innovative di conservazione degli alimenti alla luce della moderna dietetica ▪ principali norme giuridiche che interessano la vita di un'azienda ristorativa ▪ strumenti utilizzabili da un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti
COMPETENZE	<p>In termini di competenze (saper fare), l'operatore è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare due lingue straniere • controllare l'approvvigionamento delle derrate • controllare la qualità e la quantità delle materie prime utilizzate • determinare i costi della produzione e della distribuzione dei pasti • allestire buffet e banchetti sia all'interno che all'esterno dell'azienda e calcolarne il costo relativo • organizzare la guida e il lavoro di un gruppo e le sue relazioni con gruppi di altri servizi.
CAPACITA'	<p>In termini di capacità (saper essere), l'operatore sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere le esigenze del personale e della clientela • comunicare con il personale e i reparti • gestire e controllare l'attività dell'azienda.
OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI	<p>L'Istituto di Istruzione Superiore "EUCLIDE" consapevole del significativo ruolo che la società conferisce alla scuola sul piano educativo, ha come obiettivo prioritario la formazione di studenti che concilino una solida preparazione culturale con atteggiamenti positivi nei confronti dei compagni, del personale e dell'ambiente scolastico al fine di formare cittadini responsabili e consapevoli.</p> <p>Elabora una politica di promozione dell'integrazione e dell'inclusione condivisa tra il personale. Tutti gli alunni hanno diritto ad un'accoglienza di natura socio-affettiva e in ragione del proprio stile cognitivo. L'Istituto adotta strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive per cui ogni anno procede con la stesura del PAI (Piano Annuale per l'Inclusione)</p>

4. QUADRO ORARIO DEL CORSO DI STUDI

QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA-TRIENNIO					
DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE					
	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			4	4	4
STORIA			2	2	2
LINGUA INGLESE			3	2	2
FRANCESE			3	3	3
MATEMATICA			3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			5	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA			0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA			6	4	6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA			1	1	1

5. COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO DOTT.SSA: **Domenica Minniti**

Modaffari Domenica	Italiano/Storia
Moschella Maria	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Dattola Angela	Lingua Inglese
Praticò Caterina	Lingua Francese
Malacrino' Francesca	Matematica
Iofrida Rocco	Enogastronomia settore Sala e Vendita
Pina Salvatore	Diritto e Tecniche Amministr. della Struttura Ricettiva
Lizzi Domenico	Enogastronomia settore Cucina
Calabrò Amelia	Religione
D'Amico Lorenzo	Scienze motorie e sportive
Nicolò Giuseppina	Sostegno

6. CONTINUITÀ DIDATTICA CURRICULARE

Discipline del piano di studi		Docenti	Continuità didattica		
			III	IV	V
1	Italiano/Storia	Modaffari Domenica	X	X	X
2	Matematica	Malacrinò Francesca			X
3	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Moschella Maria	X	X	X
4	Lingua Inglese	Dattola Angela		X	X
5	Lingua Francese	Praticò Caterina	X		X
6	DTA	Pina Salvatore			X
7	Enogastronomia-settore Cucina	Lizzi Domenico			X
8	Enogastronomia –settore Sala e Vendita	Iofrida Rocco			X
9	Scienze Motorie e Sportive	D'Amico Lorenzo			X
10	Religione	Calabrò Amelia		X	X
11	Sostegno	Nicolò Giuseppina			X

7. COMPOSIZIONE COMMISSIONE D'ESAME

Vista l'ordinanza ministeriale n.45 del 09/03/2023: Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 con i relativi allegati, sono stati individuati i seguenti commissari interni:

DISCIPLINA	DOCENTE
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	MOSCHELLA MARIA
Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita	IOFRIDA ROCCO
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	PINA SALVATORE

Il D.M. n° 11 del 25 gennaio 2023 designa come materie affidate ai commissari esterni le seguenti discipline:

- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA
- MATEMATICA
- LINGUA INGLESE

8. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ELENCO ALUNNI-CREDITI

La classe V Enogastronomia –Servizi Sala e Vendita sez. B è composta da 10 alunni (6 maschi e 4 femmine). In classe è presente un'alunna certificata ai sensi della Legge 104/92, per i quali è stato predisposto un Piano Educativo Individualizzato (PEI) con una programmazione opportunamente semplificata e finalizzata al raggiungimento degli obiettivi minimi riconducibili ai programmi ministeriali; per ulteriori delucidazioni sull'alunna in questione si rimanda al fascicolo personale.

Il gruppo ha condiviso sostanzialmente il percorso educativo sin dal terzo anno, a parte qualche lieve modifica: in terzo (tre alunni) non sono stati ammessi alla classe successiva.

La frequenza è risultata abbastanza regolare; fanno eccezione un ristretto numero di alunni per i quali si è evidenziata una frequenza meno continua.

Parte degli studenti si è rivelata disponibile e collaborativa e ha partecipato con continuità al dialogo educativo, benché non sempre in modo attivo e critico; questi hanno mostrato anche senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere, di rispetto delle regole scolastiche e dei docenti, tenendo un comportamento di norma corretto e disciplinato.

I docenti si sono prodigati con ogni mezzo, puntando sulla responsabilità di ogni alunno, facendo leva, oltre che sulle proprie competenze professionali, anche sulla comunicazione, per costruire un rapporto empatico essenziale per il successo formativo. Il Consiglio di Classe ha cercato di lavorare sempre con sinergia, cogliendo le problematiche espresse dalla classe e dai singoli, ha proposto continue sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio e ha attivato mirati interventi didattico-educativi di sostegno e recupero sia per favorire la crescita globale della persona come cittadino attivo e consapevole che per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari.

Nel complesso, il percorso formativo si è svolto secondo le linee programmate e gli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di Classe si ritengono globalmente conseguiti.

Per quanto riguarda l'impegno personale, la partecipazione e l'applicazione nello studio domestico, il profilo della classe si presenta diversificato. Un piccolo gruppo di allievi ha partecipato costantemente e attivamente all'attività didattica, manifestando attenzione ed interesse verso tutte le discipline e le attività proposte; il resto degli alunni, pur dotato di adeguate capacità, ha mostrato tempi di attenzione brevi, non ha sfruttato pienamente le proprie potenzialità sia per un atteggiamento non sempre costruttivo in classe che per un impegno casalingo discontinuo.

Pochi si sono distinti per l'acquisizione di un metodo di studio autonomo e di un'adeguata capacità logico-critica; altri hanno avuto un approccio al sapere di tipo mnemonico.

D'altra parte, rispecchiando pienamente la peculiarità degli Istituti professionali, che hanno come obiettivo prioritario quello di far acquisire agli studenti competenze immediatamente spendibili nei diversi contesti operativi di riferimento e quindi nel mondo del lavoro senza trascurare la formazione globale della persona, gli studenti della classe hanno evidenziato una propensione per gli aspetti tecnico-applicativi dell'indirizzo di studi. Essi hanno dimostrato competenza, autonomia e ampia disponibilità nelle iniziative organizzate dalla Scuola e in tutte le occasioni in cui hanno avuto la possibilità di tradurre in atto le abilità pratiche acquisite nell'intero percorso scolastico. Il 27 aprile, presso il laboratorio di Sala, sette alunni hanno partecipato alla 1° edizione del Concorso Cocktail "Cento sfumature in un bicchiere", C.G, F.D., T.C. si sono classificati rispettivamente al primo, secondo e terzo posto.

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

(di cui Allegato A, art. 15, comma 2)

Media dei voti	FASCE DI CREDITO (3^ ANNO)	FASCE DI CREDITO (4^ ANNO)	FASCE DI CREDITO (5^ ANNO)
$M < 6$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

L'attribuzione del punteggio, in numeri interi, nell'ambito della banda di oscillazione, tiene conto del complesso degli elementi valutativi acquisiti dal Consiglio di Classe. Pertanto il punteggio esprime la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunta da ciascun alunno nell'anno scolastico in corso, con riguardo al profitto e tenendo in considerazione anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative interne ed eventuali attività formative esterne.

Il principio utilizzato nell'attribuzione dei crediti scolastici privilegia la media dei voti conseguiti e la condotta, ponendole in rilievo rispetto agli altri indicatori che concorrono alla definizione del credito.

In particolare, per quanto riguarda i criteri per l'attribuzione del credito scolastico delle classi terze, quarte e quinte, se il voto di condotta è uguale o superiore a 8/10, sarà assegnato il punteggio **più alto** della banda quando si verificano le seguenti condizioni:

- media dei voti maggiore o uguale a 0,5 e presenza di uno dei seguenti indicatori:
 1. Assiduità della frequenza
 2. Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica;
 3. Attività formative esterne

Oppure

- media dei voti minore a 0,5 e presenza di due degli indicatori sopra riportati.

9. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

ATTIVITÀ INTEGRATIVE – PROGETTI

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato a varie attività nell'ambito scolastico tra le quali:

- Manifestazione **“Sisma dello stretto 2022”** della Protezione Civile. (5 Novembre)
- Uscita didattica presso **l'azienda agricola agrituristica Barone G.R. Macrì-Gerace** (10/11)
- Attività formativa culturale-Convegno **“Stop alla violenza contro le donne”** (22 Novembre).
- Incontro dimostrativo con gli esperti dell'associazione **“Amira”** (26 gennaio)
- Attività formativa culturale-Convegno **“Shoah, una storia da non ripetere”** (30 gennaio)
- Incontro didattico con gli esperti di **“Azione contro la fame”** (28 febbraio)
- Orientamento in uscita Dipartimento di Agraria Università Mediterranea di Reggio Calabria (09 marzo)
- Uscita didattica presso il **“Villaggio Coldiretti”** -Cosenza (10 marzo)
- Formazione sulla sicurezza e gestione delle emergenze (30 marzo)

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha partecipato ai seguenti progetti:

- **POR Fattoria del Gusto** Cosenza (dal 18 al 22 dicembre 2022)
- Progetto **“Cento sfumature in un bicchiere”**
- Progetto **“Wedding”**
- Progetto **“Aspirante sommelier”**
- Progetto **“La corsa contro la fame”**

10. OBIETTIVI TRASVERSALI

Di seguito, secondo una suddivisione nelle varie aree di pertinenza, vengono elencati gli obiettivi trasversali che vengono tenuti in considerazione:

OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI TRASVERSALI

1. Rispetto delle regole
 2. Autocontrollo
 3. Correttezza nella relazione educativa e didattica
 4. Assiduità nella frequenza
1. Acquisire la capacità di orientamento in diversi contesti sociali;
 2. Potenziare la capacità di osservazione del reale;
 3. Sviluppare l'attitudine alla collaborazione e alla solidarietà;
 4. Consolidare la capacità di agire in modo responsabile ed autonomo durante le attività curriculari ed extrascolastiche;
 5. Sviluppare la capacità di comprensione, di esposizione e di giudizio critico;
 6. Utilizzare piani di analisi diversi;
 7. Individuare rapporti di causa – effetto;
 8. Trasferire le proprie competenze in contesti extrascolastici;
 9. Mantenere e incrementare curiosità, interesse e vivacità intellettuale;
 10. Rispettare le norme di sicurezza.

<p>OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA STORICA, LINGUISTICA E LETTERARIA</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <p>migliorare le competenze linguistiche e comunicative sono patrimonio comune a tutti i contesti di apprendimento e costituiscono una cornice di riferimento culturale generale per i saperi afferenti sia ai quattro assi culturali, sia alle discipline di indirizzo.</p> <p>Competenze dell'asse linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Utilizzare e produrre testi multimediali
<p>OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <p>Asse Matematico E' mirato a far acquisire una corretta capacità di giudizio e a sapersi orientare consapevolmente nel mondo contemporaneo, applicando i principi ed i processi matematici di base, per sviluppare la coerenza logica delle argomentazioni proprie ed altrui.</p> <p>Competenze dell'asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. • Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico. <p>Asse Scientifico e Tecnologico Rende gli studenti consapevoli dei legami tra scienza e tecnologia, della loro correlazione con il contesto culturale e sociale, con i modelli di sviluppo e la salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Competenze dell'asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti

	<p>alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
<p>OBIETTIVI DELL'AREA TECNICO - PROFESSIONALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

11. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Formare l'uomo ed il cittadino, sviluppare *“la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità”*, offrire un apprendimento di qualità: questa è la *mission* dell'IPSSAR Euclide che, attraverso l'innovazione coniugata alla tradizione ed alla sperimentazione, realizza gli obiettivi di apprendimento stabiliti *ex lege*.

In ossequio alle linee guida dettate dalla Legge 20 agosto 2019, n. 92 recante *“Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica”*, il curricolo d'Istituto dell'Euclide è articolato in ragione di tre nuclei concettuali, rispettivamente:

- **Cittadinanza e Costituzione, Filosofia politica;**
- **Agenda 2030;**
- **Cittadinanza digitale.**

CLASSI QUINTE I QUADRIMESTRE			
Nuclei concettuali	Argomenti	Ore	Docenti coinvolti
Cittadinanza e Costituzione	<ul style="list-style-type: none"> •La revisione del titolo V •Unione Europea •Diritto internazionale e organizzazioni internazionali •Diritto al voto e ideologie politiche a confronto 	9	IPSSAR: Storia (3 ore); DTA (3 ore); Inglese (3 ore)
Agenda 2030	<ul style="list-style-type: none"> •Goal 12: Consumo e produzione responsabile •La tutela legislativa dell'ambiente in Italia e nel mondo 	4	IPSSAR: Laboratorio (2 ore); Sc. Motorie (2 ore)
Cittadinanza digitale	<ul style="list-style-type: none"> •Rispettare il <i>copyright</i> •Utilizzo di <i>software</i> e applicativi per ragioni lavorative e professionali 	4	IPSSAR: Matematica (2 ore); Laboratorio (2 ore)

TOT. 17 ORE

CLASSI QUINTE II QUADRIMESTRE			
Nuclei concettuali	Argomenti	Ore	Docenti coinvolti
Filosofia politica	<ul style="list-style-type: none"> • I totalitarismi • Pensiero forte e pensiero debole (<i>Debate</i>) 	4	IPSSAR: Storia (4 ore)
Agenda 2030	Gli obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile nei <i>goals</i> dell'Agenda 2030 (fornire un quadro generale in vista dell'Esame di Stato)	4	IPSSAR: Italiano (2 ore); Religione (2 ore)
Cittadinanza digitale	<ul style="list-style-type: none"> • I <i>blog</i> e i profili social aziendali • Il sito internet dell'impresa 	4	IPSSAR: Matematica (2 ore); DTA (2 ore)
Percorsi di cittadinanza responsabile	Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale	4	IPSSAR: Sc. Aliment. (2 ore); Labor. Cucina (2 ore)

TOT. 16 ORE

Tutti i docenti, ciascuno per la propria disciplina di insegnamento, hanno approfondito alcuni aspetti legati allo sviluppo di *competenze trasversali*.

COMPETENZE RIFERITE AL PECUP

Allegato C Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- 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.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le diverse forme di rappresentanza, di delega, oltre che di rispetto degli impegni assunti nei vari ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni di disagio della società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, osservando di tal guisa il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, nonché degli altri e dell'ambiente in cui si vive, tanto in condizioni ordinarie che straordinarie, giungendo financo all'acquisizione di nozioni di base in materia di primo intervento e di protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo ed in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e atteggiamenti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità dettati dall'Agenda 2030.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile, tutelando l'identità e le eccellenze produttive del nostro Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio storico e culturale del nostro Paese.

VERIFICA E VALUTAZIONE

- In ciascun quadrimestre i docenti coinvolti svolgeranno una verifica (unica per ogni nucleo concettuale).
- La valutazione quadrimestrale deriverà dalla media dei voti conseguiti in ciascuna verifica.
- Le verifiche potranno essere di varia tipologia: scritte, orali, strutturate, semistrutturate, realizzazione di prodotti multimediali, gare di debate, compiti di realtà.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'EDUCAZIONE CIVICA		
Indicatori	Livello	Punteggio
Conoscenze (acquisizione dei contenuti)	Scarse	1
	Approssimative	2
	Puntuali	3
Competenze (applicazione concreta e autonoma delle conoscenze)	Non sufficienti e/o frammentarie	1
	Sufficienti e complessivamente corretti	2
	Buone ed adeguate	3
Capacità logico-critiche ed espressive (contestualizzazione delle competenze)	Applicazione e rielaborazione personale limitata	1
	Applicazione e rielaborazione personale e critica	2
Motivazione, partecipazione, interesse e responsabilità	Atteggiamento passivo, scarso interesse alle attività proposte, mancato rispetto delle regole, inadempienza nelle consegne, limitato senso di responsabilità	0
	Partecipazione e interesse modesti alle attività proposte, adeguato rispetto delle regole, parziale puntualità nelle consegne, essenziale senso di responsabilità	1
	Atteggiamento collaborativo e propositivo, assiduo interesse alle attività proposte, rispetto delle regole, puntualità nelle consegne, efficace senso di responsabilità	2
Valutazione finale	/10

12. PERCORSO DIDATTICO TRASVERSALE

Considerata la normativa vigente e le delibere del collegio docenti e del consiglio di classe, i docenti hanno trattato delle tematiche trasversali, per permettere una comprensione più completa e adeguata degli argomenti e consentire agli allievi di cogliere l'intima connessione dei saperi. Le tematiche sono state declinate, nel corso dell'anno scolastico, in unità di apprendimento indipendenti, tutte sostenute da documenti di varia natura e finalizzate al colloquio pluridisciplinare degli Esami di Stato:

- La Globalizzazione

13. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Al fine di orientare e preparare al meglio gli studenti allo svolgimento della prima, seconda prova scritta come pure del colloquio, i docenti delle discipline coinvolte, con particolare riferimento alla seconda prova scritta, hanno illustrato le caratteristiche e la struttura della prova d'esame, sulla base delle disposizioni previste dall'OM 45 de 09 marzo 2023

- Simulazione prima prova scritta: la prova scritta di italiano si è svolta in data 21 aprile per una durata complessiva di circa sei ore, con le seguenti tipologie: analisi di testi letterari in prosa e poesia; sviluppo di argomenti vari in forma di saggio; temi a carattere storico e di attualità. La correzione della prova è avvenuta attraverso l'utilizzo della griglia di valutazione in ventesimi prevista dall'O.M. previa declinazione degli indicatori in opportuni descrittori.
- Simulazione seconda prova scritta: la prova si è svolta in data 05 maggio per una durata complessiva di circa sei ore, ed ha riguardato scienze e cultura dell'alimentazione. Le caratteristiche e la struttura della prova sono state conformi alle indicazioni pervenute dal Miur come pure i contenuti richiesti, coerenti con i nuclei fondamentali della disciplina. La correzione della prova è avvenuta attraverso l'utilizzo della griglia di valutazione in ventesimi prevista dall'O.M. previa declinazione degli indicatori in opportuni descrittori.
- Simulazione colloquio: il colloquio si è svolto il 09 maggio dalle ore 10:00 alle ore 12:00 alla presenza dei docenti componenti la sottocommissione.

