



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



ESAME DI STATO

Anno scolastico 2021/2022

I.P.E.O.A. "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0004716 del 13/05/2022
V (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.L. 62/2017 e O.M. n. 65 14/03/2022)

Classe 5 Sez. A

I.P.E.O.A. "Armando Perotti"

Indirizzo Enogastronomia- Sala

Corso serale

Docente Coordinatrice: Valeria Andolfi

Bari, 11 maggio 2022

**La Dirigente Scolastica
Maria Anna Manicone**

INDICE

- 1. Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio**
- 2. PECUP Enogastronomia e ospitalità alberghiera**
- 3. Quadro orario settimanale: “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” - Corso serale**
- 4. Presentazione della classe**
- 5. Progettazione didattica**
- 6. Valutazione**
- 7. Educazione civica**
- 8. PCTO**
- 9. Credito scolastico**
- 10 . Commissarie/i interne/i esame di Stato**
- 11. Colloquio**
- 12. Elenco Allegati**

1. Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio

L' I.P.E.O.A. "A. Perotti" di Bari nasce con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali.

L'istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici.

Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza delle alunne e degli alunni. Si evidenzia l'eterogeneità del contesto socio-economico e un pendolarismo consistente.

A partire dall'anno scolastico 2020/2021 l'Istituto ha ampliato la sua offerta formativa nell'ambito dei servizi introducendo il corso SOCIO - SANITARIO, con sede a Triggiano che ha registrato un crescente interesse da parte del territorio.

2. PECUP Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Il diploma quinquennale, al termine di due bienni e un quinto anno, è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, consente l'inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

L'indirizzo presenta le articolazioni di, Enogastronomia - Cucina e Servizi di sala e di vendita- e Accoglienza turistica.

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

Nell'articolazione dei SERVIZI SALA E 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.

Nell'articolazione dell'ACCOGLIENZA TURISTICA, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio.

Competenze di riferimento dell'Area generale

A conclusione del percorso quinquennale, ogni studente sa:

agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali;

riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro;

utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro;

riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali;

individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Competenze professionali

A conclusione del percorso quinquennale, ogni studente è in grado di:

utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

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;

applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

preparare 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;

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;

progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;

gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;

supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

3. Quadro orario settimanale: “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” - Corso serale

ATTIVITA' ED INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO			
DISCIPLINE	CLASSI TERZE	CLASSI QUARTE	CLASSI QUINTE
Italiano e Storia	3+2	3+2	3+2
Inglese (1^ lingua)	2	2	2
Francese (2^ lingua)	3	2	2
Matematica	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	3	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	0	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	4	3	3
TOTALE (unità didattiche di 50')	22	23	22

4. Presentazione della classe

Componente docenti

Italiano e Storia	Elena Cozzi
Inglese (1^ lingua)	Valeria Andolfi (docente coordinatrice)
Francese (2^ lingua)	Carmen Fabbiano
Matematica	Luigia Raffaella Roselli
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro
Scienza e cultura dell'alimentazione	Francesca Bisceglie
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maria Anna Tricarico
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesca Silecchia

Elenco Candidate/i

Classe 5^ A Sala - Serale

1	Amoruso	Simona Antonia
2	Bellino	Addolorata
3	Bottalico	Gennaro
4	Colacicco	Leonardo
5	Curci	Armando
6	De Giglio	Alessio
7	Fumarola	Elena
8	Garofalo	Emanuele
9	Leggiero	Nicola
10	Loconsole	Paola Maria
11	Maiorano	Marcello
12	Morgese	Michael
13	Pavone	Graziana
14	Perulli	Francesco
15	Pierno	Ignazio
16	Rubini	Michele
17	Ruggiero	Loredana
18	Stolfa	Giovanna

Profilo della classe

La classe è costituita da 18 studenti. La ripresa delle lezioni in presenza, dopo gli ultimi due anni di didattica a distanza e integrata, ha sicuramente giovato alla socializzazione del gruppo classe. La classe ha evidenziato nel triennio una discontinua partecipazione alle attività, sia in presenza che a distanza, spesso determinata da esigenze lavorative, dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza, da problemi di salute e dal pendolarismo quotidiano. Non sono mancate, pertanto, le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare il gruppo classe al senso di responsabilità, ad attivare strategie per favorire l'apprendimento teso ad un rendimento ottimale.

Nell'ultimo anno, con la ripresa delle attività didattiche in presenza, la partecipazione al dialogo educativo è stata nel complesso sostenuta da una motivazione all'apprendimento più profonda e da atteggiamenti più collaborativi. Tuttavia, la prima parte del primo quadrimestre è stata dedicata dal consiglio di classe ad attività, talvolta anche individualizzate, mirate al rinforzo delle competenze, per consentire a tutte e a tutti di rimettersi al passo e poter affrontare l'anno scolastico al meglio.

E' importante ricordare che, in un contesto di educazione per adulti, per lo più lavoratrici e lavoratori, è il tempo in aula l'unico spazio dedicato alle abilità, al consolidamento delle competenze e allo studio individuale. Il gruppo classe si compone di background culturali e professionali eterogenei: accanto ad adulti già in possesso di un diploma di maturità alle prese con la professionalizzazione nell'ambito enogastronomico, ci sono studenti a tempo pieno nel mondo del lavoro, che riescono a conciliare gli impegni scolastici e lavorativi solo a fronte di un notevole impegno.

Infine, la classe include giovani studenti che, dopo aver esperito ripetenze e abbandoni nei corsi diurni, sono riusciti ad avviare il consolidamento del proprio percorso formativo e professionale, ritrovando nel corso serale una dimensione più affine ai propri stili di apprendimento. Le variazioni di risultati raggiunti dal gruppo classe, in termini di competenze e raggiungimento degli obiettivi specifici, sono in parte spiegabili con le specificità sopra illustrate, ma anche con atteggiamenti più o meno propensi all'attività scolastica, misurabili attraverso la partecipazione attiva alla proposta didattica, la frequenza assidua alle lezioni, l'esito delle prove scritte, orali e pratiche nelle diverse discipline.

Per ogni studente che si avvale della legge 170/2010, il consiglio di classe ha condiviso con la famiglia un piano didattico personalizzato in cui sono elencate le misure compensative e dispensative necessarie per il successo formativo. Sempre in un'ottica inclusiva e di tutela, si prevede l'uso di tali strumenti anche durante le prove scritte d'esame.

