Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422
Succursale: Viale Montegrappa, 26 – Tel: 0382575182
email: pvis01200q@istruzione.it - pvis01200q@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(documento redatto dal Consiglio di Classe ai sensi della legge 107/15 e del D. Lgs. 62/17)

A.S. 2024/25

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Settore CUCINA

Classe 5^CRC

CODICI ATECO

- I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
- C10 – INDUSTRIE ALIMENTARI

INDICE

PROFILO PROFESSIONALE 2
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA 3
DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE 4
QUADRO ORARIO 5
PROFILO DELLA CLASSE 6
DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV CRC 8
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V CRC 8
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI 10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO) 11
OBIETTIVI TRASVERSALI 12
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" 12
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI 13
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCATE 13
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA 15
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA 16
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO 18
EDUCAZIONE CIVICA 19
MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ 19
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES 19
ALLEGATI 21
IL CONSIGLIO DI CLASSE 22

PROFILO PROFESSIONALE

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e
  responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
8. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
9. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nel nostro istituto l'indirizzo dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera presenta le seguenti articolazioni:

- Enogastronomia
- Prodotti dolciari artigianali e industriali
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno (Sì/No)
Italiano	Cerati Deborah Camilla	Sì
Storia	Cerati Deborah Camilla	Sì
Lingua Inglese	Carlini Carla	Sì
Seconda Lingua Francese	Bagini Barbara	Sì
Seconda Lingua Spagnolo	Guarino Generoso	Sì
Matematica	Vassallo Pietro	No
Diritto e Tecnica Amministrativa	Messina Giovanni	Sì
Ed. civica	Nunziata Nunzia	Sì
Laboratorio di servizi enogastronomici cucina	Palmisano Antonio	Sì
Laboratorio di servizi enogastronomici sala	Nunziata Nunzia	Sì
Sostegno	Pasquariello Lucia	Sì
Sostegno	De Luca Filomena Aurelia	No
Sostegno	Siciliani Gessica	No
Sostegno	Ferrari Marcella	No
Ed. Fisica	Caputo Michela	si
IRC	Cavazza Filippo	No
Scienza e cultura dell'alimentazione	Romano Marisa	si

QUADRO ORARIO

	MATERIA	CLASSE IV	CLASSE V
AREA COMUNE	Italiano	4	**4**
	Storia	2	**2**
	Inglese	3	**3** (1 con laboratorio servizi enogastronomici cucina)
	Francese/Spagnolo	3 (1 con laboratorio servizi enogastronomici cucina)	**3**
	Matematica	3	**3**
	Educazione civica	-	**1**
	Ed. Fisica	2	**2**
	Religione	1	**1**
AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	5	**4**
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4 (1 con Laboratorio servizi enogastronomici)	4 (1 con Laboratorio servizi enogastronomici)
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	4	**4**
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	**2**
Totale ore		**32**	**32**

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe 5crc è composta da 21 studenti, di cui 3 femmine e 18 maschi. Sono presenti nove alunni con BES di cui cinque con DSA e quattro con sostegno.

Nel corso del terzo anno la classe era composta da 17 alunni tutti promossi nello scrutinio finale, in quarta ci sono stati alcuni studenti che sono stati rimandati a settembre e poi promossi nello scrutinio finale mentre nel corso dell'ultimo anno la composizione della classe ha subito modifiche per l'inserimento di tre alunni ripetenti la classe quinta e un alunno proveniente dal corso di di istruzione e formazione professionale.

Provenienza territoriale

La maggior parte degli alunni proviene da Pavia e dai paesi limitrofi.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

Dal punto di vista relazionale e della socializzazione il gruppo-classe si presenta piuttosto compatto, gli studenti comunicano tra loro e collaborano in vista della preparazione alle verifiche. Sul piano disciplinare non sempre si sono distinti per un comportamento corretto e un atteggiamento scolarizzato, il più delle volte i docenti sono dovuti intervenire con richiami verbali e note disciplinari per il mancato rispetto delle regole.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Sul piano didattico-educativo buona parte del gruppo-classe si è mostrata spesso polemica e poco propensa all'impegno scolastico, alcuni alunni hanno mostrato un atteggiamento passivo nei confronti degli argomenti trattati mentre una piccola parte della classe ha mostrato impegno costante. Nel complesso gli obiettivi formativi sono stati raggiunti dalla maggior parte degli studenti mentre alcuni hanno evidenziato difficoltà più rilevanti in alcune discipline dovute a fragilità e lacune pregresse.

Per quanto riguarda la partecipazione alle attività scolastiche ed extrascolastiche promosse dal Consiglio di Classe, essa è stata generalmente adeguata, soprattutto da parte di alcuni studenti, mentre altri hanno assunto un atteggiamento più passivo.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline

Gli alunni hanno evidenziato nel corso del triennio lacune soprattutto nella produzione scritta in lingua italiana nonostante gli stimoli e le esercitazioni a causa dello scarso impegno verso le attività proposte.

Osservazioni sul metodo di studio

Alcuni studenti hanno avuto bisogno di essere motivati allo studio, sollecitati al rispetto dei propri doveri, interessati di lezione in lezione, a volte semplicemente cercando di assecondare i loro interessi, altre volte ricorrendo a rimproveri più severi. Il Consiglio di Classe ha comunque operato in modo compatto per trasmettere i concetti chiave delle diverse discipline cercando di condurre coloro che, spesso per mancanza di metodo, registravano risultati che potevano discostarsi molto dalla sufficienza. Inoltre si è sempre assunto un atteggiamento disponibile e collaborativo al fine di migliorare e rafforzare la fiducia dei ragazzi in sé stessi e nei confronti della scuola cercando di sollecitare la loro crescita culturale e umana. I risultati di questo metodo sono stati positivi per buona parte della classe.

Livelli generali raggiunti

Nel complesso, al termine del triennio, solo una parte di studenti ha raggiunto un buon livello in termini di conoscenze, competenze e abilità; un gruppo più cospicuo, evidenzia livelli intermedi o di base in diversi ambiti disciplinari; un piccolo gruppo di studenti, invece, non ha raggiunto pienamente le competenze di base.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV CRC

La classe IV CRCR era costituita da 17 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	14
Sospensione del giudizio	3
Promossi a settembre	3
Non promossi	0

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V CRC

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving, didattica laboratoriale, lavoro di gruppo, studio di caso.