E' stato così articolato:

- analisi, da parte dei candidati (scelti tramite sorteggio), del materiale proposto dalla Commissione con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
- esposizione da parte dei candidati dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi;

Riguardo all'insegnamento dell'Educazione civica, si chiarisce che, non essendo prevista una sezione specifica della prova orale d'esame dedicata, la trattazione delle tematiche connesse a tale insegnamento fa riferimento alle conoscenze e competenze enucleate all'interno delle singole discipline, pertanto può avvenire in qualunque fase del colloquio.

Le griglie di valutazione utilizzate per la valutazione della prima, seconda prova scritta e del colloquio vengono allegate al presente Documento.

14. METODOLOGIE E STRUMENTI

Considerando la specificità delle diverse discipline, ogni insegnante nel pieno rispetto della libertà di insegnamento, ha scelto la metodologia adatta a formare ed arricchire la personalità ed il bagaglio culturale degli allievi.

Si è ricorso al metodo induttivo e/o deduttivo, secondo le necessità. Gli argomenti sono stati trattati tramite lezioni frontali, con i metodi e gli strumenti che i singoli docenti hanno ritenuto opportuno, come riassunto nella seguente tabella:

DESCRIZIONE	ITALIANO E LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	SC. & CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE	DTA	ENOGAS.CUCINA	LABORATORIO	RELIGIONE
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Esercitazioni individuali	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Esercitazioni per piccoli gruppi	X	X	X	X	X		X	X		X
Elaborazione di schemi/mappe concettuali	X	X	X	X	X		X	X		
FlippedClassroom										
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X	X		X		X	X		
Esercitazioni pratiche								X	X	
Attività di laboratorio/Palestra						X		X		
Realizzazione di prodotti multimediali										
Videolezioni asincrone										
Videoconferenze										
Classe virtuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

15. MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI

Guida nella didattica è il libro di testo, anche in formato digitale. I contenuti vengono arricchiti e integrati con molteplici documenti. Vengono proposti files di vari genere: mappe concettuali, schede e dispense redatte dal docente o reperite in rete, films inerenti al periodo storico-letterario studiato, lezioni video o audio registrate e/o presentazioni multimediali, risorse disponibili sulle piattaforme delle case editrici. Il materiale fornito presenta, per molte discipline differenti fasce di livello per agevolare lo studio di tutti gli alunni.

16. MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

DESCRIZIONE	ITALIANO E STORIA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	SC. & CULT. DELL'ALIMENT	SCIENZE MOTORIE	DTA	ENOGAS.CUCINA	ENOGAS.SALA BAR	RELIGIONE
Verifiche orali lunghe	X	X	X	X	X		X	X		
Verifiche orali brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temi	X					X				
Prove Semi-Strutturate	X	X	X		X	X	X	X		
Prove Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X		
Composizioni / Saggi brevi										
Esercizi di varie tipologie	X	X	X	X			X			
Riassunti e relazioni	X				X			X		
Questionari	X	X	X	X	X		X	X		
Risoluzione di problemi							X			
Brani da completare	X	X	X							
Prove pratiche						X		X		
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Istant suClassroom	X	X	X	X	X	X	X			X
Prodotti multimediali										

Durante l'anno, le verifiche sono state condotte in maniera tradizionale, con colloqui orali, con prove scritte di diversa tipologia e con esercitazioni pratico-progettuali;

Le verifiche sono state distribuite nell'arco dell'intero anno scolastico, tenendo conto degli argomenti trattati e delle loro peculiarità.

17. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione formativa si è basata sulla puntualità dei lavori svolti, sul metodo di studio maturato, sulla partecipazione all'attività didattica, sul costante impegno, sulla progressione nell'apprendimento, sul livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite.

La valutazione sommativa si è basata sulle verifiche orali, sotto forma di colloqui e/o test, sulle esercitazioni svolte a casa e online, sulle ricerche, sulle prove scritte.

La valutazione scaturisce da un sistema integrato di valutazione:

Criteri comuni e trasversali al CdC	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo di studio - Partecipazione all'attività didattica - Motivazione - Costante impegno - Progressione nell'apprendimento - Livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite - Raggiungimento degli obiettivi cognitivi trasversali - Frequenza - Puntualità nell'esecuzione dei compiti - Autonomia didattica
Criteri per la didattica in presenza	<ul style="list-style-type: none"> - griglie e criteri di valutazione proposti e deliberati dagli organi collegiali di competenza

18. PCTO

Le attività dei PCTO, a causa delle limitazioni imposte dalla pandemia, negli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022, sono state svolte esclusivamente o prevalentemente a distanza.

Solo in quest'ultimo anno, gli alunni hanno avuto la possibilità di fare esperienza in presenza attraverso una variegata offerta che ha previsto anche uno stage nel Cilento. Gli alunni hanno partecipato con entusiasmo, curiosità e voglia di apprendere, riuscendo a trasferire con successo, nell'attività pratica, molte delle conoscenze maturate durante i percorsi.

Attraverso le attività relative al PCTO, i discenti hanno acquisito maggiore consapevolezza delle proprie attitudini e dei propri interessi per cui potranno ponderare con maggiore oculatezza le scelte del futuro percorso di studio e di lavoro, inoltre sono riusciti ad impadronirsi di alcune competenze professionalizzanti spendibili nel mondo del lavoro, tra cui:

- Comunicare le informazioni in modo chiaro ed efficace.
- Sapersi relazionare con Enti e Organismi pubblici e privati.
- Risolvere autonomamente i piccoli problemi emergenti durante il lavoro.
- Lavorare autonomamente o in gruppo.
- Costruire strumenti di indagine, raccogliere dati, elaborarli e interpretarli.
- Utilizzare codici e tecniche di comunicazione funzionali a contesti.
- Utilizzare lessico e terminologia di settore.
- Produrre testi di vario tipo, pianificandone le fasi di produzione, stesura e revisione.
- Utilizzare i principali strumenti informatici nel mondo del lavoro.
- Possedere senso di responsabilità e dimostrare affidabilità.
- Cogliere il valore del patrimonio artistico e culturale italiano e del territorio.
- Gestire un sistema di catalogazione e archiviazione.
- Possedere competenze relazionali, comunicative ed organizzative.
- Riflettere su se stessi ed individuare le proprie attitudini.
- Concentrarsi, riflettere criticamente e prendere decisioni.
- Mantenersi resilienti.

Le attività svolte e il monte ore maturato da ciascun alunno sono dettagliatamente indicati nell'allegato A.

I componenti del consiglio di classe

Il Dirigente Scolastico Dott.ssa **Domenica Minniti**

Domenica Minniti

MODAFFARI DOMENICA	Italiano e Storia	<i>Domenica Modaffari</i>
MOSCHELLA MARIA	Scienza & Cultura Dell'Alimentazione	<i>Maria Moschella</i>
DATTOLA ANGELA	Lingua Inglese	<i>Angela Datta</i>
PRATICO' CATERINA	Lingua Francese	<i>Caterina Pratico</i>
MALACRINO' FRANCESCA	Matematica	<i>Francesca Malacrino</i>
PINA SALVATORE	DTA	<i>Salvatore Pina</i>
LIZZI DOMENICO	Enogastronomia settore Cucina	<i>Domenico Lizzi</i>
IOFRIDA ROCCO	Enogastronomia settore Sala - bar	<i>Rocco Iofrida</i>
D'AMICO LORENZO	Scienze Motorie	<i>Lorenzo D'Amico</i>
CALABRÒ AMELIA	Religione	<i>Amelia Calabrò</i>
NICOLO' GIUSEPPINA	Sostegno	<i>Giuseppina Nicolo'</i>



ALLEGATO B

Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?³
I fili di metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza

Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia".

Ministero dell'Istruzione

2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica “*può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui*”?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non “*ha alcuna relazione con il mondo reale*”?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E *l'automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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

Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno** e **Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

**ELABORATO ASSEGNATO ALLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA:
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI**



ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA, SERVIZI DI SALA E VENDITA

A.S. 2022-2023

PROVA TIPOLOGIA A

ANALISI E SOLUZIONI DI PROBLEMATICHE IN UN CONTESTO OPERATIVO RIGUARDANTE L'AREA PROFESSIONALE

Evento di orientamento sulla sana e corretta alimentazione

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI COINVOLTI

1. <u>CENTRALITA DEL CLIENTE</u>	2. <u>PIANIFICAZIONE E GESTIONE DI PRODOTTI E DI SERVIZIO</u>	3. <u>INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA</u>	4. <u>CULTURA DELLA "QUALITA' TOTALE" DEI PRODOTTI E/O DEI SERVIZI</u>
5. <u>VALORIZZAZIONE DEL MARY IN ITALY</u>	6. <u>SVILUPPO DELLE ATTIVITA' E FIGURE PROFESSIONALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE</u>	7. <u>LETTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</u>	8. <u>LA "CUSTOMER CARE"</u>

POSSIBILI DISCIPLINE COINVOLTE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA• LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE
---	---	--

Il candidato svolga la prima parte della prova e i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Malattie da malnutrizione

Documento n.1

L'obesità rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica a livello mondiale

La prevalenza dell'obesità è in costante e preoccupante aumento, non solo nei Paesi occidentali ma anche in quelli a basso-medio reddito; rappresenta, inoltre, un importante fattore di rischio per varie malattie croniche.

L'obesità deve essere ormai considerata non solo un fattore di rischio per diverse patologie, ma una malattia cronica progressiva e recidivante, anche quando, negli stadi iniziali, non si associ ad alcuna complicanza. Oltre a prevenire l'insorgenza di obesità (prevenzione primaria), occorre quindi sviluppare strategie per prevenire lo sviluppo delle comorbidità associate (prevenzione secondaria) e gli esiti legati a tali comorbidità (prevenzione terziaria).