5. Progettazione didattica

Competenze e Obiettivi

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo; lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico; la capacità di costruire un proprio sistema di valori; lo sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà; l'acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti; la condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.); l'acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Per quanto riguarda le competenze e gli obiettivi specifici delle singole discipline, si rimanda alle schede disciplinari in allegato.

Inoltre, relativamente all'insegnamento trasversale di Educazione civica, le competenze individuate dal Consiglio di Classe sono le seguenti: partecipazione al processo decisionale democratico; sostegno alla diversità sociale e culturale e ai differenti stili di vita; promozione di una cultura di pace e non violenza; rispetto della privacy; comportamento responsabile in campo ambientale. Per quanto riguarda gli obiettivi trasversali, il Consiglio di Classe ritiene che ogni studente sia in grado di:

esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
riferire i contenuti essenziali delle discipline;
comprendere varie tipologie testuali orali e scritte;
analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
operare con capacità logiche e critiche;
collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite nei diversi ambiti disciplinari, avvalendosi di un metodo di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Metodologie e strumenti

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presente la natura, i bisogni della classe, la struttura delle singole discipline. L'attivazione della DDI ha consolidato l'uso e la condivisione di supporti multimediali e di lezioni interattive.

Le lezioni frontali sono state supportate da lavori di gruppo e attività laboratoriali. Inoltre, è stato favorito il problem solving attraverso compiti di realtà e discussioni guidate. Oltre all'uso dei libri di testo, l'attività didattica si è avvalsa di supporti multimediali, laboratori e risorse 2.0.

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state varie. Per la forma scritta si sono privilegiati: relazioni, testi, questionari a scelta multipla, test da completare, relazioni e sintesi, esercizi e problemi; per la forma orale oltre alle interrogazioni tradizionali, si sono utilizzate le discussioni di gruppo e la relazione di argomenti noti; per la forma laboratoriale sono state effettuate simulazioni di servizio.

Per preparare la classe alle prove scritte è stata svolta una simulazione della seconda prova nella materia scienza e cultura dell'alimentazione: in allegato la traccia.

6. Valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Criteria

La valutazione dell'IPEOA Perotti in coerenza con il Sistema Nazionale di Valutazione ha come fine il "miglioramento della qualità dell'offerta formativa e degli apprendimenti". La progettazione e la realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione sono mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il successo formativo, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento. Autonomia, valutazione e miglioramento sono, dunque, concetti strettamente connessi. Mediante la valutazione, interna da parte dei docenti ed esterna con prove standardizzate nazionali, la scuola può individuare gli aspetti positivi da mantenere e consolidare e gli elementi di criticità in relazione ai quali realizzare azioni di miglioramento. Ai fini della valutazione, ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione: il processo di apprendimento rispetto al punto di partenza; le competenze consolidate in riferimento al PECUP, il metodo di lavoro e la rielaborazione personale, l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo, l'interesse alle attività didattiche, il rispetto della puntualità e la frequenza alle lezioni.

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi

9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

Per la valutazione di EDUCAZIONE CIVICA il consiglio ha proceduto a valutare gli atteggiamenti

- Disponibilità a partecipare al processo decisionale democratico
- Sostegno alla diversità sociale e culturale, coesione sociale, stili di vita
- Promozione ad una cultura di pace e non violenza
- Disponibilità a rispettare la privacy degli altri, responsabilità in campo ambientale

7. Educazione Civica

La legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, stabilisce all’art. 2 che le istituzioni scolastiche prevedono di introdurre l’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica nel curriculum, nella misura di 33 ore annue, da svolgersi nell’ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti. In via ordinaria esse sono svolte, nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe che collegialmente progettano e pianificano attività trasversali, affinché tutte e tutti possano stimolare il pensiero critico e senso di responsabilità.

Nell’anno scolastico 2021/2022 per le classi quinte, sono stati affrontati due nuclei tematici:

" VIVERE IN UN MONDO VIRTUALE” modulo di 15 ore di mirato al consolidamento delle competenze di cittadinanza digitale, circa la capacità di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali;

" I CITTADINI E LO STATO ", modulo di 18 ore mirato al consolidamento delle competenze di cittadinanza attiva, attraverso la consapevolezza dell’esercizio dei propri diritti in campo economico, sociale e politico, imparando ad agire con senso di legalità e solidarietà sociale riconoscendo e condannando comportamenti illegali, criminalità, atteggiamenti mafiosi e cultura omertosa.

8. Percorsi per le Competenze Trasversali e dell’Orientamento

La legge 145/ 2018 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro, istituzionalizzati con la legge 107/2015 in *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento*, riducendo a 210 le ore da svolgere all’interno del percorso per le/gli studenti degli Istituti professionali.

I percorsi sono parte integrante del PTOF dell’IPEOA Perotti alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata. L’attività, pertanto, è divenuta un punto di forza molto apprezzata dalla comunità scolastica e dagli operatori del territorio. Si è rivelata, inoltre, uno strumento efficace contro la dispersione scolastica a favore dell’inclusione.

Nell’ambito del PCTO si concordano le attività, in orario extrascolastico e anche durante la sospensione dell’attività didattica, tenendo conto delle ambizioni, delle aspettative, delle competenze tecnico-professionali e delle attitudini di ciascuna/o permettendo di approfondire uno specifico settore di specializzazione.

Le finalità dei PCTO sono orientate ad attuare modalità di apprendimento flessibile colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica, a favorire l'orientamento per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento di ogni soggetto e infine, a consolidare una proficua sinergia tra istituzioni scolastiche e mondo del lavoro. In una cornice di competenze chiave europee, i PCTO favoriscono le competenze comunicative, anche in contesti multilingue, le competenze sociali attraverso il team work, la competenza digitale e il problem solving e la competenza imprenditoriale, sempre in un orizzonte proattivo e di sana cultura del lavoro.

9. Credito scolastico

Per le/gli studenti delle classi quinte da ammettere agli Esami di Stato il punteggio è quello previsto dalla stessa tabella con obbligo di conversione dei crediti secondo la tabella 1 dell'Allegato "C" dell'O.M. N.65 del 14/03/2022 sugli Esami di Stato. In base al D. Lgs. N.62/2017 i punti di credito scolastico sono assegnati in base alla media scolastica dei voti ottenuta alla fine di ognuno degli ultimi tre anni di corso.