Interventi atti al miglioramento del metodo di studio

Attualizzazione degli eventi storici e letterari, creazione di percorsi tematici e/o interdisciplinari, utilizzo delle nuove tecnologie, interventi individualizzati di recupero e consolidamento, recupero della motivazione e dell'autostima.

Interventi di personalizzazione/individualizzazione

L'incremento del successo formativo è stato attuato attraverso l'uso di attività di supporto allo studio individuale e alle attività laboratoriali da parte dei docenti curricolari e/o di quelli dell'organico funzionale.

Interventi di recupero/potenziamento attivati (curricolari e/o extracurricolari)

Al termine del primo quadrimestre è stata sospesa per una settimana la didattica, consentendo attività di recupero e consolidamento. Quando si è reso necessario, ogni docente ha provveduto al recupero in itinere.

Strumenti didattici utilizzati (libri, lavagna, LIM, PC, tablet, etc.)

Gli strumenti didattici utilizzati sono stati: libri di testo, appunti, articoli di giornale, contenuti multimediali e piattaforma e-learning.

L'attività didattica della prima fase dell'anno scolastico è stata dedicata alla verifica del lavoro estivo assegnato e al ripasso dei lineamenti essenziali del programma dell'anno precedente al fine di preparare una solida base per lo svolgimento delle nuove tematiche.

I docenti, nel corso dell'anno scolastico, hanno altresì approntato le seguenti attività:

- pausa didattica;
- corsi di recupero;
- studio autonomo guidato anche in modalità on line;
- colloquio individualizzato con il docente per la preparazione al percorso d'esame;
- interventi mirati all'approfondimento di argomenti specifici nell'area professionalizzante.

Strumenti utilizzati

Utilizzo del registro elettronico; piattaforma GSuite per la connessione da remoto attraverso la creazione di Classroom per le varie discipline. Ciò ha consentito la condivisione di numerosi materiali (link, dispense, mappe, filmati, appunti della lezione ecc.)

Punti di forza: Buona conoscenza dei supporti e piattaforme informatiche che ha consentito una didattica maggiormente interattiva e la condivisione di materiali.

Criticità: alcuni studenti mostrano scarsa stima di sé, scarsa attenzione e partecipazione.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, anche alla luce del D.M. n. 328 del 22/12/2022 relativo alle attività di orientamento, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

ATTIVITÀ	RELATORE	TITOLO	ARGOMENTO
Orientamento in uscita	Università di Pavia	UNI - VERSO PAVIA	**Orientamento Universitario**
Incontri in presenza	Consultorio familiare psicologica	Educazione sessuale	**Educazione sessuale**
Incontri in presenza	Dott. Andrea Bottazzi	Incontri di sensibilizzazione alla donazione degli organi	**Donazione organi**
Incontri in presenza	Dott. Fugazza - referente Associazione italiana Celiachia	Progetto celiachia	**Sicurezza alimentare**
Incontri in presenza	Horeca Job	Progetto Orientamento HORECA JOB	**Orientamento in uscita**
Incontri in presenza	Prof. Filella	Orientamento in Uscita Università Pegaso	**Orientamento post-diploma**
Incontri in presenza	Dott.ssa Adriana Semec referente agenzia READY2WORK	Presentazione progetto Hotel Programme	**Orientamento lavorativo**

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

Le attività di PCTO sono state realizzate attraverso percorsi progettati e attuati al fine di consolidare la preparazione degli studenti rispetto alle richieste delle imprese/enti, di favorire l'orientamento dopo il diploma e di agevolare l'inserimento nella realtà produttiva.

Per gli alunni BES il Consiglio di classe, in ottemperanza con quanto stabilito dalla normativa vigente e approvato dal Collegio Docenti, si è riservato la possibilità di ridurre le ore di PCTO.
Al fascicolo personale di ogni singolo alunno si allega la certificazione afferente l'attività svolta.

VALUTAZIONE

Le attività sono state valutate tenendo conto del raggiungimento delle competenze professionalizzanti e trasversali. La valutazione è stata riportata nella materia professionalizzante di ciascun indirizzo.

COMPETENZE

- Esegue la preparazione di piatti caldi e freddi.
- Prepara in diversi modi e tempi di cottura le carni, i pesci, i contorni e la pasticceria.
- Gestisce il reparto cucina in collaborazione con tutti i colleghi.
- Conosce i giusti tempi di preparazione cottura e consegna. Presenta con cura il piatto di fronte al cliente.
- Applica le corrette norme igieniche.
- Può predisporre autonomamente piatti di portata e pasticceria.
- Saper lavorare rispettando strette scadenze.
- Sa lavorare in gruppo e sa comportarsi in modo corretto, leale e legale.
- Sa affrontare senza scoraggiarsi le nuove sfide e affronta in modo ottimistico le nuove opportunità.
- Sa adattarsi a nuovi contesti, prendendosi carico dei problemi e li elabora fino alla soluzione finale.
- Sa cooperare, rispettare e imparare.
- Rispetta le norme sanitarie e pone in essere adeguati comportamenti finalizzati alla gestione del rischio sul posto di lavoro.
- Sa programmare e realizzare progetti con obiettivi a media scadenza anche senza l'aiuto del tutor aziendale.

OBIETTIVI TRASVERSALI

All'interno del Consiglio di Classe, sono stati concordati alcuni obiettivi sulla base dei bisogni della classe e delle sue particolari caratteristiche:

- potenziamento del senso di responsabilità personale, dell'autonomia, della socializzazione e del rispetto delle regole condivise;
- sviluppo delle capacità logiche e critiche;
- acquisizione di una mentalità professionale ed imprenditoriale.

OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Alla fine dell'anno scolastico gli alunni devono essere in grado di

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociale, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- padroneggiare il lessico relativo al linguaggio specifico;
- redigere testi in forma grammaticalmente ed ortograficamente corretta;
- redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Si intendono privilegiare le seguenti aree di comportamento

relazioni con l'adulto:

- sapere accettare le osservazioni e le segnalazioni di errori;
- utilizzare i suggerimenti;
- saper formulare obiezioni in tono corretto;
- avanzare proposte per migliorare la relazione;

relazioni con la classe:

- rispettare le opinioni degli altri, anche se non condivise;
- assumersi la responsabilità di esprimere le proprie idee;
- svolgere la propria parte nel lavoro collettivo.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI CORRISPONDENZA TRA VOTI DECIMALI E LIVELLI TASSONOMICI

Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nelle varie discipline, il Collegio Docenti stabilisce di adottare le griglie di valutazione per le prove scritte ed orali costruite in base agli indicatori proposti dal MIUR che individuano la corrispondenza tra i voti e le competenze raggiunte dagli studenti e che sono reperibili sul sito dell'istituto.