L'**obesità infantile**, in particolare, è una delle più importanti sfide per le conseguenze che comporta, quali rischio di diabete di tipo 2, asma, problemi muscolo-scheletrici, futuri problemi cardiovascolari, problemi psicologici e sociali.

In questa ottica è molto importante agire fin dal periodo preconcezionale e in gravidanza per contrastare sovrappeso e obesità nell'infanzia e nell'adolescenza e ridurre la prevalenza in età adulta.

Nessun Paese, fino ad oggi, ha invertito la sua epidemia di obesità, anche se si stanno registrando alcuni segnali di cambiamento positivo che derivano, principalmente, da un appiattimento della prevalenza dell'obesità dell'infanzia. Tuttavia, anche dove ci sono stati progressi, si segnala un aumento delle disuguaglianze nella prevalenza dell'obesità. I gruppi socialmente vulnerabili sono, infatti, più colpiti dall'obesità perché hanno meno accesso all'educazione e a corrette informazioni su stili di vita e salute e vivono, di solito, in zone che non facilitano uno stile di vita attivo. Molto spesso, inoltre, i cibi più economici hanno minore qualità nutrizionale ed elevata densità energetica, rendendo difficile l'adozione di un'alimentazione sana ed equilibrata.

In Italia, l'ISTAT, relativamente all'anno 2021, rileva che, nella popolazione adulta, la quota di sovrappeso è pari al 36,1% (maschi 43,9%, femmine 28,8%), mentre gli obesi sono l'11,5% (maschi 12,3%, femmine 10,8%), evidenziando un trend in costante crescita. Complessivamente, quindi, in Italia si possono stimare in circa 4 milioni le persone adulte obese.

Sistema di sorveglianza OKkio alla Salute

In Italia è attivo dal 2007 il sistema di sorveglianza [OKkio alla Salute](#), nato per monitorare l'evoluzione dell'obesità infantile e valutare gli interventi di promozione della salute avviati, con un dettaglio sia regionale che locale. Il sistema è promosso dal Ministero della Salute e coordinato dal Centro Nazionale per la Prevenzione delle malattie e la Promozione della Salute, CNAPPS dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) in collaborazione con tutte le Regioni e il Ministero dell'Istruzione. Con il DPCM 12 maggio 2017 OKkio alla SALUTE è stato inserito tra i Sistemi di sorveglianza di rilevanza nazionale e regionale, istituiti presso l'ISS.

Il sistema di sorveglianza OKkio alla SALUTE permette di monitorare lo stato ponderale dei bambini in ciascuna regione italiana, di fotografare il loro stile di vita e di analizzare il contesto familiare e scolastico di riferimento (circa 50.000 bambini ad ogni raccolta). La raccolta dati del 2019 evidenzia che tra i bambini della III classe della scuola primaria (8-9 anni), misurati con strumenti standardizzati da personale addestrato, erano in sovrappeso il 20,4% e obesi il 9,4% (utilizzando i valori soglia dell'International Obesity Task Force, IOTF).

Con questa sorveglianza l'Italia partecipa da sempre all'iniziativa della Regione europea dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) [Childhood Obesity Surveillance Initiative – COSI](#), risultando, anche nell'ultima rilevazione, tra le nazioni con i valori più elevati di eccesso ponderale nei bambini insieme ad altri Paesi dell'area mediterranea.

Health Behaviour in School-aged Children

I dati italiani 2022 dell'[Health Behaviour in School-aged Children](#) - Comportamenti collegati alla salute dei ragazzi di età scolare (HBSC), condotto su un campione di studenti di 11, 13 e 15 anni, sulla base di quanto auto-dichiarato evidenziano che il 18,2% dei ragazzi 11-17 anni è in sovrappeso e il 4,4% obeso.

L'eccesso ponderale diminuisce lievemente con l'età, è maggiore nei maschi e nelle Regioni del Sud. Rispetto alla precedente rilevazione, effettuata nel 2017/2018, tali valori risultano in aumento per entrambi i generi (17% sovrappeso e 3% obeso).

Tra i comportamenti alimentari scorretti, permane l'abitudine di non consumare la colazione nei giorni di scuola, con

prevalenze che vanno dal 21% a 11 anni, al 27,9% a 13 anni e al 29,6% a 15 anni; tale percentuale è maggiore nelle ragazze in tutte le fasce d'età considerate ed è sostanzialmente stabile rispetto al passato.

Solo un terzo dei ragazzi consuma frutta almeno una volta al giorno (lontano dalle raccomandazioni) con valori migliori tra le ragazze e nella fascia d'età degli 11enni. Il consumo di verdura almeno una volta al giorno è raggiunto da solo un adolescente su quattro ed è maggiore nelle ragazze.

Le bibite zuccherate/gassate sono consumate più dai maschi in tutte e tre le fasce d'età considerate (le consumano almeno una volta al giorno: il 14,4% degli undicenni; il 14,5% dei tredicenni; il 12,6% dei quindicenni). Il trend, in discesa dal 2010 al 2018, subisce un arresto in quest'ultima rilevazione.

L'eccesso ponderale nei 17enni è pari al 19,3% (15,9% sovrappeso e 3,9% obesità) ed è sensibilmente maggiore nei maschi (maschi sovrappeso e obesi: 19,8% e 3,9% vs femmine: 11,7% e 2,8%). Circa un diciassettenne su due consuma tutti i giorni la prima colazione con valori lievemente inferiori tra le ragazze. Le ragazze consumano, più dei ragazzi, frutta e verdura almeno una volta al giorno (32% consumo di frutta e 36% consumo di verdura vs frutta 29% e verdura 24%).

L'attività fisica quotidiana è nettamente maggiore tra i maschi (7,1% vs 3%); per contro le ragazze a questa età passano più tempo davanti agli schermi.

Sistema di sorveglianza PASSI

I dati della [sorveglianza PASSI](#), coordinata dall'ISS, sulla popolazione adulta tra 18 e 69 anni, aggiornati al 2020-2021, mostrano che oltre 4 adulti su 10 sono in eccesso ponderale, (BMI tra 25 e 29.9) e oltre 1 adulto su 10 è obeso (BMI \geq 30). L'essere in eccesso ponderale è una caratteristica più frequente al crescere dell'età, fra gli uomini rispetto alle donne, fra le persone con difficoltà economiche e fra le persone con un basso livello di istruzione. I dati del sistema di sorveglianza PASSI d'Argento, sulla popolazione con più di 65 anni, nel quadriennio 2017-2020 relativi a peso e altezza portano a stimare che la maggior parte degli ultra 65enni (58,1%) sia in eccesso ponderale: il 43,9% in sovrappeso e il 14,2% obeso.

Piano Nazionale della Prevenzione

Il **PNP 2020-2025**, adottato con Intesa Stato-Regioni del 6 agosto 2020, sottolinea che l'obesità incide profondamente sullo stato di salute poiché si accompagna ad importanti malattie quali il diabete mellito, l'ipertensione arteriosa, la cardiopatia ischemica e altre condizioni morbose che in varia misura peggiorano la qualità di vita e ne riducono la durata e considera l'obesità infantile, in particolare, come una delle più importanti sfide per le conseguenze che comporta, quali rischio di diabete di tipo 2, asma, problemi muscolo-scheletrici, futuri problemi cardiovascolari, problemi psicologici e sociali.

Anche al fine di prevenire e contrastare obesità/sovrappeso, in particolare nell'infanzia, Il Piano prevede di intervenire attraverso un approccio intersettoriale, agendo a partire dai primi 1000 giorni (nonché in fase pre-concezionale) e lungo tutto il corso della vita per ridurre i fattori di rischio individuali e rimuovere le cause che impediscono ai cittadini scelte di vita salutari. Tali obiettivi saranno perseguiti nei Piani Regionali attraverso Programmi Predefiniti (PP), che tutte le Regioni devono attuare secondo un modello comune, come ad esempio il PP Comunità attive, il PP Scuole che promuovono salute e il PP Luoghi di lavoro che promuovono salute, e programmi Liberi (PL) che ogni Regione definisce per perseguire obiettivi non previsti dai PP.

Data di pubblicazione: **2 marzo 2021**, ultimo aggiornamento **3 marzo 2023** [Obesità - Ministero della Salute Documento n.2](#)

Impatto socio-sanitario del diabete

□...□

In Italia i casi noti di diabete erano circa 1,5 milioni nel 1985 e si avvicinano ora ai 4 milioni, quindi sono più che raddoppiati in 30 anni. Si tratta di un caso ogni 16 residenti. E accanto ai casi noti non vanno dimenticati i casi non diagnosticati perché spesso, e talora per anni e anni, la malattia non dà segni di sé. Si stima che siano un milione gli italiani con la malattia misconosciuta. In totale, quindi, circa 5 milioni di persone in Italia ha il diabete, pari ad 1 caso ogni 12 residenti. E il numero degli individui affetti saliranno probabilmente a 7 milioni fra 15-20 anni.