Per il quinto anno, in sede di scrutinio finale si assumono i seguenti criteri

Fascia	Media dei voti	Punteggio
Media <6	Media Compresa tra 5,1 e 5,45	7 (elevabile a 8 solo in presenza di specifici requisiti*)
	Pari o superiore alla metà della banda di oscillazione prevista (una media che parta dal 5,5)	8
Media =6	6	9 (elevabile a 10 solo in presenza di specifici requisiti*)
Media tra 6 e 7	Compresa tra 6,1 e 6,45	10
	Pari o superiore alla metà della banda di oscillazione prevista (una media che parta dal 6,5)	10 (elevabile a 11 solo in presenza di specifici requisiti*)
Media tra 7 e 8	Compresa tra 7,1 e 7,2	11
	Compresa tra 7,3 e 7,5	11 (elevabile a 12 solo in presenza di specifici requisiti*)
	Compresa tra 7,6 e 8	12
Media tra 8 e 9	Compresa tra 8,1 e 8,45	13 (elevabile a 14 solo in presenza di specifici requisiti*)
	Compresa tra 8,5 e 9	14
Media tra 9 e 10	Compresa tra 9,1 e 9,3	14 (elevabile a 15 solo in presenza di specifici requisiti*)
	Compresa tra 9,4 e 10	15

*Il Consiglio di Classe assegnerà il massimo punteggio di credito previsto per ogni fascia se, e soltanto se, sussistono i requisiti sotto elencati: - assiduità nella frequenza; - impegno, interesse, partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari e integrative previste dall'offerta formativa del nostro istituto.

Per le/gli alunne/i del quinto anno ammesse/i agli Esami di Stato 21/22, il credito scolastico complessivo (relativo alla somma dei crediti del terzo, quarto e quinto anno) espresso in quaresimesimi deve essere convertito in cinquantimesimi secondo la Tabella 1 All. C dell'O.M. 65/2022 come da prospetto che segue:

Allegato C Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

10. Commissarie/i interne/i esame di Stato

Il Consiglio di classe, tenuto conto della contesto e del profilo didattico della classe, ai sensi dell' art.12 comma 2 O.M. 65 del 14/03/2022 ha designato le/i seguenti commissarie/i:

Italiano e Storia	Elena Cozzi
Inglese (1^ lingua)	Valeria Andolfi
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro
Scienza e cultura dell'alimentazione	Francesca Bisceglie
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maria Anna Tricarico
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesca Silecchia

11 . Colloquio

Durante il colloquio, ogni candidata/o è chiamata/o a dimostrare di aver acquisito contenuti e metodi propri delle discipline coinvolte.

Il Consiglio di classe, sulla base di quanto disposto dall' art. 17 comma 9 Dlg. n. 62 del 2017 che prevede che “ il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del PECUP “, ha individuato le seguenti fasi:

la relazione delle esperienze svolte nell'ambito del PCTO al fine di mostrare l'acquisizione delle competenze e delle abilità proprie del PECUP. Si precisa che, come indicato nell'ordinanza ministeriale, in mancanza di tale specifica esperienza, la/il candidata/o potrà esporre la sua storia professionale individuale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

l'analisi del materiale scelto dalla sottocommissione per favorire la trattazione di nodi concettuali nel loro rapporto interdisciplinare.

Il consiglio di classe, secondo le indicazioni dell' art 22 della O.M. 65, considerando la progettazione didattica condivisa, il curriculum di educazione civica, gli stili di apprendimento e i bisogni formativi delle/degli studenti, ha individuato i seguenti nodi concettuali interdisciplinari:

- 1. sostenibilità e ambiente**
- 2. cibo e salute**
- 3. sicurezza e contaminazioni**
- 4. la diversità**

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta di mercoledì **11 maggio 2022**

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano e Storia	Elena Cozzi	_____
Inglese (1^ lingua)	Valeria Andolfi	_____
Francese (2^ lingua)	Carmen Fabbiano	_____
Matematica	Luigia Raffaella Roselli	_____
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro	_____
Scienza e cultura dell'alimentazione	Francesca Bisceglie	_____
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maria Anna Tricarico	_____
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesca Silecchia	_____
Rappresentanti di classe	Elena Fumarola Emanuele Garofalo	

La Docente Coordinatrice

La Dirigente Scolastica

12. Elenco Allegati

Allegato A – Schede disciplinari

Allegato B- Relazione del Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento

Allegato C- Griglie di valutazione

Allegato D - Simulazione seconda prova scritta

Allegato E - riservato - Piano didattico personalizzato

I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2021/2022 - Classe 5[^] – sez. SA Serale

SCHEDE DISCIPLINARI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano e Storia	Elena Cozzi
Inglese (1 [^] lingua)	Valeria Andolfi (docente coordinatrice)
Francese (2 [^] lingua)	Carmen Fabbiano
Matematica	Luigia Roselli
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Michele Saponaro
Scienze e cultura degli alimenti	Francesca Bisceglie
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Maria Anna Tricarico
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Francesca Silecchia

CONTENUTI

1. Il romanzo della realtà: Naturalismo, Verismo

Giovanni Verga: biografia, opere e pensiero

Lettura e analisi: "Rosso Malpelo" da *Vita dei Campi*, "La famiglia Toscano" da *I Malavoglia*, "La morte di Gesualdo" da *Mastro-don Gesualdo*.

2. Il Decadentismo

Gabriele D'Annunzio: vita, poetica, opere.

Lettura e analisi: "Il conte Andrea Sperelli" da *Il Piacere*, "La pioggia nel pineto" da *Le Laudi*

Giovanni Pascoli: vita, poetica, opere.