Al presente documento si allegano le griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio.

NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCATE

Materia	**Interrogazione (numero medio per ogni alunno)**	**- Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità**	**Prova semistrutturata**	**Prova strutturata**	**Quesiti a trattazione sintetica**	**Problema Casi Esercizio**
Italiano	4	5	2			
Storia	4		2			
Francese	3	3	2	1		
Spagnolo	4	1	3			
Inglese	4		2		3	
Matematica	4					5
Diritto e tecnica amministrativa	7					7
Ed. civica				1	1	2
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4				8	
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	4					1

Materia	**Interrogazione (numero medio per ogni alunno)**	**- Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità**	**Prova semistrutturata**	**Prova strutturata**	**Quesiti a trattazione sintetica**	**Problema Casi Esercizio**
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	4					1
Ed. Fisica						4
Religione	**2**					

PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA

La prima prova dell'Esame di Stato è strutturata sulla base di tre tipologie, ognuna delle quali con struttura e peculiarità differenti. Durante l'anno scolastico sono state effettuate simulazioni della Prima Prova della durata di 6 ore.

Data	*Valutazione*	*Tipologia*	*Durata ore*
18/02/2025	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi	A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B. Analisi e produzione di un testo argomentativo C. Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	6
10/04/2025	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi	A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B. Analisi e produzione di un testo argomentativo C. Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	6

PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA

Il **Decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022** adotta i "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e le "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

Le simulazioni sono state elaborate tenendo conto delle tipologie e dei Nuclei tematici sottoindicati:

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

NUCLEI TEMATICI

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

La durata di ciascuna prova è stata di 6 ore.

Agli elaborati degli alunni è stato assegnato il voto sia in decimi che in ventesimi.

Data	*Nucleo tematico*	*Tipologia*	*Competenze*
20/02/2025	2	A	2) Pianificare e gestire nell’ottica della qualita’ 9) Applicare le tecniche professionali piu’ idonee 10) Perseguire obiettivi di redditivita’ attraverso marketing
08/04/2025	7	C	Predisporre prodotti servizi e menu, progettare eventi enogastronomici

PREPARAZIONE AL COLLOQUIO

Secondo quanto previsto dall'art. 17 comma 9 del D.L.61/2017 e dall'O.M. 67 del 31 marzo 2025, il consiglio di classe ha curato la preparazione degli alunni sviluppando le seguenti attività:

- proposta di percorsi interdisciplinari;
- progettazione, elaborazione ed esposizione della relazione dell'attività di PCTO;
- realizzazione di percorsi inerenti Educazione civica;
- simulazione a campione che sarà svolta il giorno 29/05/2025.

EDUCAZIONE CIVICA

Per i percorsi di Educazione Civica e del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione si rimanda a quanto indicato nel Curricolo di Educazione Civica e declinato nei Piani di lavoro delle discipline coinvolte.

La classe ha aderito alle seguenti iniziative proposte dall'istituto scolastico:

Percorso	Soggetti coinvolti
Progetto Universo	Università degli Studi di Pavia
Educazione sessuale	Consultorio familiare psicologica
Sensibilizzazione alla donazione degli organi	Policlinico San Matteo
Uscita didattica presso Istituto Ciechi di Milano "Dialogo al buio"	Istituto ciechi Milano

MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ

Poiché l'Esame di Stato costituisce per ogni allievo un evento impegnativo di verifica, sia a livello di apprendimento scolastico che di maturità raggiunta, considerate le caratteristiche dell'alunno in questione, ai fini del conseguimento del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione o del conseguimento dell'Attestato di credito formativo, il Consiglio di Classe richiede prove coerenti con il percorso previsto dal PEI e con le prove simulate svolte durante l'anno scolastico.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES

Per gli alunni con **difficoltà specifiche di apprendimento (DSA)** adeguatamente certificate, la valutazione e la verifica degli apprendimenti, comprese quelle effettuate in sede di esame conclusivo, devono tenere conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni. A tal fine, nello svolgimento delle prove possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte e utilizzare gli strumenti compensativi e dispensativi previsti nel piano didattico personalizzato.

Per gli alunni con **bisogni educativi speciali (BES)** certificati e/o formalmente individuati dai consigli di classe, nello svolgimento delle prove verranno concessi gli strumenti compensativi utilizzati in corso d'anno e previsti nel piano didattico personalizzato.

ALLEGATI

Al presente documento si allegano:

- indicazione dei crediti acquisiti durante il terzo e quarto anno (solo in copia per la commissione);
- materiale utilizzato per la simulazione del colloquio;
- griglie di valutazione prove scritte e colloquio;
- programmi dell'ultimo anno di corso a cura dei singoli docenti;
- relazione per alunni con disabilità secondo l'art. 24 O.M. n. 67 del 31/03/2025 (solo in copia per la commissione);
- PDP per alunni con DSA e con bisogni educativi speciali secondo l'art. 25 O.M. n. 67 del 31/03/2025 (solo in copia per la commissione).

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	FIRMA
NUNZIATA NUNZIA	
CERATI DEBORAH CAMILLA	
ROMANO MARISA	
MESSINA GIOVANNI	
PALMISANO ANTONIO	
PIETRO VASSALLO	
GUARINO GENEROSO	
BAGINI BARBARA	
CARLINI CARLA	
SICILIANO GESSICA	
CAPUTO MICHELA	
MARCELLA FERRARI	
PASQUARIELLO LUCIA	
DE LUCA FILOMENA AURELIA	

Pavia, 15 Maggio 2025

La Dirigente Scolastica

(Prof.ssa Cristina Anna Maria Comini)

La firma è omessa ai sensi dell'Art. 3, D.to Lgs 12/02/1993 n.