I dati epidemiologici italiani suggeriscono circa 250.000 nuove diagnosi di diabete tipo 2 e circa 25.000 nuove diagnosi di diabete tipo 1 ogni anno. □...□

(Fonte: E.Bonora, *Impatto socio-sanitario del diabete*, in: *SID Società Italiana di Diabetologia*, “*Il diabete in Italia*” a cura di E.Bonora e G.Sesti in: <http://www.siditalia.it>)

TEMA

Il candidato analizzi le problematiche dell'obesità ed elabori una proposta di prevenzione dell'obesità infantile e adolescenziale, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) definisca la patologia dell'obesità e indichi i parametri più conosciuti per la sua valutazione;
- b) chiarisca cosa caratterizzi l'obesità infantile e perché essa possa predisporre a disturbi e malattie in età successive;
- c) fornisca motivati suggerimenti dietetici per la prevenzione dell'obesità giovanile in merito a:
 - qualità e quantità dei nutrienti da introdurre nella giornata;
 - tipologia di alimenti da evitare e da preferire;
 - ripartizione delle calorie tra i pasti nella giornata;
 - stile di vita;
- d) al fine di sottolineare l'importanza della prevenzione dell'obesità, espliciti la relazione tra obesità e diabete e approfondisca l'alterazione metabolica alla base del diabete.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga i quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

- 1. Il candidato immagini di dover predisporre un menù per una scolaresca in gita di un giorno, elabori spiegando i passaggi di un primo un secondo un contorno e un dolce nel rispetto della tradizione locale e tenendo conto dei prodotti a Km 0.**
- 2. Il candidato elenchi i punti critici di controllo nella preparazione del primo piatto che intende proporre alla scolaresca.**
- 3. Ai fini della prevenzione del rischio biologico il candidato spieghi il meccanismo di riproduzione batterica e illustri quali sono i fattori che ne favoriscono la crescita.**
- 4. Considerando che tra i commensali possono essere presenti dei soggetti intolleranti al lattosio, spieghi i principali aspetti dell'intolleranza al lattosio e come sostituire i prodotti che lo contengono.**

Durata massima della prova: 6 ore

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

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.

ALLEGATO C

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

PRIMA PROVA SCRITTA (ITALIANO)

TIPOLOGIA A

CLASSE _____ ALUNNO _____ DATA _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 2

<i>Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 3

<i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

<i>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). (Max 10 pt).</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	
<i>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	
<i>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	
<i>Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20

Il presidente della Commissione:

I Commissari

TIPOLOGIA B

CLASSE _____ ALUNNO _____ DATA _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 2

<i>Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 3

<i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

<i>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	
<i>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	
<i>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20

Il presidente della Commissione:

I Commissari

TIPOLOGIA C

CLASSE _____ ALUNNO _____ DATA _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 2

<i>Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 3

<i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

<i>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi. (max 15 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	
<i>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	
<i>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)</i>	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

COGNOME E NOME DELLO STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

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				

Firma Commissari

Firma Presidente

ALLEGATO D

Griglia di valutazione della prova orale

COGNOME E NOME DELLO STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

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				

Firma Commissari

Firma Presidente

PROGRAMMI SVOLTI

Materia: Matematica A.S. 2022/23		
Docente: Malacrinò Francesca		
Libri di testo adottati: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – MATEMATICA.verde - ed. Zanichelli		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> • - Equazioni numeriche intere e fratte di I e II grado e di grado superiore al secondo • La retta: forma implicita e casi particolari. • Forma esplicita. • Coefficiente angolare. • Retta passante per due punti. • Rette parallele e perpendicolari. • Intersezioni fra due rette. • La parabola: studio e rappresentazione grafica. • Sistemi di due equazioni in due incognite di grado superiore al primo. • Disequazioni numeriche intere e fratte di I e II grado. • Sistemi di disequazioni di II grado. • funzioni algebriche razionali intere e fratte con ricerca di: dominio, intersezione con gli assi cartesiani, segno, • pari e dispari, limiti e ricerca asintoti verticali, orizzontali ed obliqui ; • Studio del dominio delle funzioni irrazionali intere e fratte e delle funzioni logaritmiche. • I limiti: approccio intuitivo (senza definizione); calcolo dei limiti nelle forme determinate indeterminate <p>FUNZIONI ECONOMICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • funzione costi di produzione : costo unitario e marginale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure di calcolo • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • Operare a livello di base con le funzioni ad una variabile; 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni di I e II grado intere e fratte • Saper rappresentare graficamente la retta e la parabola sul piano cartesiano. • Saper eseguire lo studio del dominio di funzioni algebriche razionali e irrazionali, intere e fratte, logaritmiche • Saper determinare il segno di funzioni algebriche razionali intere e fratte. • Saper determinare le simmetrie e intersezioni con gli assi cartesiani • Saper calcolare il limite di una funzione e gli eventuali asintoti. • Saper riconoscere e classificare i vari tipi di problemi di scelta • Saper analizzare un problema di scelta e sulla base delle informazioni disponibili: • Saper risolvere il modello matematico per ottenere la soluzione del problema; • Saper risolvere problemi di scelta in condizione di certezza con effetti immediati (scelta nel continuo e nel discreto, scelta fra più

<ul style="list-style-type: none"> • funzione ricavo : mercato in regime di concorrenza perfetta e monopolio • funzione guadagno o profitto, domanda ed offerta ,prezzo di equilibrio • PROBLEMI DI SCELTA generalità • PROBLEMI DI SCELTA CON EFFETTI IMMEDIATI E IN CONDIZIONI DI CERTEZZA <ul style="list-style-type: none"> - problemi in una sola variabile d'azione : -Break-event point - problemi di scelta tra due o più alternative • RICERCA OPERATIVA <ul style="list-style-type: none"> definizione nascita e sviluppo della R.O. le fasi della R.O. tecniche e metodi della ricerca operativa • TIPICI PROBLEMI DI R. O. <ul style="list-style-type: none"> Gestione delle scorte 		<p>alternative, gestione delle scorte)</p>
--	--	--

Programma

PROGRAMMA SVOLTO

MOD 1

- Equazioni numeriche intere e fratte di I e II grado e di grado superiore al secondo
- La retta: forma implicita e casi particolari.
- Forma esplicita.
- Coefficiente angolare.
- Rette parallele e perpendicolari.
- Intersezioni fra due rette.
- La parabola: studio e rappresentazione grafica.
- La funzione esponenziale e logaritmica
- Disequazioni numeriche intere e fratte di I e II grado
- Sistemi di disequazioni di II grado

MOD.2 Studio analitico solo delle funzioni algebriche razionali intere e fratte con ricerca di: dominio, intersezione con gli assi cartesiani, segno, pari e dispari, limiti e ricerca degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui ; infine determinare le zone in cui si trova il grafico della funzione. Studio del dominio delle funzioni irrazionali intere e fratte e delle funzioni logaritmiche. I limiti: approccio intuitivo (senza definizione); calcolo dei limiti nelle forme determinate, indeterminate (0/0, $\infty-\infty$, ∞/∞)

MOD.3

FUNZIONI ECONOMICHE

- funzione costi di produzione : costo unitario e marginale
- funzione ricavo : mercato in regime di concorrenza perfetta e monopolio
- funzione guadagno o profitto, domanda ed offerta ,prezzo di equilibrio.
- PROBLEMI DI SCELTA

generalità
modelli matematici per rappresentare i problemi di scelta
classificazione dei problemi di scelta
fasi attraverso le quali passa un processo di scelta

PROBLEMI DI SCELTA CON EFFETTI IMMEDIATI E IN CONDIZIONI DI CERTEZZA

-Break-event point
-problemi di scelta tra due o più alternative

RICERCA OPERATIVA

definizione
nascita e sviluppo della R.O.
tecniche e metodi della ricerca operativa

TIPICI PROBLEMI DI R. O.

Gestione delle scorte

ED.CIVICA

Cittadinanza digitale :

- Utilizzo di *software* e applicativi per ragioni lavorative e professionali
- I *blog* e i profili social aziendali

METODOLOGIA

L'itinerario proposto è stato mirato per condurre lo studente ad un'adeguata maturità culturale sia in senso generale sia in senso tecnico specifico ed è stato organizzato in modo da portare gli alunni ad acquisire abilità nell'utilizzo di contenuti di tipo algebrico e di tipo analitico, necessari per affrontare lo studio di una funzione ad una variabile oltre a quella di fornire strumenti per la risoluzione di problemi di tipo economico a scapito a volte di una trattazione teorica rigorosa dei contenuti disciplinari.

Il concetto di limite è stato acquisito dagli alunni mediante la costruzione di tabelle e non ne è stata data la definizione. Dalle tabelle gli alunni sono passati al calcolo dei limiti utilizzando i teoremi della somma, del prodotto e del quoziente. Per le funzioni irrazionali è stato analizzato solo il dominio. Gli argomenti di analisi sono stati presentati in maniera prevalentemente intuitiva ricorrendo solo quando necessario a definizioni rigorose e formali.

E' stato dato spazio ai problemi di ricerca operativa, in quanto argomento interdisciplinare, in cui si richiede: l'individuazione del modello matematico di un problema di produzione/vendita legato al contesto pratico/professionale ; lo studio delle funzioni economiche, la ricerca del massimo guadagno al variare dei vincoli economici.

E' stata utilizzata e favorita la classica lezione frontale, quando questo metodo è sembrato più proficuo per poter affrontare gli argomenti in modo più puntuale e rigoroso. Per ciascun argomento trattato la formulazione degli esercizi , ma anche la loro numerosità, sono stati visti in funzione degli obiettivi connessi al contenuto. Si sono svolti esercizi significativi per consentire una reale e approfondita comprensione di ogni singolo concetto, di rinforzo quando necessario e mirati a far acquisire dimestichezza con formule . Durante l'anno scolastico è stata privilegiata soprattutto la pratica rispetto alla teoria

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, dispense fornite dall'insegnante R.E.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le fasi di verifica e valutazione dell'apprendimento sono strettamente correlate e coerenti, nei contenuti e nei metodi, col complesso di tutte le attività svolte durante il processo di insegnamento-apprendimento della materia. Le modalità di verifica dell'apprendimento sono state scritte e orali. Le verifiche scritte sono state articolate in forma di problemi ed esercizi

La valutazione non è ridotta al solo controllo formale sulla padronanza delle sole abilità di calcolo e di particolari conoscenze matematiche, ma verte in modo equilibrato su tutte le tematiche e tiene conto di tutti gli obiettivi evidenziati nel programma.