Lettura e analisi: "X Agosto" e "Il lampo" da *Myricae*

3. Le avanguardie storiche

Filippo Tommaso Marinetti: vita e poetica

Lettura e analisi: *Il manifesto futurismo*

Approfondimento: il cibo come esperienza da *Il Manifesto della cucina futurista*

4. Il romanzo nel Novecento

Italo Svevo: biografia, poetica e opere

Lettura e analisi: "Prefazione" "Preambolo" e "Ultima sigaretta" da *La coscienza di Zeno*

Luigi Pirandello: biografia, poetica e opere

Lettura e analisi: "Il sentimento del contrario" da *l'Umorismo*; "Il treno ha fischiato" "Io mi chiamo Mattia Pascal" da *Il fu Mattia Pascal*

5. La poesia tra le due guerre

Giuseppe Ungaretti: vita, poetica e opere

Lettura e analisi: "Soldati", "San Martino del Carso", "Veglia" da *L'Allegria*

Eugenio Montale: vita, poetica, opere

Lettura e analisi: "Non chiederci la parola che squadri da ogni parte", "Spesso il male di vivere ho incontrato" da *Ossi di Seppia*: "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale" da *Satura*

6. Tipologie testuali

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

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

7. Ed. Civica: Le fonti: analisi e affidabilità. Fake news. Tutela della privacy

CONOSCENZE

Conoscere i movimenti letterari del Novecento e i loro principali esponenti.
Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica
Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo Esame di Stato
Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari

COMPETENZE

Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto.
Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.
Riconoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico.
Saper produrre un testo ordinato e coerente
Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli
Saper comprendere gli elementi di un'opera letteraria.

ABILITA'

Operare confronti e sintesi disciplinari.
Operare collegamenti interdisciplinari.
Operare rielaborazioni autonome.

METODOLOGIE

L'attività didattica si è svolta principalmente tramite lezioni frontali e dialogate, con l'obiettivo di creare un dibattito costruttivo sugli argomenti oggetto di studio e di inquadrare le conoscenze specifiche della disciplina in un'ottica interdisciplinare. Si è fatto ricorso alla visione di filmati e documentari al fine di sedimentare i contenuti e renderli più fruibili.

STRUMENTI

Si è fatto ricorso al libro di testo in adozione "P. Di Sacco, P. Manfredi, *Scoprirai leggendo*, vol.3, ed. Mondadori" e a materiale semplificato (schede, mappe, riassunti, fonti digitali e cartacee) fornito di volta in volta dalla docente.

CONTENUTI

1. Il mondo tra fine Ottocento e inizio Novecento

La situazione dell'Italia post-unitaria
La seconda rivoluzione industriale
La Belle époque
La società di massa
L'età giolittiana

2. La Grande Guerra e la Rivoluzione russa

L'Europa verso la guerra
La Prima Guerra Mondiale
La rivoluzione russa

3. Il dopoguerra

Il primo dopoguerra
La crisi del '29 e la Repubblica di Weimar

4. L'età dei totalitarismi

Lo Stalinismo
Il Fascismo
Il Nazismo

5. La guerra fredda

L'equilibrio del terrore
Il muro di Berlino

6. Il Secondo Dopoguerra

I trattati di pace
Il Secondo dopoguerra
La nascita della Repubblica

7. Educazione civica

Dallo Statuto Albertino alla Costituzione repubblicana
L'Unione europea e i suoi organi
La Costituzione repubblicana

CONOSCENZE

Conoscere le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento

COMPETENZE

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

ABILITA'

Effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo

METODOLOGIE

L'attività didattica si è svolta principalmente tramite lezioni frontali e dialogate, con l'obiettivo di creare un dibattito costruttivo sugli argomenti oggetto di studio e di correlare la conoscenza storica agli sviluppi della società contemporanea. Si è fatto ricorso alla visione di filmati e documentari al fine di sedimentare i contenuti e renderli più fruibili.

STRUMENTI

Si è fatto ricorso al libro di testo in adozione Zaninelli-Cristiani, "Attraverso i secoli", classe quinta- Libro in chiaro. Ed. Atlas e a materiale semplificato (schede, mappe, riassunti, fonti digitali e cartacee) fornito di volta in volta dalla docente.

CONTENUTI E CONOSCENZE
Sustainability: Agenda 2030 and its 17 goals Food and Health: The Mediterranean Diet Safety procedures: HACCP Principles Career Paths: professional and soft skills for multicultural context
COMPETENZE
Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro. Utilizzare lessico e fraseologia specifici di settore. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
METODOLOGIE
La metodologia si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso la lezione partecipata con il coinvolgimento attivo di tutte e tutti, anche attraverso il lavoro per gruppi o a coppie. Sono state utilizzate strategie didattiche che includono attività di laboratori e <i>problem solving</i> , <i>role-play</i> e simulazioni di situazioni reali.
STRUMENTI
Oltre che del libro di testo "Well Done" ELI editore, ci si è avvalso di strumenti multimediali, schede di lavoro, website didattici, realia e visual vocabulary, sintesi e mappe concettuali.

CONTENUTI E CONOSCENZE

Il lessico generale della microlingua di sala, bar e i principali alimenti
La colazione e la preparazione del caffè e del cappuccino al bar
La preparazione di un cocktail a scelta fra i più noti
Le caratteristiche, gli ingredienti e la preparazione della birra artigianale
La dieta vegetariana e la dieta vegana
La piramide alimentare
I colori e i sapori di frutta e verdura
La conservazione degli alimenti
La lettera di presentazione e il curriculum vitae

COMPETENZE

Saper utilizzare il patrimonio lessicale della lingua francese per scopi comunicativi al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
Padroneggiare i linguaggi settoriali relativi al settore alberghiero e in particolare di sale e bar, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e quelle francesi, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini 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.

METODOLOGIE

La metodologia si è basata sull'approccio comunicativo in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. L'insegnamento si è svolto soprattutto attraverso la lezione partecipata con il coinvolgimento attivo di tutte e tutti, anche attraverso il lavoro per gruppi o a coppie. Sono state utilizzate strategie didattiche che includono attività di laboratori e *problem solving*, *role-play* e simulazioni di situazioni reali.

STRUMENTI

Oltre che del libro di testo, PASSION SALLES ET BAR + 2 CD AUDIO/ LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR LE SERVICE ET LA VENTE - EDITORE SAN MARCO
AUTORI: ZANOTTI MARINA/ PAOUR MARIE BLANCHE, ci si è avvalso di strumenti multimediali, schede di lavoro, website didattici, realia e visual vocabulary, sintesi e mappe concettuali.

CONOSCENZE

Gli studenti hanno avuto modo nel corso dell'anno di ampliare le loro conoscenze in merito alle tematiche svolte in matematica ma non tutti sono stati assidui nella partecipazione delle lezioni e il livello disomogeneo delle conoscenze pregresse ha inciso notevolmente sull'avanzamento della programmazione didattica.