ALLEGATI

ALLEGATO 1: CREDITI DEL TERZO E QUARTO ANNO

Omissis (ai sensi del d.lgs. 196/2003)

ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA A		PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Consegne e vincoli non rispettati o scarsamente rispettati	1-3	____
	Consegne e vincoli parzialmente rispettati	4-5	
	Consegne e vincoli sufficientemente rispettati	**6**	
	Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	7-8	
	Consegne e vincoli pienamente rispettati	9-10	
Capacità di comprendere il testo	Comprensione del tutto errata	1-3	____
	Comprensione parziale	4-5	
	Comprensione sufficientemente corretta	**6**	
	Comprensione corretta e adeguata	7-8	
	Comprensione esaustiva e approfondita.	9-10	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	Analisi errata o frammentaria	1-3	____
	Analisi parziale, non del tutto corretta	4-5	
	Analisi sufficientemente corretta con alcune imprecisioni	**6**	
	Analisi completa	7-8	
	Analisi approfondita	9-10	
Interpretazione del testo	Interpretazione errata	1-3	____
	Interpretazione parziale	4-5	
	Interpretazione sostanzialmente corretta	**6**	
	Interpretazione corretta e approfondita	7-8	
	Interpretazione esaustiva	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	___
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili	**6**	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	___
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	**6**	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	**6**	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura;	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato	1-3	___
	Presenza di errori e uso non sempre corretto della punteggiatura	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata	**6**	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati	1-3	___
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	**6**	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	**6**	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B		PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-5	____
	Individuazione parziale di tesi e argomentazioni	6-8	
	Accettabile individuazione di testi e argomentazioni	**9-10**	
	Adeguata individuazione di testi e argomentazioni	11-12	
	Completa individuazione di tesi e argomentazioni.	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Capacità del tutto inadeguata	1-5	____
	Capacità parzialmente adeguata	6-8	
	Sufficiente capacità	**9-10**	
	Buona capacità	11-12	
	Ottima capacità	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali assenti o errati	1-3	____
	Riferimenti culturali presenti, parzialmente corretti e congruenti	4-5	
	Riferimenti culturali sufficientemente corretti e congruenti	**6**	
	Riferimenti culturali adeguati e congruenti	7-8	
	Riferimenti culturali ampi ed efficaci	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	——
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili	**6**	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	——
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	**6**	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	**6**	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura;	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato	1-3	——
	Presenza di errori e uso non sempre corretto della punteggiatura	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata	**6**	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati	1-3	——
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	**6**	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	**6**	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Elaborato non pertinente, titolo assente o non coerente	1-5	____
	Elaborato e titolo parzialmente pertinenti	6-8	
	Elaborato sufficientemente pertinente e titolo coerente	9-10	
	Elaborato e titolo adeguatamente pertinenti	11-12	
	Elaborato ampiamente pertinente e titolo efficace	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e disorganizzata	1-5	____
	Esposizione non sempre chiara e ordinata	6-8	
	Esposizione sufficientemente ordinata e lineare	9-10	
	Esposizione lineare, chiara e accurata	11-12	
	Esposizione molto precisa ed efficace	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze non corrette e riferimenti culturali assenti o errati	1-3	____
	Conoscenze parzialmente corrette e riferimenti culturali presenti, ma non sempre congruenti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficientemente corretti	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali adeguatamente corretti	7-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e ben articolati	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	——
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili.	6	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata.	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci.	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	——
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	6	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	6	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato.	1-3	——
	Presenza di errori ortografici, morfologici, sintattici e uso non sempre corretto della punteggiatura.	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata.	6	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura.	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati.	1-3	——
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali.	6	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	6	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato …… Classe ……

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	***Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)***	*Punti*
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	***Avanzato**: sviluppa l'elaborato in maniera corretta, completa e approfondita rispettando tutte le richieste della traccia*	*3*
	***Intermedio**: sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia*	*2*
	***Base**: sviluppa l'elaborato non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi*	***1,5***
	***Base non raggiunto**: sviluppa l'elaborato in modo incompleto. Si evidenziano errori gravi*	*0,5*
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	***Avanzato**: utilizza in modo corretto e completo le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.*	*6*
	***Intermedio**: utilizza in modo corretto le informazioni tratte dalle situazioni posposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo corretto.*	*5*
	***Base**: utilizza in maniera non completa le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in maniera parziale.*	***3 - 4***
	***Base non raggiunto**: utilizza in modo parziale le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Individua alcuni vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo parziale.*	*1 - 2*
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazioni delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	***Avanzato**: sviluppa i punti della traccia in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo*	*8*
	***Intermedio**: sviluppa i punti della traccia in modo corretto anche con l'apporto di contributi personali pertinenti e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo*	*6 - 7*
	***Base**: sviluppa i punti della traccia in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo*	***3 - 5***
	***Base non raggiunto**: sviluppa i punti della traccia in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo non risulta essere suffciiente*	*1 - 2*
CORRETTEZZA morfo sintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	***Avanzato**: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale*	*3*
	***Intermedio**: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa e utilizzando un appropriato linguaggio settoriale*	*2*
	***Base**: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale a volte non adeguato*	***1,5***
	***Base non raggiunto:** organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale non adeguato*	*0,5*
TOTALE		*……/20*

LA COMMISSIONE *IL PRESIDENTE*

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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				

Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

ALLEGATO 3: PROGRAMMI SVOLTI DELLE DISCIPLINE

MATERIA: Educazione civica

Docente:Referente Nunzia Nunziata

Uscita didattica presso Istituto per ipovedenti “dialogo al buio Milano” (primo quadrimestre)	6 ore
UD sulla costituzione lingua italiana e storia (secondo quadrimestre)	6 ore
Seconda lingua Francese/Spagnolo: confronto tra costituzione italiana e spagnola/ francese e le istituzioni (secondo quadrimestre)	3 ore
Lab. servizi enogastronomici di cucina: sicurezza alimentare (secondo quadrimestre)	4 ore
Sala e vendita: Bere consapevole: uso consapevole dell’alcol (secondo quadrimestre)	2ore
Scienze degli alimenti : ART.9 della costituzione. La filiera agroalimentare e l’impatto ambientale (primo quadrimestre)	6ore
Diritto e tecnica della struttura ricettiva: Le frodi alimentari (secondo quadrimestre)	2ore
Diritto e tecniche della struttura ricettiva: La costituzione	4ore