Criteri per la valutazione delle prove svolte:

. grado di conoscenza dello specifico argomento :

- conoscenza degli argomenti trattati e delle regole ,
- saper utilizzare consapevolmente tecniche e strumenti di calcolo,
- svolgimento corretto e coerente , con percorso rigoroso e non prolisso ,
- interpretazione adeguata dei risultati ottenuti , coerenza dei risultati e rappresentazione grafica ,
- Viene privilegiato uno sviluppo esauriente di un numero limitato di esercizi rispetto ad una trattazione frammentaria ed incompleta di tutte le proposte .

Le verifiche orali sono volte soprattutto a valutare la capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione.

E' stata fatta inoltre una attenta ricognizione dei livelli di partenza ed intermedi dei singoli studenti , mediante accertamenti opportunamente calibrati , anche al fine di intraprendere azioni mirate di consolidamento e, quando necessario di recupero in itinere, prima di procedere oltre con lo svolgimento del programma.

Tipologie di prove utilizzate

Prove scritte e orali : risoluzione di esercizi e problemi,

OSSERVAZIONI

Nel corso dei cinque anni di studio non hanno seguito un percorso abbastanza lineare, l'avvicendamento di molti insegnanti, li ha portati a doversi adattare a docenti e a metodologie differenti, con una conseguente discontinuità nella crescita formativa. Ho conosciuto gli alunni nel mese di settembre, all'inizio dell'anno scolastico in corso. Nel complesso la partecipazione degli alunni al dialogo educativo è stata quasi omogenea, la maggior parte degli alunni si è applicata con impegno non sempre costante e puntuale; va segnalato uno studente che si è distinto rispetto agli altri per puntualità, metodo ed impegno sia nella partecipazione che nello studio, così da conseguire un profitto ottimo. Nel complesso la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati pari ad un livello più che sufficiente sia sul piano delle conoscenze che delle competenze. I risultati conseguiti variano in relazione al diverso grado di impegno e al differente livello della situazione di partenza: alcuni alunni hanno raggiunto un più che sufficiente livello di preparazione, altri hanno acquisito solo le competenze e le conoscenze disciplinari essenziali e non sempre ben organizzate, anche a causa di lacune pregresse oltreché di impegno non sufficiente. Il lavoro domestico di studio regolare è stato occasionale dalla maggior parte della classe, più assiduo in corrispondenza di situazioni di verifica, questo ha contribuito a rallentare l'attività scolastica e l'apprendimento. Nella seconda parte dell'anno, in particolare, quasi tutti gli studenti hanno mostrato maggiore difficoltà nel gestire i carichi di lavoro, in parte a causa dei PCTO seguiti, ma anche a causa di un calo di interesse e partecipazione attiva allo studio e nel rispondere alle sollecitazioni dei docenti.

BOVA MARINA 10.05.2023

Docente: Malacrino' Francesca

LINGUA FRANCESE

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: PROF.SSA PRATICO' CATERINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "L'ART DU SERVICE" A. DE CARLO HOEPLI

NUMERO DI ORE DI LEZIONE: 3 ORE SETTIMANALI

CONTENUTI

MODULE 8: LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE

- Découvrez les pays par sa cuisine;
- Les USA, les grands classiques de la pâtisserie américaine;
- le Mexique;
- l'Asie: la cuisine japonaise, le saké, le goût de la tradition
- la Chine, saveurs d'Orient;
- l'Afrique: parfums de la cuisine et des boissons marocaines;
- l'Europe: la Péninsule Ibérique, l'Espagne.

MODULE 9 : LES PROFESSIONNELS DE L'OENOLOGIE

- L'art du vin: le sommelier, le courtier en vin, le Maître de Chai, la Chef de Cave.
- Les métiers de la réception: le Directeur de la restauration, le Chef de réception, le Traiteur organisateur de réceptions, cuisine-service accord parfait.

MODULE 10: OJECTIF JOB

- L'application de la méthode HACCP, traçabilité alimentaire;
- Obligation de se former à l'hygiène alimentaire , la traçabilité alimentaire;
- la conservation des aliments: congélation, chaîne du froid, sous vide, les additifs, les agents levants;
- la conservation des boissons : évolution de l'industrie des boissons, les boissons sans alcool, l'industrie des spiritueux;
- le droit du travail: job d'été en France, stage en entreprise, lettre de demande d'emploi, les parties d'une lettre commerciale formelle, le Curriculum Vitæ.

HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE

- Le XVI siècle. La Renaissance;
- Le XVII siècle. La naissance de la grande cuisine;
- Le XVIII siècle. Le siècle des lumières;
- Le XIX siècle. La littérature gastronomique;
Argomenti che saranno svolti dopo il 15 maggio:
- Le XX siècle. La naissance du tourisme;
- La gastronomie moléculaire

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

- Acquisizione di una sicura e consapevole capacità di comunicare in situazioni varie con un linguaggio tecnico appropriato e relativo all'ambito oenogastronomico;
- comprensione dei vari codici linguistici;
- acquisizione di un quadro completo del mondo settoriale;

- allargamento dei propri orizzonti culturali grazie al contatto con realtà diverse dalla propria.

Conoscenze

- I principali aspetti teorici dei servizi di sala e di vendita;
- i più significativi aspetti della civiltà della lingua straniera;
- i meccanismi di funzionamento della lingua ad un livello intermedio.

Competenze

- Interagire in maniera essenziale (l'interlocutore parla in modo chiaro) per soddisfare bisogni di tipo concreto e per dare semplici indicazioni richieste in ambito settoriale;
- saper utilizzare quanto appreso formulando enunciati pur non sempre corretti tali da non compromettere l'efficacia della comunicazione;
- saper comprendere le consegne e acquisire le competenze linguistiche;
- saper descrivere in maniera semplice abitudini e interessi personali.

Capacità

- saper parlare di sé, della propria vita e delle proprie esperienze;
- sostenere semplici conversazioni su argomenti generali adeguate al contesto ed alla situazione di comunicazione;
- utilizzare strategie di lettura adeguate allo scopo e al tipo di testo, sapendo comprendere il significato dei vocaboli relativi alla micro lingua;
- comprendere in maniera globale testi scritti di interesse generale e/o sala e vendita, e/o argomenti di attualità;
- comprendere e saper utilizzare materiale autentico (dépliant, avvisi pubblicitari, ecc.).

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Istituto Alberghiero, Classe V sez. D Cucina a.s. 2022-2023

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" A. Machado. -Ed.Poseidonia Scuola

Docente: Maria Moschella

Ore di lezione effettuate fino al 15 maggio: 89 + 2 ed. Civica

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>-Comprendere messaggi di genere scientifico e di complessità diversa, trasmessi utilizzando il linguaggio specifico della disciplina</p> <p>-Interagire in gruppo rispettando le diverse opinioni</p> <p>-Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione.</p> <p>-Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui.</p> <p>- Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari.</p>	<p>- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>-Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti enogastronomici locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>-Predisporre prodotti servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>Uso di diverse strategie per lo sviluppo delle competenze:</p> <p>-Lezione frontale</p> <p>-Lezione partecipata</p> <p>-Lavagna interattiva</p> <p>-Brain storming (consente di far emergere le idee dei membri di un gruppo, che vengono poi analizzate e criticate)</p> <p>-Problem solving (risolvere situazioni problematiche)</p>

<p>Contenuti</p>	<p>Modulo A -Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</p> <p>UDA 1-La filiera alimentare. -Il sistema HACCP.</p> <p>-La filiera alimentare: La filiera agroalimentare, tipologie di filiera agroalimentare. Impatto ambientale della filiera agroalimentare. Le frodi nella filiera agroalimentare. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva. La qualità della filiera agroalimentare. Le certificazioni di qualità, le certificazioni di prodotto.</p> <p>-Il sistema HACCP: Igiene dei prodotti alimentari, requisiti generali in materia di igiene. I manuali di buone pratiche igieniche. Il sistema HACCP, le fasi preliminari dell'HACCP, i 7 principi dell'HACCP.</p> <p>UDA 2-La contaminazione biologica degli alimenti. –La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.</p> <p>-La contaminazione biologica degli alimenti: Le malattie trasmesse dagli alimenti. I prioni (encefalopatie spongiformi). I virus, malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti (epatite A, epatite E). I batteri. I fattori di crescita microbica. Le tossinfezioni alimentari. I principali batteri responsabili di MTA (Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Listeria, Salmonella, Staphylococcus). I funghi microscopici (lieviti, muffe). Le parassitosi intestinali (anisakidosi, teniasi).</p> <p>-La contaminazione fisico-chimica degli alimenti: La contaminazione fisica degli alimenti (particellare, radioattiva). La contaminazione chimica degli alimenti. Le micotossine. Gli agrofarmaci. Gli zoofarmaci. Sostanze cedute dai MOCA. I principali MOCA. I metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio).</p>
	<p>Modulo B -La trasformazione degli alimenti</p> <p>UDA 3 –La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.</p> <p>–La conservazione degli alimenti: Cenni storici. Tecnologie alimentari. Cause alterazione degli alimenti. Classificazione dei metodi di conservazione. Conservazione con basse temperature (refrigerazione, congelazione, surgelazione). Conservazione con alte temperature (pastorizzazione, sterilizzazione) Conservazione per sottrazione di acqua (concentrazione, essiccazione, liofilizzazione). Conservazione in ambienti modificati (atmosfera controllata, atmosfera modificata, sottovuoto, cryovac). Irraggiamento. Conservazione con metodi chimici naturali (salagione, conservazione con lo zucchero, con l'aceto, con l'olio, con l'alcol). Conservazione con metodi chimici artificiali (i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti). L'affumicamento. Le fermentazioni.</p> <p>-La cottura degli alimenti: La trasmissione del calore nella cottura. Effetti della cottura sugli alimenti. Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura. Composti tossici da pratiche di cottura. Principali tecniche di cottura.</p> <p>-I nuovi prodotti alimentari: Prodotti alimentari innovativi. Alimenti salutistici.</p>

Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali (acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici, postbiotici). I nuovi alimenti. Gli alimenti geneticamente modificati.