Nella classe gli studenti sanno utilizzare le conoscenze acquisite in modo differenziato: i migliori riescono ad applicare le conoscenze apprese in maniera corretta e organizzata utilizzando termini appropriati per formulare concetti e definizioni, altri non riescono ad utilizzarle sia per l'inadeguata e frammentaria preparazione sia per la mancanza di uno studio costante. Molti hanno evidenziato difficoltà nel risolvere gli esercizi e i problemi proposti sia in classe che a casa, riuscendovi solo se guidati dall'insegnante. Le competenze sono state attentamente calibrate sulla base delle possibilità generali della classe.

CONTENUTI**1. Ripetizione di elementi di algebra:**

- Equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado e metodi di risoluzione. Equazioni e disequazioni fratte. Sistemi lineari e di secondo grado e metodi di risoluzione.

2. Ripetizione su piano cartesiano e retta:

- Piano cartesiano e coordinate di un punto. Distanza tra punti e punto medio. La funzione lineare. Equazione di una retta nelle sue diverse forme. Punti di intersezione con gli assi. Equazione degli assi. Rette parallele e rette perpendicolari. Rette passanti per due punti. Rette passanti per un punto e di direzione assegnata. Fasci di rette propri e impropri. Intersezione tra rette.

3. La parabola nel piano cartesiano:

- La parabola. Retta e parabola, rette tangenti, secanti ed esterne. Equazione della parabola nelle sue diverse forme. La parabola e le funzioni.

4. Le funzioni e le loro proprietà.

- Le funzioni e le loro caratteristiche. Proprietà delle funzioni e loro composizione. Grafici di funzioni lineari e coniche nel piano cartesiano.

5. Le funzioni reali razionali intere:

- Significato di funzione e definizione di dominio e codominio, classificazione delle funzioni, intersezione con gli assi cartesiani del grafico di una funzione, segno di una funzione.

6. I limiti di una funzione reale:

- Introduzione al concetto di limite di una funzione reale algebrica, definizione di limite

finito ed infinito, calcolo di limiti di funzioni razionali intere.

- Calcolo degli asintoti di una funzione razionale intera $y = f(x)$.

7. La derivata di una funzione reale razionale intera:

- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale, significato geometrico di derivata, derivate elementari e regole di derivazione.
- Calcolo della derivata della somma e differenza di funzioni.
- Funzioni crescenti e decrescenti con lo studio della derivata prima.
- Ricerca dei massimi e minimi relativi con la derivata prima.

8. Lo studio e la rappresentazione completa di un grafico di una funzione razionale intera:

- Grafico completo di funzioni razionali intere mediante lo studio del dominio, delle intersezioni con gli assi, del segno della funzione, degli asintoti e delle derivate.

COMPETENZE

Le competenze raggiunte in uscita comprendono:

Competenze necessarie allo studio di una funzione nel piano cartesiano.

Competenze necessarie allo studio di una funzione reale a variabile reale limitatamente alle funzioni razionali intere e fratte.

Utilizzare il lessico specifico della matematica.

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico.

Organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Intuire l'andamento di una funzione razionale mediante l'utilizzo del calcolo algebrico, infinitesimale e differenziale.

Leggere e interpretare grafici e funzioni.

La classe, nel complesso, ha mostrato un comportamento corretto e di sufficiente interesse nei confronti della disciplina, sebbene l'impegno e l'attenzione non sono sempre stati adeguati per alcuni. In generale la classe ha raggiunto una conoscenza mediamente sufficiente degli argomenti svolti nel corso dell'anno. Pochi alunni hanno dimostrato di possedere una conoscenza abbastanza completa. La classe predilige la risoluzione meccanica degli esercizi e mostra difficoltà nell'effettuare collegamenti tra i vari argomenti trattati soprattutto da un punto di vista teorico.

La DID, svolta per alcuni periodi in modalità mista, ha amplificato problematiche comunicative con alcuni alunni rendendo a volte difficoltoso il regolare svolgimento dell'attività didattica.

STRUMENTI

TESTI DI RIFERIMENTO: I COLORI DELLA MATEMATICA – ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A + EBOOK + QUADERNO DI RECUPERO 1 **Autori:** SASSO LEONARDO - FRAGNI ILARIA **Editore:** PETRINI

CONTENUTI

1. Il marketing dei prodotti turistici.

L'evoluzione del marketing.

Il marketing orientato al consumatore e al mercato.

Il marketing razionale, emozionale e dello spirito.

Il mercato turistico: caratteristiche della domanda e dell'offerta.

Altri aspetti specifici dei servizi turistici.

Il ruolo degli Enti pubblici: marketing turistico.

Il mercato e la domanda turistica.

La segmentazione della domanda.

Il mercato obiettivo.

Dal mercato potenziale al mercato effettivo.

L'analisi Swot.

Il posizionamento di mercato.

Il posizionamento mentale del prodotto.

2. Marketing strategico e operativo.

La missione aziendale e la pianificazione strategica.

Il marketing mix.

Il ciclo di vita del prodotto turistico.

Strategie dei prezzi e il pricing nelle imprese turistiche.

Il web marketing

3. Il business plan delle imprese.

Funzioni e tipologie.

Struttura e contenuti.

4. Turismo e territorio.

Prodotti tipici locali.

Prodotti a chilometro zero.

I marchi europei di tutela: DOP, IGP e STG.

I prodotti biologici.

La rintracciabilità dei prodotti alimentari.

5. Etica e diritti nel turismo

Diritti del turista: I pacchetti viaggio

I contratti di trasporto di persone.

CONOSCENZE

Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore
acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari
maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di comunicazione

COMPETENZE

saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche
saper interpretare e comprendere le tecniche di marketing seguite da aziende del settore turistico.
saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali
saper analizzare ed elaborare piani e programmi
saper cogliere l'evoluzione in atto nelle tecniche di gestione di una qualsiasi azienda del settore turistico.
saper lavorare in gruppo
utilizzare il lessico specifico della disciplina

METODOLOGIE E STRUMENTI

Gli argomenti sono stati introdotti da lezioni frontali ed il libro di testo, "Le Imprese Turistiche & Alberghiere" autore Giuseppe Aiello, editore Hoepli, ha rappresentato la traccia per proporre gli elementi didattici e le modalità di insegnamento a cui hanno fatto seguito strategie più operative del tipo: analisi di situazioni e di documenti aziendali, esercitazioni di gruppo e confronti.