MATERIA: Diritto e tecnica della struttura ricettiva

Docente: Giovanni Messina
Libro di testo: Nello Agusani, Filomena Cammisa, Paolo Matrisciano*, Tutto Compreso*, Scuola & Azienda, 2018

PROGRAMMA

UNITA' 1: Dinamiche del mercato turistico e ristorativo

1. Turismo ed economia

- Aspetti economici del turismo
- Gi indicatori macroeconomici
- L'indotto turistico
- La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica
- Gli indici di turisticità e di ricettività

2. Le dinamiche del turismo

- Un cambiamento epocale
- Le nuove tendenze del turismo
- Il potere del consumatore

3. Abitudini alimentari ed economia del territorio

- L'industria del cibo
- Le tendenze dei consumi alimentari in Italia
- La ristorazione moderna

UNITA' 2: Il marketing turistico

1. Tecniche di marketing turistico

- Le funzioni di marketing
- Il marketing management
- L'analisi del mercato
- Le ricerche di mercato
- La segmentazione del mercato
- Il targeting e il posizionamento
- Il marketing mix
- Il prodotto
- La politica del prezzo
- La politica di distribuzione
- La politica di promozione
- Il processo di web marketing
- Il web marketing mix

2. Il piano di marketing

- Gli obiettivi e la struttura del marketing plan

- L’analisi swot
- L’analisi della situazione esterna di marketing
- L’analisi della situazione interna di marketing
- Il planning e il controllo
- Il piano di marketing di un Tour operator
- Il piano di marketing di un hotel
- Il piano di marketing di un’impresa ristorativa

UNITA’ 3: Il marketing territoriale

1. Il marketing turistico territoriale
- Gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica: il prodotto destinazione

2. I prodotti a chilometro zero
- Vantaggi e svantaggi del km zero
- La normativa italiana
- I prodotti a Km zero e il territorio

3. **Il piano di marketing territoriale**
- L’analisi swot
- Il planning
- Gli eventi: strumenti di market e la programmazione
- Gli educational tour

UNITA’ 4: Gestione strategica, budget e business plan

1. La pianificazione strategica e la programmazione
- Il processo decisionale dell’impresa
- Pianificazione,programmazione e controllo
- L’analisi dell’ambiente esterno e gli obiettivi strategici
- La pianificazione strategica
- La programmazione operativa
- Il controllo di gestione
- La qualità aziendale e gli indicatori di performance
- Gli indicatori di efficienza
- Gli indicatori di efficacia

2. Il budget
- Funzioni del budget
- I budget settoriali e la stima dei ricavi e dei costi
- I budget dei Tour operator

- I budget delle camere delle imprese ricettive
- I budget delle imprese ristorative
- I budget degli investimenti e finanziario
- Il budget economico generale
- Il controllo di budget e l'analisi degli scostamenti

3. Il business plan

- Dalla business idea al progetto imprenditoriale
- L'executive summary e l'analisi di mercato
- L'analisi tecnica e le politiche commerciali e di comunicazione
- L'analisi economico-finanziaria
- Il piano di start-up e il preventivo finanziario
- Il preventivo economico
- Il business plan di un Tour Operator
- Il business plan di un'impresa ristorativa

UNITA' 5: La normativa di settore

1. La normativa nazionale

- Le fonti del diritto
- Le principali fonti costituzionali sul turismo
- Le principali fonti primarie sul turismo
- I principali organismi in materia turistica
- Il trattamenti dei dati e la privacy

2. La normativa europea

- L'Unione europea: nascita ed evoluzione
- I principali organi dell'Unione europea
- Le fonti del diritto europeo
- La direttiva UE 2015/2032

3. L'igiene alimentare e la tutela del consumatore

- Le filiere agroalimentari
- I canali di distribuzione
- La classificazione delle filiere
- Le principali forme di commercializzazione della filiera corta
- Il sistema di autocontrollo HACCP
- Il sistema di controllo ufficiale
- La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
- Gli elementi della tracciabilità
- I marchi di qualità

UNITA' 6 : La disciplina dei contratti

1. I contratti delle imprese ricettive e ristorative

- Il contratto d'albergo e il deposito in albergo
- Il contratto di somministrazione
- Il contratto d'appalto e il contratto d'opera
- Il contratto di ristorazione
- Il contratto di catering e di banqueting

2. **I contratti di trasporto**

- Il contratto di trasporto in generale
- Il trasporto ferroviario
- Il trasporto aereo
- Il trasporto marittimo
- Il trasporto su strada

3. Altri contratti di settore

- Il contratto di viaggio
- Il contratto di vendita dei pacchetti turistici
- Il contratto di franchising
- Le altre formule commerciali

MATERIA: Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Antonio Palmisano
Libro di testo: Alma Plan, *Chef et pastry chef*, Gruppo editoriale ELI

PROGRAMMA

Le nuove forme di ristorazione
Il catering, il trasporto dei pasti, i buoni pasto, il banqueting, le diverse forme di banqueting.

Le allergie e le intolleranze alimentari
Reazioni tossiche e non tossiche, le intolleranze farmacologiche, le intolleranze enzimatiche, intolleranza al lattosio e al glutine, la fenilchetonuria e il favismo.

Le diverse tipologie di diete
La dieta mediterranea, la cucina ipocalorica, la cucina vegetariana, gli alimenti integrali, la cucina come prevenzione, prevenire l'ipertensione.

Le trasformazioni chimico-fisiche nella cottura degli alimenti
I grassi, le proteine, gli zuccheri, l'acqua, le vitamine e Sali minerali.

Gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico
Classificazione degli alimenti in cinque gruppi alimentari.

Marchi di qualità
I prodotti DOP, il marchio IGP, i prodotti STG, I prodotti PAT, le gamme alimentari.