Modulo C-L 'alimentazione in situazioni fisiologiche

UDA 4 –L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. –Diete e stili alimentari. -Prescrizioni alimentari e religioni

–L'alimentazione nelle diverse fasi della vita: Sana e corretta alimentazione. La dieta nell'età evolutiva. La dieta del neonato e del lattante. L'alimentazione complementare. La dieta del bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. La dieta nella terza età. La dieta in gravidanza. La dieta durante l'allattamento.

-Diete e stili alimentari: La dieta mediterranea. La dieta sostenibile. Le diete vegetariane. Le diete semivegetariane. La dieta macrobiotica. La dieta nello sport.

-Prescrizioni alimentari e religioni: Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni. Le regole alimentari nell'Ebraismo, nel Cristianesimo, nell'Islam.

Modulo D- L'alimentazione in situazioni patologiche

UDA 5 –L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari, metaboliche e dell'apparato digerente

-L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari: Ipertensione arteriosa. Aterosclerosi. Ipercolesterolemia. Ipertrigliceridemia.

-L'alimentazione nelle malattie metaboliche: Le malattie del metabolismo. La sindrome metabolica. Il diabete mellito. L'obesità.

-L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente: I disturbi gastrointestinali (reflusso esofageo, gastrite, ulcera peptica).

UDA 6 –Allergie e intolleranze alimentari. –Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

-Allergie e intolleranze alimentari: Le reazioni avverse al cibo. Le allergie alimentari. Le intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio. La sensibilità al glutine e la celiachia. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

-Alimentazione e tumori: Stile di vita e rischio tumorale. Sostanze cancerogene presenti negli alimenti. Sostanze protettive presenti negli alimenti.

-Disturbi alimentari: Anoressia nervosa. Bulimia nervosa.

U.D.A Educazione Civica-Percorsi di Cittadinanza Responsabile: le certificazioni di qualità, le certificazioni di prodotto (DOP, IGP, STG)

D.T.A.

DOCENTE: Prof. SALVATORE PINA

ORE DI LEZIONE: 34 su un piano di studio di 99 ore annue

Prospetto riepilogativo		Alumni %
Competenze e abilità raggiunte	Inadeguate	
	Parziali/incerte	
	Adeguate/esecutive	30
	Corrette/sicure	50
	Autonome e critiche	20
Conoscenza dei contenuti	Frammentaria/Modesta	
	Superficiale	30
	Adeguate	50
	Completa/ampia e approfondita	10
	Approfondita e ben strutturata	10
Frequenza, partecipazione e impegno	Scarsi	
	Discontinui	
	Superficiale/limitati	20
	Opportunistici	
	Regolari	50
	Costanti/responsabili	20
	Attivi e costruttivi	10

CONTENUTI	Parziale	Soddisfacente	Completa
Svolgimento del programma preventivato in fase iniziale:			X

LIBRI DI TESTO

- CATERINA DE LUCA, MARIA TERESA FANTOZZI, DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA + EBOOK VOLUME CLASSE QUARTA - NUOVA EDIZIONE
- Dispensa creata dal docente

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Analizzare le caratteristiche del mercato turistico ed interpretarne le dinamiche
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Utilizzare tecniche e strumenti gestionali
- Comprendere la differenza tra filiera corta e filiera lunga
- Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari

METODOLOGIA

- LEZIONE FRONTALE E INTERATTIVA
- DISCUSSIONI COLLETTIVE

PROGRAMMA SVOLTO

FINO AL 15/05/2023

LA LEGISLAZIONE TURISTICA

- I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.
- La capacità all'esercizio dell'impresa.
- Che cosa sono le procedure concorsuali.
- Le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e le norme antincendio.
- Le norme sulla sicurezza alimentare.
- Quali sono le caratteristiche e le norme che regolano il contratto ristorativo.
- La responsabilità del ristoratore.
- Che cos'è un sistema di qualità.
- I marchi di settore.

LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

- L'evoluzione del concetto di marketing.
- Che cos'è il marketing territoriale.
- La differenza tra marketing strategico e marketing operativo.
- Le fasi di un piano di marketing.
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing.
 - Le diverse strategie di marketing

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- La programmazione aziendale.
- Analisi delle fasi di elaborazione di un *business plan*.
- Struttura e contenuto del budget.
- Controllo budgetario e valutazione dei risultati.

Ed. Civica

- Unione Europea
- Diritto internazionale e organizzazioni internazionali
- Diritto al voto e ideologie politiche a confronto
- I *blog* e i profili *social* aziendali

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15/05/2023**IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO**

- Il turismo e la sua evoluzione
- Il settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo.
- Gli aspetti sociali ed economici del turismo.
- Il turismo come importante fattore di crescita per ogni Paese.
- Le varie forme di turismo.
- Il turismo sostenibile e responsabile.
- Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale.

Scienze Motorie e Sportive
Anno Scolastico 2022/2023

Docente: D'Amico Lorenzo

1. Obiettivi specifici di apprendimento

Obiettivo	Competenze acquisite	Raggiunti da	
		Tutti	Alcuni
La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.	Lo studente è in grado di sviluppare un'attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale. Ha piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici. Sa osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale, in una prospettiva di durata lungo tutto l'arco della vita.	x	
Lo sport, le regole, il fair play.	Lo studente conosce e applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi; sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fairplay. Sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva nonché organizzare e gestire eventi sportivi nel tempo scuola ed extra scuola.	x	
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.	Lo studente assume stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.	x	
Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.	Lo studente sa mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti, anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta.	x	

2. Contenuti teorici

Modulo A – Anatomia del corpo umano.	UDA 1 – Apparato Cardio-vascolare Anatomia e fisiologia essenziale UDA 2 – Apparato Respiratorio Anatomia e fisiologia essenziale UDA 3 – Apparato Digerente Anatomia e fisiologia essenziale UDA 4 – Apparato Urinario Anatomia e fisiologia essenziale UDA 5 – Sistema Nervoso Sistema nervoso centrale (SNC) Sistema nervoso periferico (SNP)
Modulo B – Sport, regole e fair play.	UDA 6 – Metodologia dell'allenamento sportivo Principi generali dell'allenamento sportivo UDA 7 – Sport di squadra (pallavolo – calcio – pallacanestro) UDA 8 – Sport individuali (tennis tavolo – dama)
Educazione Civica (1 quadrimestre)	<ul style="list-style-type: none">• Consumo e produzione responsabile (svolto dal docente di laboratorio);• La tutela legislativa dell'ambiente in Italia e nel mondo (svolto nella mia disciplina).

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia al programma dettagliato presentato entro il termine delle lezioni.

3. Metodi di insegnamento: Lezione frontale-Lezione partecipata-Metodo prescrittivo-direttivo-Metodo della scoperta guidata.

4. Tipologia di verifiche

- Verifiche orali nella cui valutazione si è tenuto conto della capacità di comprendere, analizzare e contestualizzare gli argomenti;
- Verifiche pratiche derivanti dall'osservazione sistematica dei livelli coordinativi, delle abilità acquisite e dalla partecipazione alle attività proposte.

5. Libri di testo e sussidi didattici: Libro di testo: non in uso-Materiali forniti dal docente-LIM.

ENOGASTRONOMIA – SETTORE – CUCINA

Prof. Lizzi Domenico

Ore Settimanali –2

Anno Scolastico 2022-2023

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA. CRITERI DIDATTICI SEGUITE E METE EDUCATIVE RAGGIUNTE.

Nello svolgimento del programma ho tenuto conto della programmazione ministeriale. Il piano di lavoro è stato suddiviso in moduli e unità didattiche, nelle quali sono stati presentati tutti gli aspetti tecnici e organizzativi del settore enogastronomico. L'attività didattica è iniziata con l'individuazione dei livelli di partenza a mezzo dei test d'ingresso ed a interrogazioni orali ottenendo dei risultati positivi per la maggior parte dei discenti. L'insegnamento è stato finalizzato a fare acquisire la padronanza della disciplina sia dal punto di vista teorico. Si è cercato di seguire una metodologia didattica semplice e lineare in grado di stimolare il senso di responsabilità verso le tematiche trattate, in particolar modo durante le ore di le lezioni si sono svolte in forma di dialogo, richiedendo sempre l'attiva partecipazione degli allievi. Alla fine i risultati di apprendimento si possono ritenere soddisfacenti. Le assenze, sia individuali che collettive molte volte anno causato dei disagi, senza influire in modo negativo sulle attività programmate. Quasi tutti i discenti hanno seguito l'attività didattica svolta con interesse e partecipazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione del percorso formativo, si è proceduto ad un'azione costante di registrazione delle attività svolte, dei progressi ottenuti, o meno da parte del singolo allievo. Sono stati presi in considerazione e riportati nel PFI gli interessi manifestati, l'atteggiamento verso lo studio, le più generali dinamiche relazionali degli alunni, il grado di autonomia, nell'affrontare e risolvere i problemi, le doti di riflessione e la capacità di analisi critica. La valutazione, inoltre, è stata intesa come modalità di verifica del processo di insegnamento/apprendimento, per l'eventuale revisione e riprogettazione. Nel valutare l'alunno, si è tenuto conto non solo dei contenuti proposti, ma di tutti quei fattori che incidono sul processo di apprendimento e di formazione (interesse, impegno, abilità operative, applicazione, partecipazione, motivazione, socializzazione)

Materia: ITALIANO - STORIA

Docente: DOMENICA MODAFFARI

Libri di testo adottati:

