



---

# Documento del Consiglio di Classe

(art. 5 Regolamento n. 323/98)

## Classe V Sez. A serale

*Corso serale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e  
l'ospitalità alberghiera settore CUCINA*

Anno Scolastico 2023/2024

Approvato il 13/05/2024

Affisso all'albo il 15/05/2024

**Il Coordinatore della Classe**  
Prof. ssa Maria Poppa

---



**Il Dirigente Scolastico**  
Prof. Luigi Talienti

---

## SOMMARIO

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO.....	4
FINALITÀ ED OBIETTIVI ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “MICHELE LECCE” .....	5
IL TERRITORIO, LE RISORSE, L’UTENZA .....	7
IL PERCORSO FORMATIVO.....	9
PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE.....	11
RELAZIONE EDUCAZIONE CIVICA.....	13
RELAZIONI FINALI DEL CONSIGLIO .....	20
ALLEGATI.....	50
ELENCO CANDIDATI.....	50
TABELLA CREDITI.....	50
QUADRO DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE E LO SVOLGIMENTO DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DELL’ESAME DI STATO .....	52
QUADRO DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE E LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL’ESAME DI STATO .....	59
PRIMA PROVA SIMULATA .....	62
SECONDA PROVA SIMULATA.....	64
IL CONSIGLIO DI CLASSE .....	67

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio della Classe V Sez. As, dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce" di San Giovanni Rotondo, riunitosi il 13-05-2024, elabora ed approva il presente documento col quale la Classe viene presentata al Presidente della Commissione degli Esami di Stato 2023, evidenziandone il percorso formativo.

Il Consiglio di Classe è composto da docenti che non sempre hanno mantenuto la continuità didattica, nell'attività di insegnamento nel triennio del corso di studi, come si evince dalla successiva Tabella n. 1.

Il Consiglio della Classe V Sez. As risulta così costituito:

**Tab. n. 1 Composizione del Consiglio di Classe**

<b>Materie</b>	<b>Docenti</b>	<b>Continuità didattica</b> Anno Scolastico 2020/21	<b>Continuità didattica</b> Anno Scolastico 2021/22	<b>Continuità didattica</b> Anno Scolastico 2022/23
Italiano - Storia	Poppa Maria	Si	Si	Si
Matematica	Leone Giuseppe	Si	Si	Si
Lingua e cultura straniera - inglese	La Porta Filomena	No	Si	Si
Lingua e cultura straniera - francese	Gaggiano Daniela	No	No	Si
Scienze Economico-Aziendali	Canistro Giuseppe	No	Si	Si
*Scienze degli alimenti	Soccio Matteo	No	No	Si
*Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Longo Giuseppe	Si	Si	Si
*Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Fiorentino Francesco Paolo	Si	Si	Si
Religione	Augello Nunziata	No	Si	Si

(\*) Commissari interni

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO**

Alla data di redazione del seguente documento, la classe risulta composta da 26 alunni, 16 femmine e 10 maschi.

La Classe, relativamente agli insegnanti, non ha goduto, come da Tab. 1, nel periodo 2021-2024, della stabile permanenza di tutti, in quanto alcuni si sono alternati, perché trasferiti di corso o di sede o perché insegnanti supplenti.

All'interno della Classe, in generale, si è evidenziata nel primo quadrimestre una buona propensione alle attività scolastiche per alcuni componenti, mentre un'altra parte del gruppo classe si è impegnata poco e con discontinuità. Numerose sono state in questo periodo le ore di lezione perdute da alcuni studenti, per motivi di lavoro con ritardi ed uscite anticipate; questa irregolarità nella partecipazione alle attività didattiche, non hanno creato difficoltà nello svolgimento dei programmi, dato la discreta preparazione di base dei discenti.

Nel secondo quadrimestre l'impegno e la partecipazione di buona parte degli allievi si sono fatti più regolari, tuttavia i risultati non sono stati sempre pari alle aspettative. Nel complesso la preparazione si può ritenere sufficiente in tutte le materie, in alcuni casi anche buona; continuano a dimostrare impegno costante e buone capacità di rielaborazione scritta e orale dei contenuti.

Risulta purtroppo un gruppo di studenti che già al primo quadrimestre presentava insufficienze diffuse assieme ad un elevato numero di assenze.

La maggior parte della Classe, considerata la stratificazione sociale di appartenenza e di provenienza scolastica, essendo un corso serale per lavoratori, durante l'anno scolastico, ha tenuto un comportamento accettabilmente disciplinato.

La Classe nei decorsi anni scolastici, non è stata coinvolta nell'attività di Alternanza Scuola Lavoro nel triennio 2021-2024, poiché un corso serale.

I criteri di valutazione sono annoverati nel PTOF e aggiornati come da OO.MM. post emergenza "Covid-19".

## **FINALITÀ ED OBIETTIVI ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “MICHELE LECCE”**

L'Istituto Professionale di Stato “Michele Lecce”: Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera, con Corso Serale ad Indirizzo Enogastronomico, opera in un centro urbano di grande valenza turistico-religiosa (fenomeno di San Pio da Pietrelcina), su cui si fonda la maggior parte dell'economia. Il territorio, infatti, è caratterizzato prevalentemente dall'esistenza di piccole e medie strutture alberghiere a conduzione familiare.

L'Istituto ha il compito di preparare sul piano umano, culturale e professionale operatori qualificati nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, a supporto delle attività economiche del relativo comparto. Gli alunni che lo frequentano hanno la possibilità di optare per il percorso breve, che termina dopo il terzo anno di corso (secondo periodo didattico), con il conseguimento del Diploma di Qualifica professionale (operatore di primo livello), o di proseguire gli studi nel corso biennale post-qualifica (secondo e terzo periodo didattico), che forma gli operatori di secondo livello, con il conseguimento del Diploma di Stato di Tecnico dei Servizi della Ristorazione.

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

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

- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e inter-nazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche;
- 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;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## IL TERRITORIO, LE RISORSE, L'UTENZA

La scuola è situata a San Giovanni Rotondo (FG), con una sede distaccata nel comune di Manfredonia (FG), un territorio connotato da alte valenze naturalistiche, paesaggistiche ed agricole, in cui l'elemento naturale può fare da traino all'agricoltura di qualità ed al turismo sostenibile.

San Giovanni Rotondo e Manfredonia, posti lungo l'asse della Via Sacra Longobardorum, vicino alla grotta di San Michele Arcangelo (Monte Sant'Angelo), luogo di antica religiosità, rappresenta il luogo della moderna spiritualità legata al nome di Padre Pio da Pietrelcina.

Come gli altri territori montani e dell'area interna, non abbonda di imprese. Perché vi possa essere un significativo sviluppo locale, le aziende presenti dovranno riconvertirsi verso pluriattività che includano la produzione di prodotti finiti, la commercializzazione di prodotti e di servizi di ospitalità, la somministrazione di prodotti alimentari nella ristorazione, l'organizzazione di attività sportive, ricreative e culturali. Questo secondo i dati e le indicazioni espresse dall'Assessorato alle attività produttive delle Comunità montane e della Provincia di Foggia. Per lo svolgimento delle attività menzionate risultano indispensabili nuove professionalità, nuovi modelli imprenditoriali che portino ad investire in attività produttive e ad accogliere le occasioni offerte dai tanti fattori positivi presenti: risorse ambientali, artistiche, culturali, religiose, flussi elevati di presenze turistiche, specificità territoriali, eterogeneità geomorfologiche dei vari ambienti.

**Fornire gli strumenti di lettura e di azione** sul proprio territorio, sia in termini di sviluppo per provvedere a bisogni sociali ed economici, sia in termini di conservazione per un territorio interpretato a "misura d'uomo", con tutte le ricchezze del patrimonio storico, artistico e religioso che il Gargano ha accumulato nei secoli, costituisce uno degli obiettivi fondamentali dell'attività formativa dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce", per formare un cittadino con una solida identità culturale e dotato di strumenti idonei ad operare in modo opportuno e consapevole nel tessuto socio - economico della propria terra.

L'utenza proviene da un vasto territorio che comprende oltre al Comune di San Giovanni Rotondo alcuni Comuni limitrofi: San Marco in Lamis, Monte Sant'Angelo, Manfredonia, Rignano Garganico, Cagnano Varano. La gran parte proviene dalle scuole medie inferiori, anche se va aumentando la presenza di giovani provenienti da altri Istituti superiori in seguito a ripetuti insuccessi. Notevole è altresì la presenza di allievi diversamente abili.

La provenienza socio-economica è quella tipica dell'istruzione professionale, che viene vissuta come esperienza formativa più breve, più semplice e con maggiori opportunità di veloce inserimento nei processi produttivi. Tali aspettative, tipiche in strati sociali culturalmente ed

economicamente svantaggiati, producono, nell'impatto con la realtà dell'istruzione professionale, una significativa percentuale di delusioni ed insuccessi.



## IL PERCORSO FORMATIVO

L'indirizzo di studio funzionante è Tecnico dei Servizi della Ristorazione (Corso Serale).

Quasi tutti gli alunni hanno effettuato esperienze di formazione esterne alla scuola. Tutto ciò renderà, almeno in linea previsionale, molto più probabile il loro inserimento nel mondo del lavoro.

Durante il triennio i docenti stabili e periodici, hanno operato con il preciso intento di gettare le basi per:

- **formare** operatori e tecnici che possano rispondere alle variegate figure di processo del settore enogastronomico, tenuto conto della crescente vocazione turistica del territorio;
- **preparare** operatori capaci di affrontare le problematiche emergenti dai bisogni delle persone distribuite tra la prima infanzia e la terza età, tenuto conto in particolare del notevole aumento del numero degli anziani;
- **creare** operatori e tecnici competenti capaci di supportare lo sviluppo, specie delle piccole e medie aziende, attraverso la cura dell'immagine e del prodotto, organizzando anche congrue campagne promozionali e indagini di mercato;
- **fornire** al territorio delle figure competenti per il settore agro-forestale, in considerazione dell'esistenza nella nostra provincia di ampie zone coperte da parchi e aree protette. Questa area formativa viene organizzata anche con la consapevolezza di dover fare spazio ad insegnanti che favoriscano l'interazione più funzionale con l'attività turistica. È necessario infatti che le realtà agricole, specie quelle più marginali, si riconvertano attrezzandosi per rispondere efficacemente alla crescente domanda di agriturismo per recuperare fasce reddituali più soddisfacenti.

Quindi la Classe è stata sempre seguita col preciso scopo di:

- curare e sviluppare la capacità di saper tracciare il proprio progetto di vita professionale;
- sostenere il loro processo di apprendimento, utilizzando metodologie di insegnamento didattico, che consentono di promuovere conoscenze e fare acquisire le varie capacità e le competenze programmate.

Pertanto si è cercato di attuare i seguenti obiettivi formativi:

**Cultura del risultato:** Ogni sforzo è teso a far emergere la cultura del risultato, nel senso che viene messo in atto ogni possibile procedura o tecnica di lavoro, che consenta di perseguire effettivamente, gli obiettivi formativi e didattici previsti dai curricoli ed esplicitamente descritti nelle programmazioni dei Consigli di Classe e nei piani di lavoro dei docenti.

**Cultura del benessere:** L'azione formativa, pur nel rispetto della personalità e della libertà di coscienza degli allievi, è funzionale ad un complessivo progetto di benessere, attraverso lo sviluppo delle condizioni culturali, economiche, sociali e spirituali della società.

**Cultura della solidarietà, delle pari opportunità, della pluriethnicità.**

**Formazione alla progettualità:** Si tende a far acquisire agli studenti la capacità di essere in armonia con la realtà in cui sono inseriti e di saper mettere in relazione interattiva, anche attraverso una formazione alla progettualità, il loro bagaglio di co-noscenze, competenze e abilità con i problemi sempre nuovi prodotti da un territorio in continua evoluzione e trasformazione.

## **PROGRAMMAZIONE COLLEGALE**

### **Obiettivi trasversali in termini di**

#### **Conoscenze**

La classe nel complesso ha acquisito una conoscenza mediamente soddisfacente e in qualche caso discreta di:

- Contenuti (principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure);
- Linguaggi specifici.

#### **Competenze**

La classe è in grado di esporre in modo orale e scritto gli argomenti oggetto di studio utilizzando le conoscenze acquisite e i linguaggi specifici, con esiti mediamente sod-disfacenti.