Didattica Laboratoriale

Preparazioni tipiche di cucina regionale, nazionale ed internazionale. Piatti per menu intolleranti al glutine, al lattosio e menu vegetariani. Esercitazioni pratiche.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Caputo Michela

PROGRAMMA

PRATICA

- Corsa di resistenza, veloce, intervallata.
- Esercizi di coordinazione
- Esercizi e andature preatletiche.
- Esercizi di stretching, allungamento e rilassamento.
- Esercizi di mobilizzazione attiva e attivo-passiva.
- Esercizi di reattività, prontezza e velocità.
- Attività con piccoli e grandi attrezzi.
- Esercizi e percorsi di coordinazione e agilità.
- Esercizi di potenziamento generale.
- Attività sportiva individuale: Atletica Leggera, Pattinaggio sul ghiaccio, Tiro con l'arco.
- Attività sportiva di squadra: Pallavolo, Calcetto, Badminton, Pallacanestro.
- Fondamentali individuali e di squadra, regolamenti tecnici.
- Test di valutazione funzionale.

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

DOCENTE: NUNZIATA NUNZIA

Libro di testo: Oscar Galeazzi, *Sala Bar Smart per cucina*, Hoepli

PROGRAMMA

L'azienda enogastronomica riepilogo anno precedente

- Tipologie di aziende ristorative
- catering e banqueting
- le nuove tendenze
- L'organizzazione aziendale

La qualità degli alimenti

- Riconoscere la qualità degli alimenti
- I marchi di qualità
- Le etichette alimentari

La produzione del vino

- La produzione vitivinicola
- Vino ed enologia
- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
- La normativa del settore vitivinicolo
- I disciplinari di produzione (D.O.C.-D.O.C.G.-I.G.T.)
- L'etichettatura delle bottiglie

Il vino in Italia

- La produzione vitivinicola di alcune regioni italiane con maggior produzione di vini DOC e DOCG
- Le caratteristiche della produzione della vite in Italia
- L'abbinamento cibo-vino e le scuole di abbinamento.

LO CHAMPAGNE

- Storia e produzione
- I principali vitigni e le zone di produzione
- Il metodo Champenoise e la produzione di champagne
- Etichettatura e tipologie di champagne
- Gli spumanti italiani metodo classico
- Il metodo Charmat e Martinotti

EDUCAZIONE CIVICA

- Il consumo dell'alcol tra i giovani: bere consapevole

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Romano Marisa
LIBRO DI TESTO: Machado, *Scienza e cultura dell' alimentazione* volume 5, editore Poseidonia

PROGRAMMA

Uda 1 - La sicurezza alimentare a tutela dei consumatori (la filiera alimentare,il sistema HACCP, la contaminazione biologica degli alimenti , la contaminazione fisico-chimica degli alimenti).

Uda 2 - La trasformazione degli alimenti (la conservazione degli alimenti,la cottura degli alimenti, i nuovi prodotti alimentari).

Uda 3 - L'alimentazione in situazioni fisiologiche (per fasce d' età,in gravidanza e allattamento,diete e stili alimentari, dieta mediterranea, vegetariane, macrobiotica).

Uda 4 - L'alimentazione in situazioni patologiche (malattie cardiovascolari, malattie del metabolismo, allergie e intolleranze, alimentazione e tumori, disturbi del comportamento alimentare).

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: Carla Carlini

LIBRO DI TESTO: *About a Catering*, ed. Trinity Whitebridge (A. DeChiara – M.C.Torchia)

PROGRAMMA

Approfondimento di alcuni argomenti grammaticali: l'uso dei principali tempi verbali e la forma passiva.

Lettura di brani dal testo "English Invalsi Trainer" di Ann Ross – DeA scuola con relativi test di Reading e Listening Comprehension.

Letture dal testo "About a Catering", ed. Trinity Whitebridge (A. DeChiara – M.C.Torchia):

Chapter 3: Diets

- Healthy Eating
- The Food Pyramid
- The Mediterranean Diet
- Vegetarianism

Chapter 4: Food Safety

- HACCP
- Bacteria
- Bacteria and Food Poisoning
- Food Contamination
- Food Preservation
- Refrigerated Systems: Cook Chill
- Refrigerated Systems: Cook Freeze
- Refrigerated Systems: Vacuum System or Sous Vide

EDUCAZIONE CIVICA

- Let's explain the Brexit

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: BARBARA BAGINI
LIBRI DI TESTO: M. Olivieri, P. Beaupart, *SAVEURS ET CUISINE*, ed. Rizzoli
Fotocopie ed appunti di grammatica

PROGRAMMA

Revisione dei principali tempi verbali e l' hypothèse

L' ALIMENTATION AU CŒUR DE LA SANTÉ

- Une alimentation correcte : comment manger équilibré
- Les groupes alimentaires
- La pyramide alimentaire
- Les cuissons diététiques
- À chacun son régime : les différents régimes alimentaires
- Le régime crétois
- Le végétarisme e le végétalisme
- Le régime macrobiotique
- Les régimes réligieux

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Hygiène et conservation des aliments (les aliments à risque, les techniques de conservation par la chaleur et par le froid)
- Les systèmes de contrôle et de prévention (Haccp, l' hygiène et la sécurité du personnel/des locaux/des équipements)
- Qualité des produits et sécurité
- Les OGM et les produits biologiques
- La réglementation alimentaire dans l' UE
- La traçabilité

CIVILISATION (Ed. CIVICA)

- L' Agenda 2030
- L' UE et l' ONU
- Les Institutions Françaises et la Constitution

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: CERATI DEBORAH CAMILLA
LIBRO DI TESTO: M. Carlà e A. Sgroi, *Letteratura e intrecci volumi*, 3A e 3B, Palumbo Editore

PROGRAMMA

CULTURA E INTELLETTUALI NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO
- La nuova filosofia: Comte, Darwin, Nietzsche

MOVIMENTI E GENERI LETTERARI DI FINE OTTOCENTO
- Positivismo, Naturalismo, Verismo
- Simbolismo e Decadentismo
- Emile Zola: Germinale, cap. V
- Oscar Wilde: Il ritratto di Dorian Gray, ultimo capitolo

GIOVANNI VERGA
Vita, opere, poetica
- I Malavoglia: Prefazione, Il naufragio della provvidenza
- Novelle rusticane, La roba

GABRIELE D'ANNUNZIO
Vita, opere, poetica
- Il piacere: libro primo, cap. II
- Alcyone: La pioggia nel pineto
- Notturno: Prima offerta

GIOVANNI PASCOLI
Vita, opere, poetica
- Il fanciullino
- Myricae: X Agosto, Temporale, Novembre
- Canti di Castelvecchio