STORIA M. Montanari “La storia è servita Plus-vol.3- Dal Novecento a oggi” Editori Laterza Scuola

ITALIANO: A. Roncoroni “ La mia letteratura” dalla fine dell’Ottocento a oggi-Vol. 3 C. Signorelli Scuola

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none">☺ Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del ‘900.☺ Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo.☺ E Diritto al voto e ideologie politiche a confronto (i totalitarismi).Gli obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile nei goals dell’Agenda 2030.	<ul style="list-style-type: none">☺ Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del ‘900.☺ Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del ‘900.☺ Saper stabilire relazioni di causa-effetto tra fenomeni economici, storici e politici.☺ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.☺ Saper riflettere intorno alla necessità di rispettare e di far rispettare le regole, le leggi, i diritti e i doveri a garanzia del bene comune e del riconoscimento della dignità della persona umana per una convivenza civile basata sulla giustizia e sulla concordia	<ul style="list-style-type: none">☺ Analisi e commento di un testo poetico e narrativo.☺ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.☺ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.☺ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.☺ Consapevolezza della necessità di regole nella vita sociale;

CONTENUTI

- ☺ Il Verismo (Giovanni Verga)
- ☺ La Belle Epoque
- ☺ Il Decadentismo (G. D’Annunzio, G. Pascoli)
- ☺ Le avanguardie del primo ‘900.(F. Martinetti)
- ☺ L’età giolittiana
- ☺ Il romanzo novecentesco (I. Svevo, L. Pirandello)
- ☺ La prima guerra mondiale.
- ☺ La lirica fra le due guerre (Linea ermetica: G. Ungaretti, E. Montale- S. Quasimodo).
- ☺ La crisi del 1929
- ☺ I totalitarismi.
- ☺ La seconda guerra mondiale, il dopoguerra .
- ☺ La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945
- ☺ L’età dell’impegno e del Neorealismo (C. Pavese , I. Calvino , P. Levi,) .
- ☺ L’Italia repubblicana
- ☺ La globalizzazione
- ☺ Educazione civica: Diritto al voto e ideologie politiche a confronto(artt.48 e 49 della Costituzione italiana) . Gli obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile nei goals dell’Agenda 2030.

METODOLOGIA

E' stato privilegiato un metodo di discussione e di dibattito critico, si è dato ampio spazio affinché gli allievi intervenissero con apporti originali e personali. Sono stati loro presentati i nuclei tematici di ogni argomento proposto anche con il ricorso di mappe concettuali e gli studenti sono stati sollecitati ad una continua ricerca di confronti, collegamenti, analogie e differenze. Nell'attività didattica si è usata la lezione frontale, la lezione interattiva, circolare e la discussione; i discenti hanno lavorato individualmente ed in gruppo. In generale la spiegazione è stata seguita da esercizi applicativi, questionari riepilogativi, si è cercato perciò di condurre lo studente all'acquisizione di un concetto o di un'abilità attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni. Spesso le situazioni sono state presentate problematicamente e per esse è stata richiesta una soluzione (problem-solving). Tutte Le lezioni sono state affrontate approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando spazio alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo induttivo ,interattivo , funzionale e laboratoriale .

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, dispense prodotte dall'insegnante letture varie, saggi critici di varia fonte, schede informative e formative. Visione di filmati e materiale multimediale RAI play, Zanichelli, HUB scuola. Materiali prodotti dall'insegnante (sintesi e mappe), power point . Utilizzo della LIM.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti, analisi del testo. Verifiche formative frequenti e regolari anche con autovalutazione dello studente.

OSSERVAZIONI

L'insegnamento dell'italiano e della storia, nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità e le competenze linguistiche nella produzione scritta e orale , capacità di analisi e sintesi. Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale. I contenuti di educazione Civica sono stati affrontati in modo trasversale per far giungere i discenti alla conoscenza e alla comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici ed ambientali della nostra società. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione dei nuclei fondamentali delle discipline.

LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA DATTOLA ANGELA

NUMERO DI ORE DI LEZIONE: 2 ORE SETTIMANALI

UNITA' DI APPRENDIMENTO	FUNCTIONS	SKILLS
STARTER SECTION	Grammar and language consolidation activities	Mastering language and grammar
I I can be a manager	The art of service: Menu planning. In the restaurant. The Service Brigade, Food and beverage manager. Hostess. Waiter.	Who is the Chef manager? What does the service brigade in restaurants consist of?
Organising Banquet.	Banqueting and Catering. Banquets. The Banquet Manager's duties and functions. A wedding Banquet.	What's banqueting? What are the two main categories of banqueting? What kind of celebrations or meeting are banquets used for?
The Slow Food Movement.	The birth of a Movement. Sustainable Food and Diet. Organic Food. GMOs. OKM Food. Last Minute Market.	What is Slow Food? What are the main aims? What do you know about a sustainable diet? What is The Sustainable Food? What does "Organic food" mean? What does GMOs stand for? Describe the characteristics of OKM Food. What is "Last Minute Market"?
FOOD and HEALTH	The Food Pyramid. The Mediterranean and the Vegetarian Diets. Macrobiotics. Food allergies and intolerances. Eating disorders, anorexia and bulimia.	What is "the Food Py Which foods are typical of The Mediterranean Diet? Describe the Vegetarian and Microbiotics Diet. What does "food allergy" mean? What is the main difference between Food Allergy and Food Intolerance? Describe the problems connected to food.
Haccp, storage and preservation	HACCP and its principles. Food poisoning. Methods of preservation.	What does HACCP stands for? What does consist in? What needs to be done to make Safe food from contamination? and storage ? How are the foods to be protected classified ?
Wine taster. Food and wine pairing	The choice of wine. Matching wine and food.	What are the rules regarding food and wine pairing? Sensory analysis
Sommelier Bartender Mixologist	Preparation of cocktail.	What does a sommelier do? And bartender? What are the different roles between a sommelier, a bartender and a mixologist? Describe a cocktail. A mocktail New professional figure: An olive oil sommelier , a water sommelier.

Disciplina	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
------------	---

Docente	Prof. Iofrida Rocco 2022/2023
NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<p>➤ <i>Abbinamento cibo-vino</i></p> <p><i>I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</i></p> <p>➤ <i>Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.</i> - <i>La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.</i> - <i>La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l'individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.</i> <p>➤ <i>Il cliente e le sue esigenze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le allergie e le intolleranze alimentari: menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.</i> - <i>La simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.</i> - <i>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.</i> <p>➤ <i>Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il "made in Italy"</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio.</i> - <i>La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in un'altra lingua straniera.</i> <p>➤ <i>Gestione, vendita e commercializzazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.</i> - <i>L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.</i>

MODULI	ARGOMENTI
1. L'ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO	<ul style="list-style-type: none"> - L'abbinamento di cibo e vino - Le temperature dei vini bianche e rossi - Le tecniche e tipologia di abbinamento - Abbinamento per contrasto, affinità, tipicità e tradizione - La degustazione del cibo - Le caratteristiche di durezza e morbidezza degli alimenti - La valutazione delle percezioni - L'esame sensoriale del cibo e del vino
2. IL MONDO DEL LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Il curriculum vitae</i> ➤ <i>La lettera di accompagnamento</i> ➤ <i>Il colloquio di lavoro</i> ➤ <i>Stile di comportamento all'interno di un gruppo di lavoro</i> ➤ <i>La selezione del personale e l'assunzione</i>
3. LA GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Imprese a carattere individuale o a gestione familiare</i> ➤ <i>La società di catering. I fast food. Il franchising. I consorzi.</i> ➤ <i>La responsabilità nei confronti dell'ambiente.</i> ➤ <i>Le risorse umane. Tipologia di contratto. Gli acquisti.</i> ➤ <i>La gestione del magazzino e della cantina</i> ➤ <i>Il Banqueting reservation</i>

<p>4. INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA</p>	<ul style="list-style-type: none">➤..Le tecnologie informatiche➤..Strumenti informatici in magazzino sala bar cucina➤..Il sito internet del locale e social network➤..La comunicazione efficace
--	--

RELIGIONE

Classe V SEZ. B IPSSAR Docente: Calabrò Amelia

-Le radici della morale: coscienza, libertà, responsabilità

Fondamenti razionali, biblici e del magistero su coscienza morale, libertà e responsabilità. L'esercizio della responsabilità nelle scelte di vita. Orientamento e vocazione.

- *L'insegnamento sociale della Chiesa*

La problematica del lavoro umano: significato teologico ed esistenziale. Il bene comune e la solidarietà. Le Encicliche sociali.

-L'assurdità del male e la problematica della Shoah e dei genocidi del '900

Il dramma della Shoah. Chiesa ed Ebraismo. La Chiesa e la Shoah. Altri genocidi del '900.

- *Religioni, pace e diritti umani*

Religioni e diritti umani: diritto alla vita (bioetica, pena di morte), diritto all'uguaglianza (antisemitismo, razzismo, sviluppo sostenibile), diritto alla pace.

La pace nella Bibbia e nell'insegnamento del Magistero. La pace nel Corano. Lo scandalo delle guerre di religione. Un caso emblematico: il conflitto mediorientale. Il dialogo interreligioso.

- *La Chiesa nel mondo contemporaneo*

Il Concilio Vaticano II: "l'aggiornamento" della Chiesa cattolica; una Chiesa più credibile, in dialogo e a servizio degli uomini; l'impegno per la pace e la dignità dell'uomo; rispetto e dialogo con le altre religioni. I Papi del XX e XXI secolo.

- *La Religione nella cultura contemporanea*

Religione e... marxismo, positivismo, esistenzialismo, psicanalisi Religione e ateismo. Identità religiosa, alterità e laicità: i termini del dibattito attuale