La classe è complessivamente in grado di leggere e interpretare, in qualche caso con una certa autonomia testi di varia difficoltà relativi alle diverse discipline.

#### **Capacità**

- La classe possiede capacità logico-critiche che si attestano su livelli sufficienti, anche a livello di collegamenti interdisciplinari.
- Accettabili anche le capacità di sintesi; di alcuni allievi sono da evidenziare anche buone doti rielaborative.

#### **Metodi, Mezzi, Spazi, Tempi, Criteri di valutazione**

- La lezione dialogata è stata utilizzata nei contesti e nelle discipline in cui gli allievi hanno dimostrato partecipazione e interesse.
- Alla lezione frontale si è fatto ricorso per introdurre nuovi argomenti di studio.
- Per la *valutazione formativa* si è tenuto conto della qualità dell'esposizione scritta e orale dell'allievo e anche della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati.
- Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi con sicurezza all'interno dei vari contenuti, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

### **Strumenti di valutazione**

- Libri di testo, quaderni di appunti, vocabolari, materiale reperito nella biblioteca dell'Istituto o in quelle del territorio, audiovisivi, lavagna luminosa, LIM, software didattico, videoproiettore, computer, fotocopie, internet.
- Aula, aula virtuale, piattaforma google meet, bacheca registro elettronico, e-mail istituzionale e laboratori.

### **Numero e tipologia delle prove scritte**

- Prove scritte: congruo numero per il primo e secondo quadrimestre, secondo le diverse tipologie testuali previste per la prima prova d'esame (analisi del testo poetico e narrativo, saggio breve e articolo giornalistico di vari ambiti, tema d'ordine generale e tema storico); relazioni, commenti, traduzioni; compiti in relazione alla disciplina e alla tipologia della seconda prova d'esame; prove grafiche; questionari di diverse tipologie.
- Prove orali: interrogazioni su singoli argomenti, su tutto o parte del programma svolto; esercizi alla lavagna; esposizione di approfondimenti individuali o di gruppo.
- Un congruo numero di prove orali per il primo e secondo quadrimestre.

**RELAZIONE EDUCAZIONE CIVICA**  
**“AMBIENTE E BENESSERE”**  
**(legalità- responsabilità- ambiente- solidarietà- salute- alimentazione)**  
**(33 ore minime)**

**TRAGUARDI FINALI**

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

**OBIETTIVI SPECIFICI**

- Cogliere l'importanza del lavoro come processo di emancipazione della persona, via di maturazione, di sviluppo umano e di realizzazione personale, che non può prescindere dal rispetto delle disposizioni del diritto del lavoro ispirate al rispetto della dignità
- Essere in grado di tutelare la salute propria e collettiva rispettando le disposizioni riguardanti la sicurezza alimentare
- Informarsi ed Interagire con la pubblica amministrazione attraverso l'utilizzo di servizi digitali
- Interagire attraverso varie tecnologie digitali e adottare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali
- Saper valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti e dei contenuti digitali
- Saper utilizzare le tecnologie digitali proteggendo i dati personali e la privacy
- Essere in grado di operare una distinzione tra il divertimento, il comportamento rischioso, il disagio e la normalità e prendere coscienza degli effetti negativi sulla salute legati all'assunzione di alcool, fumo, sostanze pericolose e sconosciute
- Essere in grado di promuovere il proprio benessere attraverso una corretta alimentazione
- Essere in grado di pianificare, attuare e valutare progetti sostenibili ed inclusivi volti a tutelare l'ambiente e creare benessere
- Promuovere un turismo sostenibile in grado di creare posti di lavoro e promuovere la cultura e i prodotti locali
- Comprendere e cogliere le relazioni tra i valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo e le trasformazioni della società nei vari periodi storici
- Focalizzare e analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema

## DISCIPLINE COINVOLTE

### CLASSI QUINTE

<b>Diritto e tecniche amm. (8 ore)</b>	<b>I Quadrimestre 4 ORE</b>	<b>II Quadrimestre 4 ORE</b>
<b>Quinto anno</b>	Accesso ai siti della finanza agevolata per l'acquisizione di informazioni utili alla realizzazione di un'idea imprenditoriale	Agenda 2030: l'ecoturismo

<b>Storia (6 ore)</b>	<b>I Quadrimestre 3 ORE</b>	<b>II Quadrimestre 3 ORE</b>
<b>Quinto anno</b>	L'alimentazione di guerra Il "miracolo" alimentare in Occidente ('900)	L'alimentazione nell'età della globalizzazione Gli scenari futuri per fronteggiare la fame nel mondo

<b>Scienze degli alimenti (8 ore)</b>	<b>I Quadrimestre 4 ORE</b>	<b>II Quadrimestre 4 ORE</b>
<b>Quinto anno</b>	Mangiare sano dal punto di vista qualitativo e igienico (HACCP)	Diete adeguate in base all'età e lo stato di salute Le malattie del benessere

**Enogastronomia (11 ore)**

<b>Cucina</b>	<b>I Quadrimestre 5 ORE</b>	<b>II Quadrimestre 6 ORE</b>
<b>Quinto anno</b>	La classificazione dei prodotti alimentari per gamma e il loro impatto ambientale	

Nel tempo dedicato a questo insegnamento sono state proposte attività volte a sviluppare con sistematicità, conoscenze e abilità relative ai tre nuclei tematici (Costituzione, Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale) come delineati dalle Linee Guida di cui al DM n.35 del 2020, a sua volta adottate in applicazione della Legge n. 92 del 2019.

Le azioni formative sono state finalizzate ad alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, della natura e a promuovere una partecipazione consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità.

Il Consiglio di Classe ha provveduto a dare coerenza alle 33 ore di educazione civica, in vista del raggiungimento dei traguardi finali e dei risultati d'apprendimento. I docenti delle discipline coinvolte hanno elaborato un'unità di apprendimento con contenuti disciplinari diversi, ma interconnessi, individuando i tempi e le suddivisioni delle ore tra 1° e 2° quadrimestre.

Per la valutazione formativa gli indicatori presi in considerazione sono stati i seguenti:

- partecipazione attiva alla vita della comunità scolastica e alle attività proposte;
- interesse e disponibilità dimostrati;
- autonomia e competenza nella creazione di documenti condivisi;
- rispetto dei tempi, precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie, capacità di lavorare in gruppo, valorizzando le proprie e le altrui competenze, cercando di non entrare in conflitto e riconoscendo i diritti fondamentali degli altri;
- completezza, correttezza, lessico e adesione allo scopo comunicativo;
- creatività, autonomia, precisione e destrezza nell'utilizzo del software.

Non è mancata una valutazione sommativa, cioè una valutazione della dimensione oggettiva delle evidenze empiriche osservabili, sulla base degli indicatori riportati nella rubrica allegata.

INDICATORI		LIVELLI			
Nucleo tematico		INIZIALE (1-4)	BASE (5-6)	INTERMEDIO (7-8)	AVANZATO (9-10)
<b>CONOSCENZE</b> (relative alle tematiche individuate nel presente curricolo)	<b>Padronanza delle conoscenze</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e poco consolidate	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, ma organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel proprio lavoro	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, ben organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi
	<b>COSTITUZIONE</b> Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. (diritti, doveri, dignità, sicurezza, solidarietà, salute e partecipazione)	<b>Cogliere l'importanza del lavoro come processo di emancipazione della persona, via di maturazione, di sviluppo umano e di realizzazione personale, che non può prescindere dal rispetto delle disposizioni del diritto del lavoro ispirate al rispetto della dignità</b>  <b>Essere in grado di tutelare la salute propria e collettiva rispettando le disposizioni riguardanti la sicurezza alimentare</b>	L'alunno comprende parzialmente l'argomento proposto e il valore del lavoro per lo sviluppo della persona  L'alunno comprende parzialmente gli argomenti trattati e in pochi casi applica le norme inerenti alla sicurezza alimentare	L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti trattati e, se guidato, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona  L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti e, se guidato, applica le norme inerenti alla sicurezza alimentare	L'alunno comprende gli argomenti trattati, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona e il nesso del rispetto della dignità per una partecipazione attiva alla vita democratica  L'alunno comprende gli argomenti di studio trattati dalle discipline, conosce e applica con precisione le norme volte alla sicurezza alimentare



<p><b>CITTADINANZA DIGITALE</b>  <b>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica (autonomia e consapevolezza)</b></p>	<p><b>Informarsi ed Interagire con la pubblica amministrazione attraverso l'utilizzo di servizi digitali</b></p> <p><b>Interagire attraverso varie tecnologie digitali e adottare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali</b>  <b>Saper valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti e dei contenuti digitali</b></p> <p><b>Saper utilizzare le tecnologie digitali proteggendo i dati personali e la privacy</b></p>	<p>L'alunno impiega, gli strumenti informatici senza consapevolezza per ricercare le informazioni</p> <p>L'alunno solo in rari casi utilizza e interagisce il digitale con cognizione</p> <p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti trattati e in pochi casi applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy</p>	<p>L'alunno impiega, se guidato, gli strumenti informatici a disposizione per informarsi, interagire e accedere ai servizi digitali in modo corretto</p> <p>L'alunno, se guidato, utilizza e interagisce con il digitale, adopera una strategia comunicativa corretta e valuta l'attendibilità delle fonti</p> <p>L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti e, se guidato, applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy</p>	<p>L'alunno impiega con consapevolezza gli strumenti informatici a disposizione per informarsi, interagire e accedere ai servizi digitali in modo corretto</p> <p>L'alunno utilizza e interagisce con il digitale mostrando autonomia e destrezza. Adopera una strategia comunicativa corretta. È capace di ricercare e gestire le informazioni e di valutarne l'attendibilità</p> <p>L'alunno comprende l'argomento e applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy</p>	<p>L'alunno impiega con consapevolezza e autonomia gli strumenti informatici per informarsi, interagire e accedere ai servizi digitali in modo completo e corretto</p> <p>L'alunno utilizza e interagisce con il digitale mostrando creatività, autonomia, precisione e destrezza. Adopera una strategia comunicativa corretta e aderente allo scopo. È capace di ricercare e gestire le informazioni e di valutarne criticamente l'attendibilità</p> <p>L'alunno comprende pienamente l'argomento e applica con rigore regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy</p>
<p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>  <b>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico,</b></p>	<p><b>Essere in grado di operare una distinzione tra il divertimento, il comportamento rischioso, il disagio e la normalità e prendere coscienza degli effetti negativi sulla salute legati all'assunzione di alcool- fumo, sostanza pericolose e sconosciute</b></p>	<p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, individua in rari casi le cause dei comportamenti legati al disagio</p>	<p>L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, individua, se guidato, le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili</p>	<p>L'alunno comprende gli argomenti, individua le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili</p>	<p>L'alunno comprende pienamente gli argomenti, individua senza difficoltà le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili</p>

<p><b>psicologico, morale e sociale (disagio, consapevolezza e benessere)</b></p> <p><b>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. (impegno, rispetto, risoluzione di problemi, sostenibilità, alimentazione, inclusività, turismo e ambiente)</b></p>	<p><b>Essere in grado di promuovere il proprio benessere attraverso una corretta alimentazione</b></p>	<p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente promuove una corretta alimentazione</p>	<p>L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato, di promuovere una corretta alimentazione per il proprio benessere</p>	<p>L'alunno comprende gli argomenti ed è in grado di promuovere stili di vita improntati al proprio benessere fisico e psicologico attraverso una corretta alimentazione</p>	<p>L'alunno comprende pienamente gli argomenti ed è in grado di promuovere per sé e per gli altri stili di vita improntati al benessere fisico e psicologico attraverso una corretta alimentazione</p>
	<p><b>Essere in grado di pianificare, attuare e valutare progetti sostenibili ed inclusivi volti a tutelare l'ambiente e creare benessere</b></p> <p><b>Promuovere un turismo sostenibile che sia in grado di creare posti di lavoro e promuovere la cultura e i prodotti locali</b></p>	<p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente attua azioni sostenibili</p>	<p>L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato, di pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta</p>	<p>L'alunno comprende gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive</p>	<p>L'alunno comprende senza difficoltà gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive argomentando le proprie scelte.</p>
	<p><b>Comprendere e cogliere le relazioni tra i valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo e le trasformazioni della società nei vari periodi storici</b></p>	<p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente coglie i nessi tra cibo e società</p>	<p>L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato di cogliere in cambiamenti, le reazioni e le implicazioni tra il cibo e la società</p>	<p>L'alunno comprende gli argomenti proposti e sa cogliere in autonomia i cambiamenti, le reazioni e le implicazioni tra il cibo e la società</p>	<p>L'alunno comprende pienamente gli argomenti proposti e sa cogliere in autonomia i cambiamenti, le reazioni e le implicazioni tra il cibo e la società</p>

<p><b>TUTTI I NUCLEI</b></p> <p><b>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. (analizzare, argomentare, elaborare critico)</b></p>	<p><b>Focalizzare e analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema</b></p>	<p>L'alunno coglie in casi rari qualche sfaccettatura dei problemi esistenziali</p>	<p>L'alunno, se guidato, riesce ad analizzare i problemi esistenziali e ad argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema.</p>	<p>L'alunno riesce ad analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e ad argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema.</p>	<p>L'alunno riesce ad analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e ad argomentare con apporti originali le strategie applicate nella risoluzione di un problema</p>
---	--	---	---	--	---

# RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI Lingua e Letteratura Italiana

Classe 5<sup>a</sup> sez. As

Prof.ssa Poppa Maria

## OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.*

### CONOSCENZE

- La storia della letteratura: i movimenti, gli autori, le opere.
- I principali generi letterari, gli strumenti dell'analisi contenutistica e stilistica, le regole della coesione e della coerenza.
- Le procedure per contestualizzare, confrontare e interpretare i testi.