LA CULTURA NELL'ETÀ DELLE AVANGUARDIE
- Il Futurismo
- Filippo Tommaso Marinetti, Il Manifesto del Futurismo
- Manifesto della cucina futurista

ITALO SVEVO
Vita, opere, poetica
- Figura dell’inetto
- La coscienza di Zeno: Prefazione, cap. III e cap. VIII

LUIGI PIRANDELLO
Vita, opere, poetica
- L'umorismo: La vecchia imbellettata
- Il fu Mattia Pascal: cap. VIII
- Novelle per un anno: Il treno ha fischiato

L'ERMETISMO
GIUSEPPE UNGARETTI
Vita, opere, poetica
- L'Allegria: I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, In memoria

UMBERTO SABA
Vita, opere, poetica
- Il canzoniere: La capra, Trieste, Città vecchia, Ritratto della mia bambina, Goal

EUGENIO MONTALE
Vita, opere, poetica
- Ossi di seppia: Meriggiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato
- Le occasioni: La casa dei doganieri
- Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
-"È ancora possibile la poesia?" – discorso pronunciato in occasione della consegna del premio Nobel

IL NEOREALISMO
- Primo Levi: Se questo è un uomo, Sul fondo cap. II
- Italo Calvino: Il sentiero dei nidi di ragno: prefazione all'edizione del 1964 – cap. II
Le città invisibili: La città di Leonia.

MATERIA: STORIA

DOCENTE: CERATI DEBORAH CAMILLA

LIBRO DI TESTO: Massimo Montanari, *La storia è servita* - 5, Editori Laterza

PROGRAMMA

LA SITUAZIONE ITALIANA ED EUROPEA NEL SECONDO OTTOCENTO

- Trasformazioni di fine secolo
- Imperialismo

IL PRIMO NOVECENTO

- Le Belle époque
- Il difficile equilibrio tra potenze continentali

L' ITALIA DI GIOLITTI

- Economia e società in Italia tra XIX e XX secolo
- L'età giolittiana

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Lo scoppio della guerra
- L'entrata in guerra dell'Italia
- Quattro anni di feroci combattimenti: caratteristiche del conflitto
- La svolta e la fine della guerra
- La conferenza di Parigi e i trattati di pace

IL COMUNISMO IN UNIONE SOVIETICA

- La rivoluzione russa
- La guerra civile e la nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin

IL FASCISMO IN ITALIA

- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- L'Italia sotto il regime fascista
- La guerra d'Etiopia e le leggi razziali

IL NAZISMO IN GERMANIA

- La crisi della Repubblica di Weimar
- Il Nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista

LA CRISI DEL '29 E LA CRISI DELLE DEMOCRAZIE

- Cause, caratteristiche e conseguenze della crisi del 1929
- Roosevelt e il New Deal

- La guerra civile spagnola
- Le annessioni e i trattati di Hitler

LA SECONDA GUERRA MONDIALE
- 1939-41: il dominio della Germania nell'Europa continentale
- 1942: l'anno della svolta
- 1943: la disfatta dell'Italia
- La guerra contro gli "uomini": "guerra totale"; "soluzione finale"; Resistenza

LA GUERRA FREDDA
- Il processo di Norimberga
- Due sistemi contrapposti: Stati Uniti e Unione Sovietica
- Il blocco occidentale e il blocco orientale
- Le alleanze economiche e militari

GLI ANNI SESSANTA E SETTANTA
- La "coesistenza pacifica" e i principali protagonisti
- Il muro di Berlino e la crisi di Cuba
- Il tramonto del colonialismo
- Autodeterminazione e "non allineamento" dei paesi del Terzo Mondo
- Il Sessantotto negli Stati Uniti e in Europa

L' ITALIA REPUBBLICANA
- La ricostruzione materiale e politica
- La nascita della Repubblica italiana
- Referendum e Costituzione
- Il miracolo economico italiano e il divario tra Nord e Sud

EDUCAZIONE CIVICA
- La Costituzione italiana: confronto con lo Statuto albertino e primi 12 articoli
- L'Organizzazione delle Nazioni Unite
- Dichiarazione universale dei diritti umani
- Italia: da Paese di emigrati a terra di immigrazione

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PIETRO VASSALLO
LIBRO DI TESTO: *Colori della matematica*, L. Sasso e I. Fragni, Ed. Petrini

PROGRAMMA

1. RICHIAMI DI ANALISI

Concetto e definizione di funzione. Concetto di dominio e codominio, variabile dipendente e indipendente. Grafico di una funzione. Metodo per riconoscere una funzione a partire dal grafico. Classificazione di funzioni: algebriche (razionali e irrazionali, intere e fratte) e non algebriche (trascendenti). Determinazione del dominio per funzioni algebriche (razionale, irrazionali, intera e fratte). Interpretazione grafica del dominio di una funzione.

2. FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE

Richiami sulle potenze: definizione di potenze con esponente intero; proprietà delle potenze; potenze con esponente razionale. Introduzione alla funzione esponenziale. Definizione e proprietà delle funzioni esponenziali. Costruzione per punti del grafico di una funzione esponenziale per $a > 1$ e per $0 < a < 1$. Definizione e caratteristiche dei logaritmi. Condizioni di esistenza dei logaritmi. Calcolo di semplici logaritmi. Logaritmo decimale e logaritmo neperiano. Proprietà dei logaritmi. Calcolo di espressioni con i logaritmi. Funzione logaritmica: definizione, grafico e condizione di esistenza.

3. STATISTICA

Introduzione alla statistica. Concetto di popolazione statistica, unità statistica; carattere e variabile statistica. Classificazione delle variabili statistiche: qualitativa e quantitativa (continue e discrete). Frequenza statistica: assoluta, relativa e cumulata. Rappresentazione delle frequenze statistiche mediante grafici: diagramma a colonne, grafico a torta, diagramma a linee e istogramma. Indici di posizione e variabilità: Media aritmetica; Media aritmetica, Moda; Mediana; Campo di variazione.

4. ECONOMIA APPLICATA ALLA MATEMATICA

Problemi relativi a costi e ricavi: costi fissi, costi variabili, costo totale, costo medio unitario, concetto di prezzo, ricavo, profitto o utile. Diagramma di redditività e determinazione del punto di pareggio. Massimo utile. Risoluzione di problemi su costi e ricavi con e senza vincoli tecnici. Problemi di scelta tra più alternative.