CONTENUTI

1. L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Cibo e religioni. Le regole alimentari del Cristianesimo e dell'Islam
I nuovi prodotti alimentari

2. La dieta in condizioni fisiologiche

Le linee guida per una sana alimentazione, la Formulazione di una dieta equilibrata
Dieta nell'età evolutiva: neonato, lattante, complementare, bambino e adolescente
Dieta nell'adulto
Dieta nella terza età
Dieta in condizioni fisiologiche particolari: gravidanza, allattamento, sport
Le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana e sostenibile

3. La dieta nelle principali patologie

Malattie cardiovascolari
Sindrome metabolica
Diabete mellito
Obesità e disturbi alimentari
Alimentazione e tumori
Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia

4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione degli alimenti
Requisiti in materia di igiene
HACCP
Certificazioni di qualità: i marchi di qualità DOP, IGP, STG, PAT

CONOSCENZE

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
Contaminazioni e igiene degli alimenti.
Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.

COMPETENZE

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
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.

ABILITA'

Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

METODOLOGIE

Lezione frontale. Esercitazione autonoma. Esercitazione guidata. Conversazione guidata.

STRUMENTI

Il libro di testo, "Scienza e cultura dell'alimentazione. A. Machado Ed. Poseidonia scuola" è stato strumento operativo integrato da appunti e sintesi, slide fornite dal docente.

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

DOCENTE: MARIA ANNA TRICARICO

CONTENUTI

1. La qualità alimentare

Qualità alimentare, sicurezza e tipicità
Qualità totale e sicurezza alimentare
I prodotti biologici e il marchio biologico europeo
La filiera corta e il chilometro zero
Alimenti OGM
Tipicità e marchi di qualità: DOP, IGP, STG, PAT e DE.CO.
L'analisi sensoriale
Le gamme alimentari

2. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche

Il territorio: la cultura alimentare italiana
Alimenti e piatti tipici delle varie regioni italiane
REGIONE PUGLIA: prodotti tipici, cucina e abbinamento vini
Le culture alimentari
Il cibo come esperienza culturale

3. La sicurezza in cucina

La sicurezza sul lavoro
La sicurezza alimentare
Tracciabilità e rintracciabilità
Il pacchetto Igiene
L'autocontrollo e il sistema HACCP
L'igiene nella ristorazione: personale, ambienti e attrezzature

4. La salute in cucina

Le reazioni avverse agli alimenti
Le allergie, intolleranze e intossicazioni
Le malattie metaboliche
I menù per la salute

5. La ristorazione

Le varie tipologie di ristorazione e loro caratteristiche
L'elaborazione del menù: varie tipologie e criteri di composizione
Il catering e il banqueting
Il servizio a buffet

CONOSCENZE

Prodotti enogastronomici biologici, a chilometro zero, tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione
Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano
Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane
Criteri di elaborazione di menù e carte
Stili alimentari e dieta equilibrata
Menù per la salute
L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento.
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
Caratteristiche della cucina regionale e nazionale
La ristorazione: forme di ristorazione
Conoscenza delle caratteristiche delle varie tipologie di ristorazione
La gestione operativa di catering e banqueting

COMPETENZE

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
Predisporre 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
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative
Curare tutte le fasi del ciclo cliente
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura e dell'innovazione.
La maggior parte dei discenti si dimostra essere pronto al mondo lavorativo.

ABILITA'

Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni
Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù
Elaborazione menù e carte
Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di H.A.C.C.P.
Individuare i prodotti qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità
Individuare le componenti culturali della gastronomia
Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina

METODOLOGIE

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti tramite lezioni frontali, video lezioni, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento visto il momento di adattamento che i ragazzi hanno dovuto affrontare. Gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti. La classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze.

STRUMENTI

Libro di testo: "SARO' CHEF -CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER ARTICOLAZIONE SALA & VENDITA, PER IL QUARTO E QUINTO ANNO" BARATTA, COMBA, GUERRA, MELI E TALLONE GIUNTI T.V.P. EDITORI; Stage, laboratori pratici di cucina, lavori in Power Point, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite Whats App, YouTube e siti internet.

CONTENUTI

1. Comunicazione – vendita – menu’ - H.A.C.C.P.

Conoscere le diverse tecniche di comunicazione

Riconoscere e distinguere le diverse tipologie di clientela

Utilizzare le diverse tecniche di vendita

Stilare le diverse tipologie di menù a la carte e per banchetti

Conoscenza di tutte le norme di igiene del personale di sala e degli ambienti di lavoro.

2. Valorizzazione dei prodotti tipici

La tipicità come elemento strategico

Che cos'è il prodotto tipico

La dimensione collettiva

Il valore del prodotto tipico

Forze e debolezze dei prodotti tipici

Il ruolo dei consumatori

I marchi di tutela dei prodotti.

3. REGIONE PUGLIA: prodotti tipici, cucina e vini

Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini

Conoscere le diverse tecniche di vinificazione

Essere in grado di fare l'analisi sensoriale del vino

Saper fare l'abbinamento cibo-vino

Conoscere le potenzialità del turismo enogastronomico.

4. I cocktail IBA

Conoscenza dei cocktail mondiali riconosciuti dalla codifica IBA

Conoscere i momenti per proporli

Tecniche di preparazione di un cocktail

L'alcool: consumo e dosi

Vendere i cocktail.

CONOSCENZE

Le funzioni e il formato della carta delle vivande

Aspetti gestionali e le strategie grafiche di vendita Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane -

La gestione operativa di catering e banqueting

La vite, la fermentazione alcolica e la vinificazione

Lo spumante: il metodo classico o tradizionale e il metodo charmat - L'abbinamento cibo-vino:

concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento

La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail

COMPETENZE

Applicare correttamente il sistema H.A.C.C.P., la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

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 e dell'innovazione.

La maggior parte dei discenti si dimostra essere pronto al mondo lavorativo.

ABILITA'

Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di H.A.C.C.P.

Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.

Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti

Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

METODOLOGIE

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti tramite lezioni frontali, video lezioni, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento visto il momento di adattamento che i ragazzi hanno dovuto affrontare. La classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze.