### COMPETENZE

Gli alunni sono in grado di:

- Contestualizzare un movimento, un genere, un autore, un'opera, un testo.
- Esporre in modo coeso e coerente oltre che corretto e appropriato.
- Selezionare le informazioni al fine di effettuare contestualizzazioni e confronti.
- Alcuni limiti espressivi e argomentativi (essendo un corso per studenti lavoratori) sono emersi soprattutto negli scritti per buona parte degli alunni.

### CAPACITÀ

Gli alunni hanno acquisito sufficientemente la capacità di elaborazione personale e critica nella comprensione di un testo e sono in grado di:

- mettere in relazione visioni del mondo, aspetti culturali ed eventi storici.
- mettere in relazione la produzione letteraria dell'Ottocento e del Novecento con il contesto storico sociale.
- Riconoscere gli aspetti innovativi delle opere degli autori rispetto alla produzione precedente.
- Saper confrontare i diversi autori e le loro opere inserendoli nel loro contesto storico-artistico.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULO 1</b> <b>Tra Ottocento e Novecento</b>	<b>Positivismo Naturalismo e Verismo</b>	Settembre
	<b>Giovanni Verga:</b> la vita e le opere. Il pensiero e la poetica, le tecniche narrative.	Ottobre

	Trama ed analisi dei primi romanzi: “Eva”, “Una peccatrice”, Storia di una capinera”	
	Da “I Malavoglia”- L’addio di ‘Ntoni.	
	Le novelle – “Rosso Malpelo”, “La roba”, “Nedda”.	
	Mastro –don Gesualdo: trama ed analisi	
	<b>Il Decadentismo</b>	Novembre
<b>MODULO 2 Il Decadentismo</b>	<b>Gabriele D’Annunzio:</b> la vita e le opere. Il pensiero e la poetica.	Dicembre
	Alcyone – “La pioggia nel pineto”.	
	<b>Giovanni Pascoli:</b> la vita e le opere. Il pensiero e la poetica.	Gennaio/ Febbraio
	La poetica del fanciullino	
	Myricae – “Lavandare”, “X Agosto”.	
<b>MODULO 3 Il primo Novecento</b>		
	<b>Luigi Pirandello:</b> la vita e le opere. Il pensiero e la poetica	
	Uno, nessuno e centomila – “Un piccolo difetto”	
	Novelle per un anno – “La patente”.	Aprile
	Il fu Mattia Pascal – “La nascita di Adriano Meis”	
<b>MODULO 4 Letteratura fra le due guerre</b>	<b>L’Ermetismo Giuseppe Ungaretti:</b> vita e opere. Il pensiero e la poetica.	
	L’Allegria – “Veglia”, “Soldati”, “La madre”	Maggio
<b>MODULO DI APPROFONDIMENTO Il male di vivere oggi</b>	<b>Eugenio Montale:</b> vita e poetica Ossi di seppia – “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Meriggiare pallido e assorto”.	Maggio- Giugno
<b>La scrittura per l’esame</b>	Caratteristiche e struttura delle differenti tipologie testuali con particolare	

	<p>attenzione ai contesti d'uso e ai linguaggi specifici</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in vari contesti.</p> <p>Leggere ed interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi, finalizzate alla prova d'esame.</p>	
--	---	--

## **SPAZI**

Aula.

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Le lezioni si sono svolte con l'utilizzo del libro di testo, di sussidi audio-didattici, fotocopie, appunti del docente. Durante la didattica a distanza l'ausilio maggiormente utilizzato è stato il computer e lo smartphone, utilizzato maggiormente dai ragazzi nelle videolezioni. Inoltre, l'utilizzo del servizio web Google Classroom ha semplificato la creazione e la distribuzione di materiale didattico, l'assegnazione e la valutazione di compiti online. Molto materiale è stato possibile condividere per l'intero anno scolastico con i discenti e, quindi, facilitare il processo di apprendimento.

## **VERIFICHE**

Per ogni quadrimestre le verifiche sia scritte che orali si sono svolte in classe e sono state effettuate n.2 verifiche scritte, n.2 verifiche orali.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Aderenza alla traccia (conoscenza specifica degli argomenti)  
 Capacità di elaborazione critica e personale (individuazione tesi e argomentazione)  
 Capacità di organizzare un testo (struttura del discorso)  
 Originalità e creatività (argomentazione)  
 Correttezza formale (padronanza della lingua)

## **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe si è rivelata nel complesso interessata al dialogo educativo e rispettosa delle regole della comunità scolastica. Gli alunni hanno mostrato un atteggiamento rispettoso nei confronti dell'insegnante che ha consentito la creazione di un clima sociale disteso.

Le competenze minime di uscita, indicate in sede di programmazione, si possono ritenere raggiunte per la quasi totalità degli alunni. Una parte della classe ha lavorato con interesse e motivazione; la restante parte ha lavorato con maggiore difficoltà, dato anche l'esiguo tempo a disposizione da dedicare allo studio, in quanto studenti lavoratori. I risultati conseguiti sono sufficienti.

**La docente**  
 Prof.ssa Maria Poppa

# RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI STORIA

Classe 5<sup>^</sup> sez. As

Prof.ssa Poppa Maria

## OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.*

### CONOSCENZE

Il processo di insegnamento-apprendimento della Storia è stato finalizzato all'acquisizione, da parte degli studenti, di un atteggiamento aperto all'indagine sul passato e proiettato alla comprensione della società contemporanea e alla formazione di una coscienza civile matura e responsabile.

Hanno ampliato il proprio orizzonte culturale attraverso la conoscenza di sistemi sociali diversi, hanno scoperto e dato significato alla dimensione storico attuale.

La maggior parte di essi possiede gli elementi fondamentali che danno conto della complessità dell'epoca studiata.

### COMPETENZE

Classificare i fatti storici in relazione alla durata, alle scale spaziali, ai soggetti implicati. Tematizzare in modo coerente un fatto storico, riconoscendo, soggetti, fatti, luoghi, periodi. Collegare i fatti storici con vari contesti sociali, ambientali, istituzionali entro i quali si svolsero. Saper usare un linguaggio settoriale appropriato.

Saper schematizzare la datazione, la successione, la contemporaneità, la durata, la periodizzazione degli eventi storici esaminati.

Collegare in maniera sincronica fattori culturali, religiosi, politici, economici e sociali.

Ricostruire in maniera diacronica l'evoluzione di istituzioni politiche, modelli economici e strutture sociali.

### CAPACITÀ

Attitudine alla problematizzazione.

Capacità di orientarsi nel mondo e di riferirsi a tempi e spazi diversi.

Capacità di scoprire la dimensione storico del presente.

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<b>MODULO 1: Il primo Novecento</b>	G. Gentile – L. Ronga “Guida allo studio della Storia”	
Le radici sociali e ideologiche del Novecento		Settembre Ottobre
La Belle époque e l'età giolittiana		Ottobre
La Prima guerra mondiale		Ott/Nov.

La crisi del dopoguerra in Europa		Gennaio
La crisi del '29		Febbraio
Il totalitarismo in Italia: il fascismo		Feb/marzo
Il nazismo e la crisi internazionale		Marzo
La seconda guerra mondiale		Apr/Mag
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	“Il cibo e l’ospitalità” da STORIA APERTA (Sansoni per la scuola)	
L'alimentazione di guerra	Materiale ricercato sul web	1° Quadr.
Il “miracolo” alimentare in Occidente ('900)		
L'alimentazione nell'età della globalizzazione		2° Quadr.
Gli scenari futuri per fronteggiare la fame nel mondo		

## **SPAZI**

Aula.

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni. In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali, a schematizzazioni e a sintesi.

L'utilizzo del servizio web Google Classroom ha semplificato la creazione e la distribuzione di materiale didattico, l'assegnazione e la valutazione di compiti online. Molto materiale è stato possibile condividere per l'intero anno scolastico con i discenti e, quindi, facilitare il processo di apprendimento.

I mezzi utilizzati: libro di testo, quaderno degli appunti, sussidi audio-didattici, Lim, dispense fornite dal docente, computer, tablet. Durante i periodi della DDI, didattica integrata, è stata utilizzata la piattaforma Argo.

## **VERIFICHE**

Prove strutturate e semistrutturate scritte (valevoli per l'orale) e verifiche orali.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Si è valutato, in modo specifico, lo sviluppo delle capacità degli alunni di collegare diversi eventi politici, economici e sociali; di cogliere sia i rapporti di continuità tra vicende ed eventi, sia gli sbocchi imprevedibili. La valutazione è stata attuata in itinere a ogni fine unità didattica, mentre la valutazione finale, sommativa, è servita ad accertare non solo il grado di preparazione raggiunto dagli alunni, ma anche l'efficacia della stessa azione di insegnamento.

La valutazione è stata espressa in decimi, attenendosi ai seguenti criteri: sicura conoscenza dei dati, competenza espositiva con uso della terminologia specifica, creazione di schemi, ordinati, esaurienti e comprensibili, pronta e corretta collocazione delle realtà studiate.



Nella valutazione finale vengono considerati i livelli di miglioramento espressi rispetto alla situazione di partenza, la continuità e l'impegno nello studio, la diligenza, l'ascolto, la capacità di dialogo, l'interesse, la partecipazione, la frequenza,

### **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Libri di testo, fotocopie, articoli di riviste e/o giornali, strumenti audio-visivi, computer, Lim, filmati, piattaforma Argo, Google Classroom.

### **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe ha avuto un atteggiamento altamente rispettoso nei confronti dell'insegnante e ha partecipato con responsabilità e profondo interesse al dialogo educativo, rispettando l'ordine e i tempi per l'ascolto.

Dal punto di vista didattico, la classe presenta un esiguo gruppo di alunni che seguono con grande interesse e hanno dimostrato di essere in possesso di buone basi ed ottime capacità di apprendimento.

Un secondo gruppo presenta un livello di partenza sufficiente: sono allievi che, dotati di buona volontà, si impegnano e partecipano normalmente alla vita scolastica, però la loro preparazione di base è carente. Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi proposti, ottenendo risultati sufficienti, tenuto conto che si tratta di studenti lavoratori.

**La docente**  
Prof.ssa Maria Poppa

**RELAZIONE FINALE classe 5<sup>^</sup>AS DEL DOCENTE DI *MATEMATICA***  
***a.s. 2023/2024***  
**prof. LEONE Giuseppe**

**OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI  
*CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.***

**CONOSCENZE**

- Enti fondamentali della geometria e il significato dei termini: assioma, teorema, definizione;
- Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà;
- il metodo delle coordinate: il piano cartesiano;
- interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni;
- trasformazioni geometriche elementari e loro invarianti.