5. PROBABILITA’

Concetto di evento: Evento possibile, certo, impossibile, contrario. Probabilità di un evento: probabilità classica, soggettiva e statistica. Somma logica di eventi: eventi unione e intersezione, eventi compatibili e incompatibili, probabilità della somma logica di due eventi. Gioco d’azzardo e rovina del giocatore.

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: Generoso Guarino
LIBRO DI TESTO: Susana Orozco González Giada Riccobono*, Nuevo ¡En su punto!*, Ed.: HOEPLI**;** dispense varie

PROGRAMMA

Trabajando en un bar
En el bar
Bebidas calientes
De tapas, bocadillos y sandwiches
Joyas del mar
Asados y más
Vinos blancos, tintos y claretes
Frutas y zumos
Dulce tentación
Servicio, cortes, utensilios de postres y frutas
CIVILIZACIÓN (Cultura e Historia de España)
La Familia Real - El Estado Español_*repaso*
El español y las lenguas de España._*repaso*
Gastronomía de España - Las Tapas._*repaso*
El siglo XX en España: la Guerra Civil, el Franquismo, la Transición.

Hispanoamérica:

-La Argentina del Siglo XX: "Che" Guevara, Juan y Evita Perón, la dictadura de
-Videla y los "desaparecidos".
-Chile: la dictadura de Pinochet
-Cuba: la revolución del '59
-Independentistas y revolucionarios, caudillos y dictadores, figuras de Simón
-Bolívar y Emiliano Zapata .

Educazione civica : comparación entre constitución italiana y española y entre sus principales instituciones

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: FILIPPO CAVAZZA
LIBRO DI TESTO: *Orizzonti,* A. Campoleoni, L. Crippa, Società Editrice Internazionale.

PROGRAMMA

1. La ricerca della pace nel mondo e del senso di pace e giustizia interiore:
    - Il superamento del concetto di guerra giusta e legittima difesa
    - Il movimento della non-violenza
2. Le risposte dell'uomo di fronte al male:
    - Origine del male nella prospettiva delle religioni orientali e di quelle monoteiste;
    - Il senso della sofferenza nella vita a partire dalla tradizione del Cristianesimo;
    - Vincere il male con il bene
3. Etica della vita:
    - Spunti di riflessione sulle grandi domande della vita

Tutte le domande elencate nei punti 1,2 e 3 sono state affrontate attraverso l'ausilio e il commento di video di breve e media durata e/o il commento di articoli su fatti recenti di cronaca.

Il programma ha previsto due dialoghi orali per studente.

ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Simulazione Seconda Prova

TIPOLOGIA A
Nucleo tematico fondamentale 2

In Italia, 8 consumatori su 10 acquistano prodotti alimentari a chilometro zero Italiani e cibo: un rapporto che si basa sulla ricerca di sostenibilità, qualità, convivialità e sulla scoperta di nuovi sapori.
L'indagine Enpaia-Censis
Il 75,8% degli italiani ha fiducia che la filiera assicurerà gli approvvigionamenti di prodotti alimentari. Il 61,8% vuole riprendere a viaggiare per scoprire specialità gastronomiche. L'80,5% acquista prodotti alimentari a 'chilometro zero'. La potenza della filiera del cibo, ovvero l'insieme strutturato dei protagonisti che offrono la disponibilità dei prodotti alimentari, trasferendoli dai campi alle tavole, è la migliore garanzia che l'agricoltura, come suo motore trainante, è destinata a rilanciarsi nel prossimo futuro. È quanto emerge dall'Osservatorio del mondo agricolo Enpaia-Censis. Lo studio evidenzia come il valore della filiera del cibo si radichi nella sostenibilità, assicurando la qualità degli alimenti e prezzi accettabili per la maggioranza degli italiani.

Consumi alimentari domestici e piattaforme food
Il rapporto degli italiani con il cibo si materializza soprattutto nel mangiare prodotti acquistati e cucinati in casa. Una consuetudine che riguarda 8 italiani su 10. Abitudine uscita rafforzata dalla pandemia: infatti, nei primi 9 mesi del 2021 la spesa per i consumi alimentari domestici segna +0,7% rispetto allo stesso periodo del 2020, anno in cui si è avuto un picco del +7,4% rispetto al 2019. Come risulta dall'Osservatorio Enpaia-Censis assume rilievo anche il ricorso alle piattaforme del food, che consegnano con i rider: il 13% dichiara di ricorrervi spesso e il 45,5% di tanto in tanto. Nella visione degli italiani rimane evidente, in ogni caso, il nesso tra il buon cibo, il viaggio e la convivialità.

Cibo di qualità a prezzi accessibili
Di recente la filiera del cibo ha anche risposto a una domanda crescente di qualità, salubrità, sicurezza e genuinità. Con la pandemia si è imposta la convivenza di due esigenze: i prezzi sostenibili e quella di prodotti con un positivo effetto sulla salute, a ridotto impatto ambientale. Il 54,7% degli italiani si dichiara pessimista sull'evoluzione del proprio potere d'acquisto, mentre il 65% teme che misure troppo stringenti possano spingere in alto i prezzi dei prodotti alimentari.

Impatto sulla salute
Dal report emerge che l'83,1% degli italiani, quando sceglie cosa mangiare, è attento all'impatto sulla salute, mentre il 93,5% riutilizza il cibo che avanza da pranzi e cene, in una logica di riduzione degli sprechi. Non solo: l'80,5% acquista prodotti alimentari a

‘chilometro zero’, valorizzando così le aziende agricole locali e riducendo l’utilizzo di mezzi di trasporto che incidono sul riscaldamento globale.

Il candidato, dopo aver letto i contenuti dell’indagine, risponda in modo esauriente ai seguenti quesiti:
1. Cosa si intende per prodotti a Km 0 e sostenibilità?
2. Quali nuove tendenze alimentari conosci?
3. Cosa si intende per qualità e quali aspetti raggruppa?
Il candidato elabori un menu tenendo conto della regole per la corretta stesura, della scelta degli
ingredienti tipici del territorio considerando che siano rispettosi della sostenibilità e della qualità,
facendo riferimento alle attività sia pratiche che teoriche.

ALLEGATO 5: MATERIALI SIMULAZIONE COLLOQUIO

Materiali in copia per la Commissione