STRUMENTI

Libro di testo: "PROFESSIONISTI IN SALA & BAR / LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, GALEAZZI OSCAR, HOEPLI, Stage, laboratori attrezzati di sala e di bar, video lezioni, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite Whats App, YouTube e siti internet.



**I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

**PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali
per l'Orientamento D.lgs. n.62/2017**

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF. ssa SILECCHIA FRANCESCA

CLASSE: 5^ SALA A Serale

Studenti coinvolti: N° 18

Attività: stage in azienda.

ALUNN*	TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO
AMORUSO Simona Antonia	STUDENTE LAVORATORE
BELLINO Addolorata	STUDENTE LAVORATORE
BOTTALICO Gennaro	STUDENTE LAVORATORE
COLACICCO Leonardo	STUDENTE LAVORATORE
CURCI Armando	STUDENTE LAVORATORE
DE GIGLIO Alessio	82
FUMAROLA Elena	204
GAROFALO Emanuele	STUDENTE LAVORATORE
LEGGIERO Nicola	STUDENTE LAVORATORE
LOCONSOLE Paola Maria	STUDENTE LAVORATORE
MAIORANO Marcello	150 POC A.S.2021-22
MORGESE Michael	204
PAVONE Graziana	STUDENTE LAVORATORE
PERULLI Francesco	450 Celips A.S. 2020-21
PIERNO Ignazio	450 Celips A.S. 2020-21
RUBINI Michele	170
RUGGIERO Loredana	222
STOLFA Giovanna	123

CONSIDERAZIONI FINALI

Il PCTO, attivato nell' anno scolastico 2019/20 ha coinvolto la classe 5[^] SA serale per un totale di 18 studenti.

L'organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore, ha avuto inizio nel 2019 e si è concluso, per quanto riguarda l'impegno degli allievi, a maggio 2022. A causa dell'emergenza sanitaria, alcuni studenti non hanno potuto completare il percorso. Ogni studente ha effettuato in media dalle 4 alle 8 ore al giorno. Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito alle allieve e agli allievi quel

bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l'accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui le/gli studenti hanno sperimentato le competenze e le conoscenze acquisite nel percorso formativo scolastico, sono state apprezzabili.

Per chi lo ha svolto, lo stage ha costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite e ha permesso all'allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro. Il monitoraggio dell'andamento dell'esperienza è stato effettuato in itinere tramite mail, contatti telefonici e diretti con gli allievi e i tutor aziendali. Salvo alcune eccezioni, molte alunne e molti alunni hanno valutato l'esperienza in modo molto positivo.

Le competenze professionali acquisite dalle/gli stagiste/i sono state mediamente buone sulla base del comportamento, delle competenze e delle abilità nel corso del periodo di stage. I titolari delle aziende si sono detti soddisfatti del lavoro delle ragazze e dei ragazzi. A conclusione del periodo di stage è stato rilasciato un attestato di partecipazione.

Competenze trasversali

Tutte le attività condotte nei PCTO devono essere finalizzate all'acquisizione delle competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e delle competenze trasversali, quali: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; · competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali; · competenza imprenditoriale.

Segue tabella riassuntiva con i dettagli: tipologia ed enti coinvolti, attività, competenze trasversali.

Bari, 11 maggio 2022

La tutor scolastica Francesca Silecchia

PCTO
PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO

ENTI PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI DURANTE IL TRIENNIO	ATTIVITA'	COMPETENZE TRASVERSALI CITTADINANZA
BAR PASTICCERIA "Butterfly caffè" "Crema e Cioccolato" "Caffetteria Stano Annunziata" "Erasmus Caffè"	Banconista; barista; servizio di caffetteria; preparazione di bevande calde e fredde; servizio al tavolo e d'asporto.	Acquisizione della cultura del lavoro; competenze comunicative; team work; capacità di assumere responsabilità; rispetto dei tempi e delle consegne; capacità di fare valutazioni; iniziativa personale e proattività; capacità di adeguarsi a contesti diversi.
RISTORANTE "Osteria del Porto" "Pizzeria Il Ritrovo"	Mise en place; servizio al tavolo; ricevere prenotazioni; presa comanda; accoglienza clienti; impiattamento e decorazione dolci; mescita; allestimento buffet; servizio catering e d'asporto	
RISTORAZIONE COLLETTIVA "Pescheria La tempesta di mare"	Servizio d'asporto; banconista	
CORSI DI PERFEZIONAMENTO Scuola Piattaforma Miur	Formazione H.A.C.C.P. Formazione sulla sicurezza	

Griglie di valutazione prove scritte

GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento 	10 9

	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	<p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
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)	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto <input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato <input type="checkbox"/> Non rispetta la consegna	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<p>Comprende il testo in modo:</p> <input type="checkbox"/> corretto, completo ed approfondito <input type="checkbox"/> corretto, completo e abbastanza approfondito <input type="checkbox"/> corretto e completo <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza completo <input type="checkbox"/> complessivamente corretto <input type="checkbox"/> incompleto o impreciso <input type="checkbox"/> incompleto e impreciso <input type="checkbox"/> frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> molto frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> del tutto errato	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e completo <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è errata o assente	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>

PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)	/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	/ 20
PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)	___/15

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI GENERALI *	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura 	10 9 8

	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	12
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	2
Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto		
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
		7

	<p>Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi</p> <p>Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi</p> <p>Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi</p> <p>Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi</p> <p>Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi</p> <p>Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi</p> <p>Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi</p>	<p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<p>Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali</p> <p>Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi</p> <p>Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi</p> <p>Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti</p> <p>Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti</p> <p>Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali</p> <p>Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi</p> <p>Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati</p> <p>Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati</p> <p>L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali</p>	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		
		/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		
		/20
PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)		/15

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della

parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

CANDIDATO COGNOME _____
 NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <p><input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali</p> <p><input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace</p> <p><input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato</p> <p><input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto</p> <p><input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</p> <p><input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale</p> <p><input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo</p> <p><input type="checkbox"/> poco strutturato</p> <p><input type="checkbox"/> disorganico</p> <p><input type="checkbox"/> non strutturato</p>	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <p><input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali</p> <p><input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali</p> <p><input type="checkbox"/> ben coeso e coerente</p> <p><input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente</p> <p><input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente</p>	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p>