**COMPETENZE**

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
- progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe;
- formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici;
- convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni;
- tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa;
- raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati;
- leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi;
- riconoscere una relazione tra variabili, in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica;
- rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione;
- valutare l'ordine di grandezza di un risultato;
- elaborare e gestire semplici calcoli attraverso app dedicata ("Geogebra calcolatrice grafica");
- elaborare e gestire un foglio elettronico per rappresentare in forma grafica i risultati dei calcoli eseguiti.

**CAPACITÀ**

- Comprendere il significato logico-operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici;
- utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni);
- risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici; rappresentare la soluzione di un problema con una espressione e calcolarne il valore anche utilizzando una calcolatrice e App dedicate.
- tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici;
- risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati;
- rappresentare graficamente equazioni; comprendere il concetto di equazione e quello di funzione;
- riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale;

- individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete;
- applicare le principali formule relative alla retta e alle figure geometriche sul piano cartesiano;
- in casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico, e ripercorrerne le procedure di soluzione comprendere i principali passaggi logici di una dimostrazione;
- le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi;
- principali rappresentazioni di un oggetto matematico;
- tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche, equazioni e disequazioni;
- significato di analisi e organizzazione di dati numerici.
- il piano cartesiano e il concetto di funzione.
- funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare;
- la notazione scientifica per i numeri reali. Il concetto e i metodi di approssimazione;
- elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali.

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<b>1. Equazioni e disequazioni algebriche:</b> * Equazioni e disequazioni di I e II grado; * disequazioni fratte.	Matematica, rivedere e scoprire Gruppo editoriale "il capitello"  Dispense fornite dal docente.	Sett./Ott 2023
<b>2. Funzioni reali di variabile reale ad un sol valore</b> * Definizione di funzioni ad un sol valore; * classificazione delle funzioni * dominio e codominio di una funzione; * crescita e decrescita delle funzioni; * intersezione di una curva con gli assi coordinati; * funzione pari e funzione dispari; * Studio del segno di una funzione; * funzione lineare e di secondo grado. * funzione esponenziale (con base: $b > 1$ e $0 < b < 1$ ); * funzione logaritmica (con base: $b > 1$ e $0 < b < 1$ ).	Matematica, rivedere e scoprire Gruppo editoriale "il capitello"  Dispense fornite dal docente.	Nov./Dic 2023 Genn. 2024
<b>4. Limiti</b> * Limite di una funzione (concetto intuitivo); * Limiti: risultati possibili; * limiti che non presentano forme indeterminate; * algebra dei limiti e forme indeterminate: $0/0$ ; $\infty / \infty$ ; $+\infty - \infty$ ; $1^{\infty}$ ; * limiti di funzioni polinomiali; * limiti di funzioni razionali fratte (con forme indeterminate: $0/0$ ; $\infty / \infty$ ); * asintoto orizzontale, verticale e obliquo; * funzione omografica (iperbole equilatera); * limiti di funzioni irrazionali; * limite notevole che fornisce per risultato il numero di Nepero.	Matematica, rivedere e scoprire Gruppo editoriale "il capitello"  Dispense fornite dal docente	Febb./ Mar 2024
<b>5. Continuità - Discontinuità delle funzioni a 1 sol valore</b> * Funzione continua in un punto e in un intervallo; * discontinuità di prima, seconda e terza specie. <b>6. Derivata di una funzione</b> * Definizione di derivata della funzione $y=f(x)$ nel punto di ascissa $X_0$ e significato geometrico; * derivate fondamentali;	Matematica, rivedere e scoprire Gruppo editoriale "il capitello"  Dispense fornite dal docente.	Apr./Magg. 2024

* derivata di un prodotto di funzioni;		
* derivata di un quoziente.		

## SPAZI

Le lezioni sono state svolte in aula. Le ore erano di 50 minuti, per il recupero dei 10 minuti sono stati somministrate delle dispense di approfondimento mediante “Google Classroom”.

## METODOLOGIE E STRUMENTI

Sono state fornite dal docente: fotocopie e file mediante mediante Google “Classroom”. Il testo in adozione è *Matematica, rivedere e scoprire* Gruppo editoriale “il capitello.

## VERIFICHE

- di tipo “formativo”, durante il processo di apprendimento: esse sono state effettuate costantemente ed hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle.
- di tipo “sommativo”, alla fine di un percorso educativo-didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.
- PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui.
- PROVE SCRITTE : Esercizi, soluzioni di problemi, questionari somministrati mediante compiti in classe.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione finale ha tenuto conto:

- dell’andamento dei risultati nelle prove orali, scritte (non della semplice media aritmetica);
- del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- il possesso dei linguaggi specifici;
- del metodo di studio conseguito;
- della partecipazione alle attività didattiche curriculari;
- dell’interesse e dell’impegno dimostrati;
- del confronto tra la situazione iniziale e quella finale.

## STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Sono stati utilizzati per la didattica: normale lavagna e smartphone. Si è inoltre utilizzata l’App di Matematica “Geogebra Calcolatrice grafica”.

## ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La quinta AS serale è una classe eterogenea per quanto riguarda l’età dei discenti, la loro storia, estrazione sociale e culturale. Dal punto di vista didattico come primo modulo ho effettuato un ripasso dei concetti fondamentali di algebra prima di effettuare il programma di cui sopra effettuando lezioni teoriche e numerosi esercizi di applicazione.

La classe globalmente ha raggiunto una discreta preparazione.

**Il docente**

*Giuseppe Leone*

# **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E CULTURA INGLESE**

**Prof.ssa FILOMENA LA PORTA**

## **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.**

### ***CONOSCENZE***

- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore;
- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale;
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso;
- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete;
- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo;
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro;
- Lessico di settore codificato da organismi internazionali;
- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore;
- Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo;
- Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici

### ***COMPETENZE***

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

### ***CAPACITÀ***

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale su argomenti generali, di studio e di lavoro;
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
- 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 globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo;
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata;

- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULI E UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TESTI</b>	<b>TEMPI</b>
GEOGRAPHY AND CIVILIZATION OF THE BRITISH ISLES  • The United Kingdom • Sightseeing in London	Dispense fornite dal docente	Aprile 2024
THE ITALIAN TOUR · South of Italy · Recipes	Flavours- Rizzoli, E. Assirelli, A. Vetri	Marzo 2024
Food and safety hygiene - The haccp system - The haccp principles	Flavours- Rizzoli, E. Assirelli, A. Vetri	Gennaio - febbraio 2024
Working for catering - Writing a cv - Writing a cover letter	Flavours Rizzoli, E. Assirelli, A. Vetri	Novembre - dicembre 2023
Think globally, eat locally - Slow food - The 2030 Agenda	Flavours Rizzoli, E. Assirelli, A. Vetri	Settembre - ottobre 2023
Food and health - The eatwell guide - Food groups - Food nutrients - The mediterranean diet	Flavours- Rizzoli, E. Assirelli, A. Vetri	Maggio – Giugno 2024

## SPAZI

- Aula
- Classe virtuale per l'alunno autorizzato a seguire le lezioni a distanza

## METODOLOGIE E STRUMENTI

E' stato utilizzato un approccio induttivo e comunicativo per coinvolgere attivamente gli studenti in ogni fase del loro percorso di studio. Sono stati presentati testi e documenti relativi al mondo del settore professionale d'indirizzo, tenendo sempre conto della loro funzionalità alle strategie complessive di apprendimento. Tutti i testi sono stati analizzati nelle varie componenti, compresi e sintetizzati per aiutare gli studenti ad acquisire la capacità di riutilizzarli in contesti differenti e in modo autonomo. Sono stati spiegati gli argomenti spesso tramite mappe concettuali ed effettuate verifiche orali e

scritte; le lezioni ed i compiti sono stati caricati sul registro elettronico. Inoltre, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, sono stati messi a disposizione degli alunni dispense, riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

## **VERIFICHE**

Al fine di verificare i ritmi di apprendimento ed il raggiungimento delle competenze dei discenti sono state effettuate e valutate verifiche scritte e orali (2 scritte e 2 orali per quadrimestre).

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione non è stata considerata come un momento isolato, bensì come un processo che ha avuto una sua continuità, controllata nel tempo, confrontata con le acquisizioni precedenti e con il raggiungimento o meno dei traguardi assegnati. Inoltre si è tenuto conto anche della partecipazione al dialogo didattico- educativo e dell'impegno mostrato.

Sono state oggetto di valutazione, oltre che i risultati oggettivi delle verifiche orali e scritte, anche l'attenzione, l'interesse mostrato nel corso delle lezioni dagli studenti, le loro capacità di rielaborazione critica dei contenuti e di elaborazione strutturale per conseguire gli obiettivi didattici.

Quindi per la valutazione finale non si è tenuto conto soltanto delle varie verifiche parziali e dei risultati globali ottenuti, ma anche di tutti gli elementi che entrano in gioco nella vita scolastica.

## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

- Libro di testo
- Appunti
- Dispense fornite dalla docente
- Sussidi audio-visivi
- Computer
- File video da scaricare e visionare
- Mappe concettuali
- Smartphone

## **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe è composta da 26 elementi. essa si è presentata non molto attenta e si è faticato a mantenere viva l'attenzione. una parte è stata abbastanza svogliata perciò si è dovuto continuamente richiamarla al lavoro; un'altra piccola parte si è mostrata invece molto partecipe e attenta.

Dunque sotto il profilo didattico gli alunni non sono stati molto volenterosi anche perché la maggior parte avevano grosse lacune linguistiche di base: si sono effettuati alcuni ripassi delle basi grammaticali della materia in oggetto. Inoltre, essendo studenti lavoratori, le numerose assenze non li hanno aiutati a raggiungere un livello più che sufficiente.

Per la parte volenterosa ovviamente si sono raggiunti risultati molto positivi.

**La docente**  
*Filomena La Porta*

## RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE

classe VAs

Prof.ssa Gaggiano Daniela

### OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.*

#### CONOSCENZE

Gli alunni conoscono i contenuti presentati nei moduli di studio in modo sufficiente; conoscono le espressioni d'uso quotidiano e le principali strutture grammaticali e sintattiche della lingua francese. Alcuni studenti, più preparati linguisticamente, hanno rilevato più motivazione e costanza nell'impegno, oltre la curiosità verso nuovi argomenti.

#### COMPETENZE

In relazione agli argomenti affrontati le competenze acquisite dalla maggioranza degli studenti nella microlingua sono più che sufficienti. Gli alunni comprendono le idee e i punti chiave di argomenti a loro familiari, sono in grado di interagire ed esprimersi in modo adeguato in lingua francese, utilizzando le strutture linguistiche in modo sufficientemente corretto con vocaboli relativi di Cucina e con connessioni interdisciplinari.

#### CAPACITÀ

Gli alunni hanno acquisito sufficienti capacità nell'esprimersi, in modo comprensibile, sugli argomenti di carattere quotidiano e professionale. Sono capaci di utilizzare il lessico in modo adeguato e di interagire in situazioni impreviste nell'ambito del mondo della ristorazione (Enogastronomia).

## PROGRAMMA SVOLTO

### ARTICOLAZIONE DI CONOSCENZE E COMPETENZE IN MODULI DI APPRENDIMENTO À table - Arcangela De Carlo - ed Hoepli

MODULO n. 1			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
7	Alimentation diététique	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Les produits BIO</li><li>2. Les OGM en alimentation</li><li>3. Nouveaux régimes diététique</li><li>4. La pyramide alimentaire</li><li>5. Révision grammaticale, les indicateurs temporels</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Avere una buona padronanza della microlingua, nello specifico dei regimi alimentari differenti, allergie e intolleranze</li><li>2. Comprendere e produrre oralmente e per iscritto testi specifici dell'indirizzo tecnico-professionale.</li></ol>
MODULO n. 2			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
8	La cuisine fait le tour du monde	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Découvrez un pays par sa cuisine</li><li>2. LES USA</li><li>3. L'Asie (LA CHINE)</li><li>6. L'Europe</li><li>7. Révision grammatical, les préposition et locution</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Accrescere, tramite l'analisi comparativa della realtà mondiali, la consapevolezza critica delle varietà di costumi, delle abitudini, dei comportamenti.</li><li>2- Comprendere e produrre oralmente e per iscritto testi specifici dell'indirizzo tecnico-professionale</li></ol>



MODULO n. 3			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
9	Lieux et professions	1.Chef, œnologues et professionnels de l'œnogastronomie 4. Les métiers du restaurant 5.Les professionnels de la restauration 6.Révision grammaticale, les articulateurs logiques	1-Comprendere e produrre oralmente e per iscritto testi specifici dell'indirizzo tecnico-professionale.  2-Conoscenza del mondo professionale della ristorazione
MODULO n. 4			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
10	Objectif job	1.Réglementation et emploi en œnogastronomie(HACCP, traçabilité alimentaire)	1- Avere una buona padronanza della microlingua, nello specifico tracciabilità e regolamentazione di alimenti 2- Comprendere e produrre oralmente e per iscritto testi specifici dell'indirizzo tecnico-professionale.

<b>MODULO DI APPROFONDIMENTO</b>  Funzioni e strutture grammaticali di base per un corretto utilizzo della lingua.  Alla scoperta della Francia, cultura e tradizioni.	Durante tutto l'anno scolastico, intervallando gli argomenti enogastronomici del testo
--	--

## SPAZI

Aula.

## METODOLOGIE E STRUMENTI

Durante le video lezioni ho utilizzato un approccio induttivo e comunicativo per coinvolgere attivamente gli studenti in ogni fase del loro percorso di studio. Sono stati presentati modelli e documenti del mondo di Enogastronomia tramite lezioni frontali interattive, discussioni guidate, riassunti, schemi e mappe. Sono stati analizzati nelle varie componenti, compresi e sintetizzati per aiutare gli studenti ad acquisire le capacità di riutilizzarli in contesti differenti in

modo autonomo. Per i più deboli linguisticamente sono stati adottati processi individualizzati e semplificati, chiarimenti e supporti tramite classroom.

### **VERIFICHE**

Prove strutturate ,semi-strutturate, risposte aperte e relazioni hanno permesso di accertare il grado di preparazione raggiunto, la capacità di collegamento e l'uso del linguaggio settoriale soprattutto nella produzione orale.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione finale ha accertato il livello di conoscenza dei contenuti, la proprietà espressiva e la capacità di operare collegamenti. Si è tenuto conto dell'impegno costante, della partecipazione al dialogo educativo nelle video lezioni e dell'interesse mostrato verso la disciplina.

### **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Libri di testo, fotocopie di materiale autentico, video su youtube, foto e link.

### **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe si è mostrata attenta ed interessata al dialogo educativo e agli argomenti trattati. Sul piano disciplinare non si sono evidenziate particolari difficoltà ,il clima in classe e durante le video lezioni è stato sereno. Gli alunni nel complesso, hanno mostrato un certo senso di responsabilità e consapevolezza del proprio dovere e del rispetto delle regole. Sul piano della preparazione la classe ha raggiunto risultati soddisfacenti .

**L'Insegnante**

prof.ssa Gaggiano Daniela

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI DIRITTO E TECNICHE  
AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**A.S. 2023/2024  
5 AS**

**prof. GIUSEPPE CANISTRO**

**OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI  
*CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.***

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Tecniche di marketing turistico. La funzione del marketing e delle sue leve.

Fasi e procedure di redazione di un Business plan, di un Executive Summary e di un Marketing Plan.

I finanziamenti aziendali.

**COMPETENZE**

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi ricettivi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.

Saper utilizzare le conoscenze e le abilità maturate durante questo anno scolastico in questa disciplina per diventare imprenditori di se stessi e leggere in maniera trasversale i possibili risvolti della realtà economica che ci circonda.

**ABILITÀ**

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.

Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.

Individuare le tecniche di marketing.

Saper individuare le leve del marketing e distinguere i vari campi di applicazione.

Redigere un business plan.

## PROGRAMMA SVOLTO

**EDUCAZIONE CIVICA:** “Accesso ai siti della finanza agevolata per l’acquisizione di informazioni utili alla realizzazione di un’idea imprenditoriale”, Agenda 2030: l’ecoturismo.

<b>MODULI E UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TESTI</b>	<b>TEMPI</b>
Il mercato turistico nazionale ed internazionale: le destinazioni turistiche; l’evoluzione del mercato turistico con la globalizzazione.	ITA – Imprese Turistiche & Alberghiere; editore HOEPLI	Settembre - Ottobre
Il marketing turistico: la funzione del marketing, il marketing del settore turistico ristorativo, analisi SWOT dell’impresa turistica, analisi della domanda, segmentazione del mercato, il posizionamento, il mercato ristorativo e le sue trasformazioni, i consumi di pasti fuori casa, evoluzioni e stili.	IDEM	Novembre - Dicembre
Il marketing operativo: il marketing mix. Analisi delle 4 leve del marketing.	IDEM	Gennaio – Febbraio- Marzo
Il business plan. Il marketing plan. Turismo e territorio con particolare riguardo al marketing territoriale, ai prodotti tipici locali, ai marchi di tutela e al made in Italy. Etica e diritti nel turismo con focalizzazione sulle esternalità positive e negative del fenomeno del turismo.	IDEM	Aprile- Maggio

### SPAZI: AULA SCOLASTICA FISICA

#### METODOLOGIE E STRUMENTI

Lezione interattiva, problem solving, con utilizzo della lavagna. appunti della lezione, utilizzo di internet, creazione di dispense da parte del docente ed erogate ai discenti sia in modo cartaceo sia in formato digitale sull’apposita sezione del registro elettronico e sulla cartella di classroom dedicata.

#### VERIFICHE

Sono state realizzate varie prove scritte, verifiche orali ed esercitazioni, così come previsto dalla progettazione didattica di inizio anno scolastico.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche e la valutazione si rinvia a quanto indicato nella programmazione annuale del consiglio di classe, nel P.T.O.F. e nei verbali delle riunioni dipartimentali.

## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

---

### **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe ha mostrato interesse nei confronti della disciplina, pur con le difficoltà che l'apprendimento può comportare per gli adulti, spesso con impegni lavorativi e familiari.

La preparazione raggiunta per gli alunni è più che soddisfacente: alcuni allievi sono in grado di spaziare in modo trasversale mostrando padronanza delle tematiche affrontate.

**Il docente**

prof. Giuseppe Canistro

# RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE

**Prof. Matteo Soccio**

**OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI  
CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.  
CLASSE V Sez. A serale**

**OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI  
CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ'**

- Conoscenze**
- Conosce i macro e micronutrienti nonché la classificazione, le proprietà, le funzioni.
  - Conosce il ruolo della educazione alimentare.
  - Conosce il ruolo degli additivi aggiunti negli alimenti e bevande e il rischio per la salute.
  - Conosce i principi fondamentali della dietologia e le tipologie dietetiche più comuni.
- Competenze**
- Sa le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e sa indicarne la funzione nutrizionale.
  - Sa catalogare gli alimenti in base alla loro composizione di massima e alla loro funzione prevalente.
  - Sa realizzare una dieta equilibrata di tipo generico.
  - Sa elencare le principali patologie legate ad una scorretta alimentazione.
  - Distingue la funzione dei vari alimenti nella prevenzione e cura delle malattie del benessere.
  - Sa indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e sa metterla in relazione con la salute.
  - Sa produrre testi di vario genere.
- Capacità**
- Sa valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano in funzione delle diverse esigenze fisiologiche e nutrizionali.
  - Adopera un metodo individuale e deduttivo.
  - Sa correlare dati attinenti a campi diversi e tempi diversi.

## ***CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE:***

### ***Modulo n. 0: Ripasso e potenziamento***

- *Principi nutritivi e loro relative funzioni.*
- *Il fabbisogno energetico giornaliero.*
- *Caratteristiche merceologiche degli alimenti di origine animale e vegetale*
- *Dieta mediterranea e piramidi alimentari.*

***Tempi:*** settembre/ottobre

### ***Modulo n. 1: Fattori tossici e contaminazione alimentare***

- *Unità Didattica n. 1 – i fitofarmaci e zoofarmaci.*

***Periodo:*** ottobre

**Modulo n. 2: la contaminazione biologica degli alimenti.**

- Unità Didattica n. 1 – le malattie trasmesse con gli alimenti.
- Unità Didattica n. 2 – virus e batteri.
- Unità Didattica n. 3 – le tossinfezioni alimentari.

**Periodo:** novembre

**Modulo n. 3: additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.**

- Unità Didattica n. 1 - allergie e intolleranze di origine alimentare.

**Periodo:** dicembre.

**Modulo n. 4: i nuovi alimenti ed OGM.**

- Unità Didattica n. 1 – i nuovi alimenti.
- Unità Didattica n. 2 – gli alimenti funzionali.
- Unità Didattica n. 3 – gli OGM e le allergie.

**Periodo:** dicembre/gennaio

**Modulo n. 5 : igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo.**

Aspetti generali.

**Periodo:** febbraio

**Modulo n.6: diete nelle varie età.**

- Unità Didattica n. 1 – l'allattamento.
- Unità Didattica n. 2 – la dieta del neonato e del lattante
- Unità Didattica n. 3 – l'alimentazione complementare dei neonati
- Unità Didattica n. 4 – la dieta del bambino.
- Unità Didattica n. 5 – la dieta nell'adolescente.
- Unità Didattica n. 6 – la dieta nell'età adulta.
- Unità Didattica n. 7 – le diete particolari.
- Unità Didattica n. 8 – le piramidi alimentari

**Periodo:** febbraio/marzo/aprile

- **Modulo n. 7: l'alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.**

- Unità Didattica n. 1 - la dieta in gravidanza
- Unità Didattica n. 2 - la dieta della nutrice.
- Unità Didattica n. 3 – la dieta nella terza età.
- Unità Didattica n. 4 – la dieta dello sportivo e gli integratori alimentari.

**Periodo:** aprile/maggio

- **Modulo n. 8: l'alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.**

- Unità Didattica n. 1 – la celiachia
- Unità Didattica n. 2 – le malattie cardiovascolari

- Unità Didattica n. 3 – le intolleranze e le allergie.

**Periodo:** maggio fino al termine delle lezioni

## **SPAZI**

Aula

## **STUMENTAZIONE DIDATTICA**

Per quanto riguarda il settore “alberghiero” ed in particolare la scienza degli alimenti, sia le attrezzature scolastiche sia i sussidi didattici sono insufficienti e/o addirittura inesistenti.

## **METODOLOGIE**

Le varie unità di lavoro sono state introdotte in modo intuitivo e problematico per stimolare la curiosità degli alunni, mentre per destare interesse e partecipazione attiva sono stati fatti costanti riferimenti a casistiche e a tipiche situazioni reali.

Si è cercato di coinvolgere gli alunni puntando sulle osservazioni dirette dei materiali, dei sussidi possibili e sulla sperimentazione ogni volta che è stato possibile, seguendo l’iter della ricerca (elaborazioni personali di diete equilibrate, interpretazione fabbisogno energetico e nutritivo dei vari componenti della classe, ecc.).

I ragazzi sono stati guidati così all’acquisizione di un metodo scientifico, all’autonomia di pensiero ed alla capacità di critica che sono indice di maturazione della personalità.

In ogni caso le scelte metodologiche, finalizzate al conseguimento degli obiettivi prefissati, hanno cercato di valorizzare in modo appropriato la centralità dell’allievo, il quale è stato stimolato intellettualmente per sentirsi protagonista attivo dell’apprendimento.

Nel corso dell’anno le attività sono variate in funzione delle fasi di lavoro e delle opportunità argomentative offerte da ciascuna unità didattica, per evitare la monotonia e per non far perdere organicità ed efficacia al dialogo educativo.

L’insegnamento della disciplina è stato il più possibile individualizzato, proponendo metodi e strumenti diversi per recuperare la motivazione e rispondere alle diverse esigenze e ai diversi tipi di apprendimento degli alunni.

Per stimolare negli studenti l’attitudine alla ricerca personale, all’autonomia di apprendimento e per accrescere il loro senso di responsabilità e il coinvolgimento nel percorso formativo, si è ritenuto indispensabile, anziché l’uso frequente della lezione frontale, utilizzare metodologie attive, quali: discussioni, dibattiti, risoluzione di problemi, esercitazioni e ricerche collettive o individuali., raccolta di materiali, elaborazione ed interpretazione dei dati.