	<input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente	5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione coerenti, efficaci e originali	10 9

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci	8
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti	7
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti	6
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati	5
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati	4
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati	2
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti	1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	6
	Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	20
	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	18
	Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	16
	Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	14
	Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	12
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	10
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	8
	Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	6
Non inserisce riferimenti culturali	4 – 2	
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		<u> </u> /100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		<u> </u> /20
PUNTEGGIO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (riferimento tabella allegato C)		<u> </u> /15

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

TABELLA CONVERSIONE IN QUINDICESIMI (ALLEGATO C O.M. 65 del 14/03/2022)

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

GRIGLIA DI CORREZIONE <u>SECONDA PROVA</u>: Scienza e cultura dell'alimentazione			
Candidato		Classe	
INDICATORI	DESCRITTORI	PU NTI	Punteg gio
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 1.5 punti)	Comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa	0.5	
	Comprende in modo adeguato la tematica proposta e la consegna operativa	1	
	Comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa	1.5	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina (max 3 punti)	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo lacunoso e non pertinente	0.5	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo superficiale e impreciso	1	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo parziale e impreciso	1.5	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo parziale e corretto	2	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo adeguato e corretto	2.5	
	Conosce i nuclei fondanti della disciplina in modo approfondito e corretto	3	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (max 4 punti)	Dimostra competenze inadeguate	0.5	
	Dimostra competenze scarse	1	
	Dimostra competenze parziali	1.5	
	Dimostra competenze appena sufficienti	2	
	Dimostra competenze adeguate	2.5	
	Dimostra competenze discrete	3	
	Dimostra competenze complete	3.5	
	Dimostra competenze eccellenti	4	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 1.5 punti)	Argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando un linguaggio specifico	0.5	
	argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, utilizzando discretamente il linguaggio specifico	1	
	Argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	1.5	
Punteggio totale della prova			

Griglia di valutazione della prova orale

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 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
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 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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 - 2.50	

	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte e risponda ai quesiti della seconda parte

PRIMA PARTE

DOCUMENTO I

Secondo i dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, l'86% dei decessi, il 77% della perdita di anni di vita in buona salute e il 75% delle spese sanitarie in Europa e in Italia sono causati da alcune patologie (malattie cardiovascolari, tumori, diabete mellito, malattie respiratorie croniche, problemi di salute mentale e disturbi muscolo-scheletrici) che hanno in comune fattori di rischio modificabili, quali il fumo di tabacco, l'obesità e il sovrappeso, l'abuso di alcol, lo scarso consumo di frutta e verdura, la sedentarietà, l'eccesso di grassi nel sangue e l'ipertensione arteriosa. Tali fattori di rischio sono responsabili - da soli - del 60% della perdita di anni di vita in buona salute in Europa e in Italia. Nel nostro paese, essi si distribuiscono in maniera molto differente nella popolazione e sono molto più diffusi tra le persone delle classi socio-economiche più basse, le quali hanno una mortalità e una morbosità molto maggiori rispetto a chi, socialmente ed economicamente, si trova in posizione più avvantaggiata.

Fonte. *Guadagnare salute – Rendere facili le scelte salutari*, Ministero della Salute, 2015

DOCUMENTO II

Ricca di fibre e povera di grassi e di zuccheri: sembra questa l'alimentazione ideale per favorire un riposo notturno profondo e senza microrisvegli

Lo studio dei legami tra sonno e alimentazione riserva sempre nuove sorprese. Da questo piccolo studio emerge che, anche in soggetti "buoni dormitori", il tipo di alimentazione seguita può condizionare il riposo notturno. La ricerca, condotta in Canada, aveva lo scopo di valutare le ricadute di una riduzione delle ore di sonno notturno sull'alimentazione del giorno successivo e, a lungo termine, sullo sviluppo di sovrappeso e obesità. Questo perché è noto che un cattivo sonno, per durata o per qualità, influisce in modo negativo sulle scelte alimentari seguenti, che tendono a privilegiare alimenti ad alta densità energetica.

Per questo studio, il sonno di 26 soggetti (uomini e donne tra i 30 e i 45 anni, che non avevano mai manifestato disturbi del sonno) è stato monitorato in due diverse fasi di 5 notti ciascuna: nella prima i volontari potevano dormire tra le 10 di sera e le 7 del mattino, mentre nella seconda potevano dedicare al sonno solo 4 ore per notte (dall'1 alle 5). Nel corso di ciascun periodo di osservazione, i partecipanti allo studio hanno assunto una dieta controllata (con molte fibre da frutta e verdura, cereali integrali e pochi grassi saturi) per i primi 4 giorni e una dieta libera nel quinto.

È emerso che, dopo una giornata di dieta libera, il riposo notturno era di durata analoga a quella dei giorni precedenti, ma alterato per qualità, con riduzione del sonno profondo a onde lente e un maggior numero di microrisvegli. Nello specifico, si è visto che la maggiore assunzione di fibre era predittiva di una maggiore percentuale di sonno profondo a onde lente, mentre un più alto introito di grassi saturi induceva più ore di sonno leggero e una maggior quota di carboidrati si associava a ripetuti microrisvegli.

Inoltre, nella fase caratterizzata da periodi di riposo brevi, gli Autori dello studio hanno registrato una tendenza a mangiare di più e soprattutto ad assumere una maggiore quota di grassi.

Sembrerebbe quindi che tra alimentazione scorretta e cattiva qualità del sonno esista veramente una sorta di circolo vizioso da interrompere.

Fonte. EUFIC, 29-01-2016

Il candidato elabori una trattazione, svolgendo i seguenti punti:

- l'elevato consumo di bevande zuccherate è correlato con l'aumentato rischio di obesità, diabete di tipo 2, carie. Il candidato chiarisca cosa si intende per diabete di tipo 2;
- il candidato indichi strategie atte a favorire una dieta sana ed equilibrata per persone con tale patologia.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga i seguenti quesiti:

- 1) Il candidato spieghi come i mass media possano influire sull'alimentazione e sulla salute delle persone.
- 2) Un'alimentazione ricca in frutta e verdura ha un impatto favorevole sulla salute e diminuisce il rischio di malattie cronico-degenerative. Il candidato indichi raccomandazioni di carattere pratico per aumentare il consumo di frutta e verdura ogni giorno.