Considerando il profilo professionale particolare che l’istituto alberghiero si propone di dare, si è ritenuto opportuno iniziare il programma richiamando alcuni argomenti trattati durante gli anni precedenti e poi sono stati trattati più dettagliatamente i principi alimentari; la



comprensione di questa parte della disciplina, presuppone però alcune cognizioni fondamentali sulla composizione e struttura della “materia” sia essa vivente o inanimata. Pertanto sono stati trattati argomenti di chimica inorganica ed organica.

Gran parte del programma è stato impostato mettendo in risalto le caratteristiche fondamentali dei principi alimentari e per meglio far comprendere questi obiettivi sono state fatte semplificazioni, ci si è servito del libro di testo e laddove questo era carente si sono dettati degli appunti. Nell'affrontare i contenuti della disciplina in linea di massima si sono privilegiati i problemi connessi alla realtà locale prima e poi quelli connessi alla realtà nazionale, cercando di stimolare la curiosità degli alunni.

Si è tenuto in debito conto l'uso delle espressioni tecniche proprie della disciplina, chiarendo il significato dei singoli termini e stimolando l'arricchimento linguistico.

Si è cercato sempre di sollecitare l'interesse mediante frequenti riferimenti a casistiche e a tipiche situazioni reali ed ai necessari rimedi.

Per quanto riguarda la didattica, le metodologie scelte ed adottate sono state diverse. Si è cercato, nel limite delle conoscenze specifiche acquisite dagli alunni, di elaborare progetti applicativi delle nozioni apprese, affinché l'allievo valorizzasse il bagaglio culturale che man mano acquisiva.

### ***MATERIALI DIDATTICI***

Nelle varie attività è stato utilizzato materiale didattico di vario genere come schede, testi semplificati, riviste specializzate ecc., per favorire gli apprendimenti sono stati utilizzati strumenti alternativi come il computer, con CD ROM in dotazione al libro di testo al fine di aiutare gli alunni a perseguire gli obiettivi curriculari e trasversali.

### ***TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE***

Per verificare in itinere l'efficacia dell'insegnamento/apprendimento, che è uno dei principali obiettivi dell'autonomia delle istituzioni scolastiche al fine di giungere a una formazione e istruzione mirata allo sviluppo della persona umana e al successo formativo dello studente, sono state effettuate verifiche formative consistenti in colloqui guidati che non hanno seguito gli schemi tradizionali domanda-risposta, ma sono stati posti come discussioni coinvolgendo tutti gli alunni. A fine modulo poi, è stata effettuata una verifica sommativa scritta articolata in due o più tracce a scelta dell'alunno.

Per verificare il livello di apprendimento sono state effettuate verifiche formative in itinere con discussioni aperte anche all'intera classe, relazioni scritte ed orali e verifiche sommative di fine modulo e/o di fine quadrimestre attraverso prove scritte, due nel primo quadrimestre e due nel secondo.

In questo modo gli alunni hanno mostrato un discreto interesse per la disciplina, raggiungendo un livello medio di preparazione quasi sufficiente. In particolare gli alunni si sono interessati alle problematiche di ordine professionale.

### ***CRITERI DI VALUTAZIONE***

Per la valutazione formativa si è tenuto conto della qualità dell'esposizione scritta e orale nonché della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza in relazione agli obiettivi prefissati.

Per la valutazione sommativa si è tenuto conto delle conoscenze oggettive di ciascun allievo, della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

### ***ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE***

Per quanto riguarda l'aspetto comportamentale, il primo problema che si presenta quando si entra in una classe è quello relativo alla disciplina. Gli alunni spesso manifestavano la propria vitalità in maniera a volte eccessiva tanto che in alcune occasioni risultava difficile svolgere la normale attività didattica. Questo accade in quanto i ragazzi vivono una serie di mutamenti fisici e psichici, tipici dell'età. Ma se l'aumento dell'aggressività, dell'esuberanza, così come il distacco dagli adulti e dai loro valori, l'insoddisfazione di se stessi, rientrano in questa sfera di cambiamenti previsti e giustificabili, è evidente che bisogna controllarne la spinta espressiva e contenerla entro limiti accettabili, risultato che sono riuscito ad ottenere impegnando i ragazzi in una qualsiasi attività di libera discussione di argomenti vari, possibilmente attinenti alla materia.

Gli alunni inoltre, sono stati indirizzati verso quei comportamenti e quegli atteggiamenti che gli aiuteranno nei confronti della comunità scolastica prima e dopo verso la società in genere. Nel curare l'aspetto comportamentale non tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, molto probabilmente a causa della loro difficile scolarizzazione.

Il programma non è stato svolto per intero, alcuni argomenti inoltre, sono stati trattati per linee generali a causa del poco tempo avuto a disposizione, per interruzioni durante l'anno scolastico per i corsi di recupero e per le numerose assenze collettive degli alunni.

*Ore effettivamente svolte dal docente fino al 30 aprile 2024: n. 49/99*

*A disposizione della Commissione sono depositati in archivio i seguenti esempi delle prove delle verifiche effettuate:*

- *prove semistrutturate;*
- *temi.*

Il docente  
Prof. Matteo Soccio

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI: Lab. dei servizi enogastronom. – settore  
CUCINA  
prof. LONGO GIUSEPPE**

**OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN  
TERMINI DI *CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.***

**CONOSCENZE**

- Classificazione degli alimenti secondo i criteri di qualità.
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
- Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.
- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.

**COMPETENZE**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità di prodotti.
- 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.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

**CAPACITÀ**

- Riconoscere i criteri di certificazione e qualità degli alimenti.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
- Progettare menù e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULI E UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TESTI</b>
<b>IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI</b>	<b>CHEF CON MASTER LAB</b>
<b>SICUREZZA SUL DI LAVORO</b>	<b>DISPENSE E FOTOCOPIE</b>
<b>LE INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>	
<b>II CATERING E IL BANQUETING</b>	
<b>I MARCHI DI QUALITA'</b>	
<b>I METODI DI CONSERVAZIONE</b>	
<b>LA DIETA MEDITERRANEA</b>	
<b>MODULO DI APPROFONDIMENTO</b>	

### METODOLOGIE E STRUMENTI

Vengono utilizzate di preferenza la lezione frontale. In particolare sono state utilizzate:

- Lezione frontale
- Attività di ricerca individuale e di gruppo
- Discussione guidata
- Lavori di gruppo

### VERIFICHE

- Verifiche orali.
- Verifiche pratiche.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione si basano su quanto previsto dal POF e dai criteri di valutazione stabiliti dal collegio docenti. In generale, la valutazione è stata effettuata sulla base delle effettive competenze professionali acquisite nonché della conoscenza generale e specifica dei contenuti e di eventuali raccordi interdisciplinari, della capacità linguistica e di sviluppo delle argomentazioni, della capacità elaborativa, logica e critica, della capacità di generalizzare ed estrarre delle iniziative in laboratorio di pratica operativa in cucina.

### STRUMENTAZIONE DIDATTICA

- Libro di testo
- Dispense
- Materiale didattico

### ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La maggior parte della classe ha partecipato in modo attivo e costante alle lezioni. Gli alunni dimostrano di avere raggiunto una discreta conoscenza degli argomenti trattati, in alcuni casi sufficiente. La maggior parte degli alunni dimostra una buona padronanza del lessico specifico, mentre per altri sufficiente. Una buona parte di ragazzi inoltre hanno ampie capacità professionali e riescono autonomamente a organizzare un evento enogastronomico.

**Il docente**

prof. Longo Giuseppe

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI  
LAB. DI SERV. ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA**

*prof. Fiorentino Francesco Paolo*

*5<sup>a</sup> sez. As - a.s. 2023/24*

**OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI  
CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ**

**CONOSCENZE**

- Gli ambienti di lavoro del settore ristorativo;
- La brigata di sala e del bar;
- Attrezzature del reparto sala e bar;
- Allestimento della sala e mise en place del coperto;
- Mise en place del banco bar;
- Strumenti e tecniche di miscelazione;
- La produzione e classificazione dei distillati;
- Classificazione dei cocktail internazionali;
- Le certificazioni di qualità;
- I prodotti a marchio DOP, IGP, STG;
- L'etichettatura dei prodotti alimentari;
- Gli allergeni alimentari;
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

**COMPETENZE**

- Individuare i reparti del ristorante e del bar;
- Collocarsi all'interno di una brigata di sala o di bar, sapendo individuare le diverse figure che la compongono;
- Saper instaurare rapporti corretti con la clientela in tutte le fasi del servizio;
- Organizzare il lavoro e gestire i tempi di servizio previsti nelle varie fasi del servizio;
- Rendere sicuro e pulito il posto di lavoro;
- Individuare e utilizzare le attrezzature di sala e di bar;
- Le tecniche di base di sbarazzo e di pulizia del tavolo;
- Applicare i diversi stili di servizio;
- Conoscere i marchi di qualità;
- Saper promuovere i prodotti tipici del territorio;
- Individuare le diverse bevande in uso al bar;
- Le tecniche di miscelazione;
- I cocktail internazionali I.B.A.;
- Preparazione di un menù con gli allergeni.

## CAPACITÀ

- Acquisire le conoscenze e le abilità necessarie a instaurare rapporti corretti con la clientela.
- Analizzare e controllare il proprio comportamento e il proprio lavoro, coordinandosi con gli altri;
- Suddividere i vari momenti di una giornata «tipo» al ristorante o al bar;
- Comportarsi in maniera corretta in situazioni pericolose e di prima emergenza;
- Collegare il tipo di attrezzatura all'uso specifico;
- Effettuare la manutenzione di base e la pulizia necessaria in base alla tipologia di attrezzatura utilizzata;
- Adottare le tecniche per l'uso della clip, l'impugnatura dei piatti, l'uso del vassoio di servizio, l'uso del guèridon;
- Preparare il coperto in base ai menù prestabiliti con la relativa disposizione della posateria e cristalleria necessaria per la mise en place;
- Preparare e servire le bevande analcoliche e alcoliche;
- Preparare alcuni aperitivi e cocktail alcolici;
- Utilizzare l'attrezzatura base per preparare un aperitivo e un cocktail;
- Utilizzare le tecniche di miscelazione tradizionali;
- Gestire il contatto con il cliente e utilizzare le formule di commiato dal cliente;
- Suggestire al cliente alcuni prodotti, piatti e vini;
- Distinguere i diversi tipi di menù e di carta;

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<b>LA SICUREZZA SUL LAVORO E ANTINFORTUNISTICA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sicurezza nei luoghi di lavoro</li> <li>• Misure generali e responsabilità operatori</li> </ul>	Appunti del docente e presentazioni multimediali	SETTEMBRE/OTTOBRE
<b>ETICHETTATURA ALIMENTARE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'etichettatura dei prodotti alimentari</li> <li>• Gli allergeni</li> <li>• I marchi di qualità (DOP, IGP, STG)</li> </ul>	Appunti del docente e presentazioni multimediali	OTTOBRE/NOVEMBRE
<b>LA RISTORAZIONE DI OGGI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allestimento sala per eventi</li> <li>• Organizzazione buffet</li> </ul>	Appunti del docente e presentazioni multimediali	DICEMBRE
<b>IL SERVIZIO DELLA PRIMA COLAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• English breakfast</li> <li>• Continental breakfast</li> </ul>	Appunti del docente e presentazioni multimediali	GENNAIO/FEBBRAIO
<b>GRAFICA DIGITALE E HOSPITALITY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canva: strumento di progettazione grafica</li> <li>• La promozione digitale nel settore Hospitality</li> <li>• Creazione menù digitale</li> </ul>	Appunti del docente e presentazioni multimediali	MARZO/APRILE

<b>LA SICUREZZA AGROALIMENTARE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il sistema H.A.C.C.P.</li> <li>• Pericoli e rischi alimentari</li> <li>• L'O.S.A. e gli obblighi formativi</li> <li>• G.H.P. e G.M.P.</li> </ul>	<p>Appunti del docente e presentazioni multimediali</p>	<p>MAGGIO/ GIUGNO</p>
--	---	---------------------------

## **SPAZI**

*Aula, Laboratori di Sala e Bar.*

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

*Lezione frontale, attività di ricerca ed esercitazione individuale e di gruppo, discussione guidata, visione di filmati afferenti la disciplina, lavori di gruppo, simulazioni d'impresa durante le esercitazioni in laboratorio nonché collegamenti con altre discipline di indirizzo.*

## **VERIFICHE**

*Durante l'anno sono state effettuate verifiche scritte strutturate e prove pratiche in laboratorio di sala e bar.*

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

*Lo strumento di verifica è stato interpretato come valutazione del raggiungimento, da parte degli allievi, degli obiettivi didattici; si è valutato in senso positivo l'acquisizione di nozioni e tecniche di lavoro negli ambienti di sala e del bar e soprattutto le capacità di rielaborare personalmente i contenuti disciplinari.*

*Gli strumenti di valutazione fanno riferimento alle linee guida del PTOF e alle indicazioni fornite dal Dipartimento:*

- *Impegno (scarso, diligente, rigoroso);*
- *Partecipazione al dialogo educativo;*
- *Originalità e creatività;*
- *Frequenza (discontinua, regolare);*
- *Comportamento (poco responsabile, corretto, responsabile);*

## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

*Libri di testo, appunti del docente, presentazioni multimediali preparate ad hoc, video online, piattaforma di apprendimento basata su gioco (kahoot), Canva (strumento di progettazione grafica).*

## **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

*La classe presenta un livello sufficiente di preparazione di base, avendo nel corso degli anni maturato un discreto metodo di studio e sviluppato parallelamente capacità critiche in alcuni casi sufficienti mentre in altri buone.*

*Nel complesso la classe ha seguito proficuamente, pervenendo a risultati sufficienti, in alcuni casi buoni. La maggior parte della classe si è impegnata in modo costante, acquisendo contenuti e metodi; alcuni alunni hanno mantenuto un approccio discontinuo alla disciplina.*

**Il docente**

**prof. Francesco Paolo Fiorentino**

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI**

**RELIGIONE CATTOLICA    Classe VA Ser.**

**ANNO SCOLASTICO 2023 -2024**

**Prof.ssa Augello Nunziata**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.**

#### **CONOSCENZE**

1. Bioetica generale. La vita: riflessione a partire dalla cultura contemporanea e dalla proposta biblica.
2. Le questioni del relativismo, del soggettivismo e dell'utilitarismo morale. La necessità di una nuova riflessione sull'idea di bene.
3. La vita come valore. Il giorno della memoria.
4. I principi della bioetica cristiana. Bioetica speciale. La questione morale dell'aborto procurato . La questione morale dell'eutanasia.
5. La famiglia L'idea cristiana di amore e famiglia. Il matrimonio come vocazione. Il sacramento del matrimonio.
6. La donna tra politica e condizione sociale. Il lavoro, l'affettività, il rispetto "sospeso", l'educazione al "femminile" delle nuove generazioni tra cultura maschilista e femminismo etico. La donna nella Sacra Scrittura.
7. Confronto con la legalità: dialogo aperto con la Dott.ssa Natale Floriana.
8. Il sapere della fede. La complementarità fra sapere scientifico e sapere della fede. I totalitarismi e i crimini contro l'umanità.
9. Enciclica "Fratelli tutti" tra umanesimo e formazione ai valori del II millennio. La sofferenza e la cura.
10. L'attesa e la costruzione di una nuova etica. La pace come ricerca ed utopia: la fine delle guerre. Inviati speciali sui fronti di guerra .

#### **COMPETENZE**

Saper comunicare sul piano verbale e non verbale i contenuti della disciplina nel contesto della relazione tra pari e con l'adulto. Utilizzare correttamente il linguaggio circa gli argomenti proposti. Saper rilevare i fatti salienti della realtà per un confronto critico alla luce delle proposte formative dell'IRC

#### **CAPACITÀ**

La classe ha maturato un livello di apprendimento e di formazione sufficiente per la maggioranza. Alcuni elementi si sono distinti per maggior interesse, capacità dialogica e critiche, adeguate al percorso nell'IRC per la maturità del V anno superando anche il discreto livello di maturità e responsabilità nell'impegno e nella ricerca di risultati. Atri, non hanno maturato il senso di "coscienza di sé per una maturità adulta", e sono stati poco presenti al completamento del percorso formativo.



## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TEMPI
Bioetica e riflessioni sui temi della vita dal concepimento allo sviluppo della vita . La sacralità della famiglia.	Sett/Ott
Dalla famiglia tradizionale alle famiglie mononucleari. Il senso della genitorialità. L'educazione ai valori esistenziali. Il giorno della memoria. La vita di Sophie Sholl e la Rosa Bianca.	Nov/Genn
L'amore e lo sviluppo dell'affettività nelle relazioni familiari e interpersonali. Le aberrazioni: il femminicidio e la violenza sulle donne. Incontri sul web "Con voce di donna". La giornata del cyber bullismo e la sicurezza contro le trappole della rete.	Febbr/Mar
L'Ucraina e le altre nazioni in guerra. Eutanasia. La difesa della vita. La cura della persona. La cura al tempo della pandemia. I regimi totalitari. La memoria negata: dalla seconda guerra mondiale agli eccidi di massa. L'umanizzazione delle strutture sociali e sanitarie. L'uomo tra solitudine e speranza. Incontro sui social con l'arte e la teologia. Le resurrezioni dell'uomo contemporaneo e la Resurrezione di Cristo.	Aprile
Il contributo della fede nella riformulazione dei saperi sulla vita . La dignità della persona nel progetto di crescita. Le mete e i percorsi della maturità attraverso i pellegrinaggi. Visita virtuale nei luoghi del silenzio: eremi sul Gargano. Il Santuario di San Pio. Subiaco con San Benedetto da Norcia.	Maggio
Ore effettivamente svolte dal docente fino all'8 maggio 2024	22/33

### SPAZI

Classe scolastica.

**METODOLOGIE E STRUMENTI** Lezioni frontali interattive. Brainstorming. Film. Fotocopie e libri di testo. Link. File e documenti in video registrazione.

**VERIFICHE** Orali

**CRITERI DI VALUTAZIONE** S (Sufficiente) B (Buono) M (Molto) MM (Moltissimo)

**STRUMENTAZIONE DIDATTICA** PC. Fotocopie. Letture specifiche delle fonti dell'IRC

### ANDAMENTO DIDATTICO- DISCIPLINARE

La classe ha svolto un programma di minima ma sempre lineare e trasparente in tutto il corso dell'anno. Ha colto gli stimoli con attenzione e prontezza rispondendo alle varie proposte educative e sempre alla ricerca di argomentazioni basati sull'attualità e il confronto con la disciplina ed i documenti prodotti, producendo anche una documentazione inerente alla ricerca e al dialogo costruttivo su temi di attualità e confronto.

**L'Insegnante**

Prof.ssa Augello Nunziata

**ALLEGATI  
ELENCO CANDIDATI**

N.	CANDIDATO
1	AQUILANTE GENNARO 08/02/2001
2	AUGELLO LORIS 30/08/2001
3	BISCEGLIA REBECCA MARIA 12/07/2003
4	CIAVARELLA ADDOLORATA 08/07/1965
5	CLINI ELIZABETH 06/12/1960
6	CRISSETTI MARIA ANTONIETTA 08/09/2003
7	DE LIA MICHELA 09/08/2000
8	DELLA ROCCA GIUSEPPE FORTUNATO 02/08/2003
9	DI MAGGIO FELICETTA 05/06/1966
10	DRAGANO SAMUELE 12/04/2003
11	GAGGIANO GIUSEPPE 26/08/2003
12	GORGOGLIONE PAOLO 24/02/1990
13	LIVORI ALESSIA 30/10/2000
14	MARUZZI SARA 06/04/2000
15	MISCHITELLI MANUELA PIA 13/01/2005
16	PERROTTI NUNZIA 25/02/1977
17	PRATTICHIZZO EDGAR 28/06/2001
18	RICCIARDI FILOMENA 13/09/1976
19	RUSSO FRANCESCA 06/08/2002
20	SANTORO YAO GRACIELA 25/10/2001
21	STEDUTO LEONARDO PIO 20/12/2004
22	TROIANO PASQUALE PIO 28/11/2000
23	TURCO ANDREA LUCA 05/11/1999
24	TURCO ILARIA 23/02/2003
25	URBANO DENISE 11/02/2003
26	VILLANI SILVIA 30/10/1974

### TABELLA CREDITI

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III ANNO</b>	<b>Fasce di credito IV ANNO</b>	<b>Fasce di credito V ANNO</b>
<b><math>M = 6</math></b>	7-8	8-9	9-10
<b><math>6 &lt; M \leq 7</math></b>	8-9	9-10	10-11
<b><math>7 &lt; M \leq 8</math></b>	9-10	10-11	11-12
<b><math>8 &lt; M \leq 9</math></b>	10-11	11-12	13-14
<b><math>9 &lt; M \leq 10</math></b>	11-12	12-13	14-15

## QUADRO DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE E LO SVOLGIMENTO DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO



m\_pi - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
AOOUFGAB - Ufficio di Gabinetto del MIUR  
REGISTRO DECRETI  
0001095 - 21/11/2019 - REGISTRAZIONE



*Il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca*

VISTA la legge 10 luglio 2015, n. 107, recante *“Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”*;

VISTO il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, riguardante *“Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado”*;

VISTA la legge 10 dicembre 1997, n. 425, avente a oggetto *“Disposizioni per la riforma degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore”*;

VISTA la legge 10 marzo 2000, n. 62, recante *“Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione”*;

VISTA la legge 11 gennaio 2007, n. 1, recante: *“Disposizioni in materia di esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore e delega al Governo in materia di raccordo tra la scuola e le università”*

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, avente a oggetto: *“Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59”*;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, che adotta il *«Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali, ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133»*;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88, che adotta il *«Regolamento recante norme per il riordino degli istituti tecnici a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133»*;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, che adotta il *«Regolamento recante revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dei licei a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133»*;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 2012, n. 263, avente a oggetto *“Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133”*;

VISTO il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante *“Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”*, e in particolare, l'articolo 17;

CONSIDERATO che l'articolo 17, commi 5 e 6, del citato decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, prevede l'emanazione di un decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca per la definizione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione concernenti la prima e la seconda prova scritta degli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione;

CONSIDERATA la rilevanza dell'apprendimento degli eventi storici nel contesto nazionale, europeo ed internazionale per la formazione di una cittadinanza consapevole e responsabile dei giovani;

RITENUTO, pertanto, di integrare il quadro di riferimento della prima prova scritta, di cui al D.M. del 26 novembre 2018, n. 769, prevedendo che almeno una delle tracce della tipologia B debba riguardare l'ambito storico;

VISTO il parere favorevole del CSPI approvato nell'adunanza plenaria n. 31 del 13 novembre 2019

RILEVATO che l'accoglimento del suggerimento contenuto nel parere sopra richiamato porterebbe ad aumentare il numero complessivo delle tracce proposte per la prima prova scritta da sette ad otto;

CONSIDERATO che tale aggiunta porterebbe, inoltre, ad un sostanziale squilibrio tra le tipologie di prova rispetto alla struttura complessiva del quadro di riferimento, aumentando il peso della tipologia B rispetto alle altre;

VALUTATA la non opportunità di modificare numero e formulazione degli indicatori inseriti nella griglia di valutazione;

TENUTO CONTO delle osservazioni e delle indicazioni contenute nel parere e nel documento allegato al parere, concernenti alcuni adattamenti formali del testo del quadro di riferimento

## **DECRETA**

### **Articolo 1**

Per le motivazioni indicate in premessa il quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, di cui al D.M. del 26 novembre 2018, n. 769, è sostituito come da allegato, che è parte integrante del presente provvedimento.

IL MINISTRO  
Lorenzo Fioramonti



**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento  
della prima prova scritta dell'esame di Stato**

**Tutti i percorsi e gli indirizzi dell'istruzione liceale, tecnica e professionale**

**Caratteristiche della prova d'esame**

**1) Tipologie di prova**

**A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano.**

**B Analisi e produzione di un testo argomentativo.**

**C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.**

Con riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale di cui all'art. 17 del Dlgs. 62/17 e per dar modo ai candidati di esprimersi su un ventaglio sufficientemente ampio di argomenti saranno fornite sette tracce: due per la tipologia A, tre per la tipologia B e due per la tipologia C.

**2) Struttura delle tracce**

**Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.

**Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo.** La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia di singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.

**Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.** La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

Durata della prova: sei ore.

### **Nuclei tematici fondamentali**

Sia per quanto concerne i testi proposti, sia per quanto attiene alle problematiche contenute nelle tracce, le tematiche trattate potranno essere collegate, per tutte le 3 tipologie, agli ambiti previsti dall'art. 17 del D.Lgs 62/2017, e cioè:

- ambito artistico,
- ambito letterario
- ambito storico
- ambito filosofico
- ambito scientifico
- ambito tecnologico
- ambito economico
- ambito sociale

Per quanto concerne la tipologia B, almeno una delle tre tracce deve riguardare l'ambito storico.

### **Obiettivi della prova**

Gli obiettivi dell'insegnamento dell'italiano riflettono una duplice esigenza, espressa sia dalle *Linee guida* per l'istruzione tecnica e professionale sia dalle *Indicazioni nazionali* per i licei.

Per la lingua, si tratta di "padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti"; per la letteratura, di raggiungere un'adeguata competenza sulla "evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi".

Quanto alla lingua occorrerà distinguere tra le competenze di base, da presupporre per qualsiasi tipo di prova e per qualsiasi tipo di indirizzo, e quelle specifiche.

Tra le prime figurano la padronanza grammaticale, la capacità di costruire un testo coerente e coeso, una sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione e un dominio lessicale adeguato (da saggiare anche attraverso la competenza passiva, a partire da un testo dato).

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. (che può valere sono in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano abitualmente caratteri in certa misura "misti"), occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.



## Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

### Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

#### INDICATORE 1

- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.
- Coesione e coerenza testuali.

#### INDICATORE 2

- Ricchezza e padronanza lessicale.
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.

#### INDICATORE 3

- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

### Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

#### Tipologia A

### Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- 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).
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).
- Interpretazione corretta e articolata del testo.

## Tipologia B

<b>Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</li><li>• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</li><li>• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</li></ul>

## Tipologia C

<b>Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</li><li>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</li><li>• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li></ul>

**NB. 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 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).**

## QUADRO DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE E LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

**ISTITUTO PROFESSIONALE**  
*Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*

### Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

#### TIPOLOGIA A

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

#### TIPOLOGIA B

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

#### TIPOLOGIA C

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

#### TIPOLOGIA D

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

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

### **Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

### **Obiettivi della prova**

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

## PRIMA PROVA SIMULATA

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

### **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

#### **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

##### ***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...] A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Chesiano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

*La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.*

## Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

## Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## SECONDA PROVA SIMULATA

### ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE  
ENOGASTRONOMIA e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

#### **LA SICUREZZA ALIMENTARE** **Tipologia B**

#### **DOCUMENTO**

**Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”**  
Commissione delle Comunità Europee

[...]

#### **CAPITOLO 1: INTRODUZIONE**

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.



## CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in:  
[www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6\\_2\\_2\\_1.jsp?lingua=italiano&id=1553](http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553))

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menù tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di venti operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- Riporti il menù tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti ed alla selezione dei fornitori;
  - Individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menù;
  - identifichi un pericolo associato alla preparazione di un piatto del menù scelto;
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa sulle procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

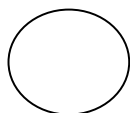
<b>Materie</b>	<b>Docenti</b>
Italiano - Storia	Poppa Maria
Matematica	Leone Giuseppe
Lingua e cultura straniera - inglese	La Porta Filomena
Lingua e cultura straniera - francese	Gaggiano Daniela
Scienze giuridico - Economiche	Canistro Giuseppe
Scienze degli alimenti	Soccio Matteo
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Longo Giuseppe
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Fiorentino Francesco Paolo
Religione	Augello Nunziata

San Giovanni Rotondo, 13/05/2024

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Prof. Luigi Talenti

---





Ufficio PROTOCOLLO U.0010719 . 21-03-2017 .h.13:04  
**GARANTE DIPARTIMENTO LIBERTÀ PER LA PROTEZIONE PUBBLICA  
E SANITÀ DEI DATI PERSONALI**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e  
formazione [dp.il@ustacert.istruzione.it](mailto:dp.il@ustacert.istruzione.it)

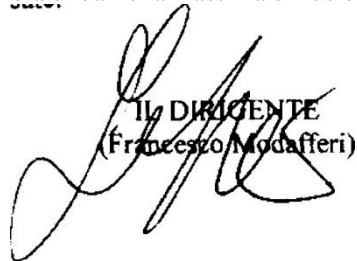
Oggetto: diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito dei C.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative.

Diverse sono state, nel corso degli ultimi mesi, le iniziative volte ad aumentare l'attenzione del sistema dell'istruzione sull'importanza di un approccio corretto e consapevole alla protezione dei dati personali da parte di tutti gli attori che lo compongono.

È importante che le scuole del sistema nazionale di istruzione, nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, agiscano nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

In questo quadro sono state rilevate, nel recente passato, alcune criticità in relazione alle modalità di redazione del C.d. "documento del 15 maggio", di cui all'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323, che sovente hanno dato luogo a indebite diffusioni di dati personali riferiti a studenti, anche tramite la rete internet, da parte di numerose istituzioni scolastiche.

Alla luce di precedenti pronunciamenti dell'Autorità, si ritiene quindi opportuno trasmettere un documento nel quale sono riportate specifiche indicazioni sulla corretta redazione, sulla base della disciplina in materia di protezione dei dati personali, del richiamato documento del 15 maggio, con preghiera di darne la massima diffusione

  
Il DIRIGENTE  
(Francesco Modafferi)

presso le scuole interessate. Si resta a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

## GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

### Allegato n. 1

Indicazioni operative sulle corrette modalità di redazione, alla luce della disciplina in materia di protezione dei dati personali, del C.d. "documento del 15 maggio" di cui all'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323.

#### 1. Il documento del 15 maggio

Gli esami conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria comprendono tre prove scritte ed un colloquio volti ad evidenziare le conoscenze, competenze e capacità acquisite dal candidato (l. 10 dicembre 1997, n. 425 "Disposizioni per la riforma degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore"; d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 "Regolamento recante disciplina degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore")

La prima prova scritta consiste nella produzione di uno scritto scelto dal candidato tra più proposte di varie tipologie.

La seconda prova scritta ha per oggetto una delle materie caratterizzanti il corso di studio per le quali l'ordinamento vigente prevede verifiche scritte, grafiche o scrittografiche.

La terza prova, a carattere pluridisciplinare, consiste nella trattazione sintetica di argomenti, nella risposta a quesiti singoli o multipli, ovvero nella soluzione di problemi o di casi pratici e professionali o nello sviluppo di progetti.

I testi relativi alla prima e alla seconda prova scritta sono scelti dal Ministro dell'istruzione dell'Università e della Ricerca (MIUR), mentre per la terza il MIUR sceglie solo le caratteristiche formali generali, giacché il relativo testo è predisposto dalla commissione di esame, anche alla luce dell'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso.

Per consentire alla commissione di predisporre tale ultima prova, i consigli di classe sono chiamati ad elaborare, entro il 15 maggio, un apposito documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti.

Ciascun consiglio può, inoltre, **aggiungere** ogni altro elemento ritenuto significativo ai fini dello svolgimento degli esami (o. m. 4 febbraio 2000, n. 31).

Per quanto concerne gli istituti professionali, tenuto conto della particolare organizzazione del biennio post-qualifica che prevede nel curriculum una terza area professionalizzante, che si realizza mediante attività integrate tra scuola e formazione professionale regionale e/o la partecipazione a stage presso aziende, il documento deve recare specifiche indicazioni sul profilo e le caratteristiche di tale area, sulle attività poste in essere e sugli obiettivi raggiunti.

Il documento nelle scuole che attuano l'autonomia didattica e organizzativa in via sperimentale, è integrato con le relazioni dei docenti dei gruppi in cui eventualmente si è scomposta la classe o dei docenti che hanno guidato corsi destinati ad alunni provenienti da più classi. Al documento stesso possono essere allegati eventuali atti relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, nonché alla partecipazione attiva e responsabile degli alunni.

È previsto, inoltre, che prima della elaborazione del testo definitivo, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

La richiamata disciplina di settore, infine, prevede espressamente che tale documento debba essere immediatamente affisso all'albo dell'istituto ed consegnato in copia a ciascun candidato. Chiunque abbia interesse può estrarne copia.

Nella prassi, anche sulla base di specifici modelli predisposti da alcune scuole, taluni anche reperibili in rete, il documento in esame viene redatto riportando dati personali riferiti agli studenti.

Dall'elenco nominativo degli studenti appartenenti alle ultime classi, ad ulteriori informazioni anagrafiche o relative al rendimento scolastico, numerosi documenti del 15 maggio vengono redatti con annesse numerose informazioni personali riferite agli studenti.

Per effetto, poi, dell'art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69 "A far data dal 1<sup>o</sup> gennaio 2010, gli obblighi di pubblicazione di atti e provvedimenti amministrativi aventi effetto di pubblicità legale si intendono assolti con la pubblicazione nei propri siti informatici da parte delle amministrazioni e degli enti pubblici obbligati, sovente i documenti così redatti vengono pubblicati, invece che all'albo dell'istituto, sul sito internet istituzionale della scuola, nonché indicizzati nelle rete.

#### 2. La disciplina in materia di protezione dei dati personali

- Come anticipato, la prassi da ultimo descritta non risulta, per le ragioni di seguito evidenziate, conforme alla disciplina in materia di protezione dei dati personali.

#### 2a. I principi di necessità e proporzionalità

E' principio cardine della protezione dei dati personali, quello di necessità in base al quale ciascun titolare è tenuto ad escludere l'attamenti di dati personali quando le finalità perseguite nei singoli casi possono essere realizzate mediante, rispettivamente, dati anonimi od opportune modalità che permettano di identificare l'interessato solo in caso di necessità (art. 3 del Codice).

In altre parole, "i dati personali dovrebbero essere trattati solo se la finalità del trattamento non sia ragionevolmente conseguibile con altri mezzi" (considerando n. 39 e par. 5 Regolamento generale sulla protezione dei dati n. 679 del 2016).

Quando necessari per il perseguimento di specifiche finalità, i dati trattati devono, in ogni caso, essere solo quelli effettivamente pertinenti e non eccedenti per il perseguimento di tali scopi (art. 1 del Codice). Risulta, quindi, illecito il trattamento di dati eccedenti rispetto alla finalità, intendendosi per tali quelli in assenza dei quali il titolare del trattamento riesce comunque a conseguire utilmente gli obiettivi prefissati.

#### 2,b. Presupposti giuridici per la diffusione di dati personali

In tale quadro, il Codice dispone specifiche regole per la diffusione di dati personali (diversi da quelli sensibili e giudiziari), da parte di soggetti pubblici e privati.

Nel rispetto dei richiamati principi di necessità e proporzionalità i soggetti pubblici possono diffondere dati personali solo se tale operazione di trattamento risulta ammessa da una norma di legge o di regolamento (artt. 3, I I e 19, comma 3, del Codice).

Fermi i richiamati principi, i soggetti privati per poter diffondere dati personali necessitano del consenso espresso, libero ed informato degli interessati ovvero di un requisito ad esso equipollente quale l'adempimento ad uno specifico obbligo di legge (arti. 23 e 24 del Codice).

#### 3. Indicazioni per la redazione del documento del 15 maggio

Come già evidenziato dal Garante, a fronte di specifici obblighi nonnativi che impongono la diffusione di atti o documenti amministrativi, le amministrazioni pubbliche prima di mettere a disposizione sui propri siti web istituzionali atti e documenti amministrativi contenenti dati personali, devono verificare che sia espressamente previsto l'obbligo di pubblicare anche dati personali, ovvero valutare, caso per caso, se tale diffusione sia effettivamente necessaria rispetto alle finalità sottese alla diffusione del documento (art. 4, comma 1, lett. m, e art. 19, comma 3, del Codice, con riguardo ai dati comuni, nonché artt. 20, 21 e 7.2, comma 1 l. con riferimento ai dati sensibili e giudiziari).

## GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ebbene alla luce dei principi e regole sopra richiamati non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessità di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti in un documento finalizzato ad orientare tale commissione nella redazione del testo della terza prova che sia il più adeguato possibile agli studenti esaminandi.

E' chiaro, infatti, che il senso del documento sia quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono,

Lo stesso dato normativo, nonché le successive indicazioni ministeriali al riguardo, non lasciano margini a un'interpretazione estensiva circa il contenuto del documento tale da comprendere anche riferimenti ai singoli studenti, risultando quindi priva del necessario fondamento normativo la diffusione di un documento così redatto.