



Documento del Consiglio di classe

Art. 5 Regolamento 323/98

Classe V sez. A serale – sede Manfredonia

Corso serale indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2023/2024

Approvato il 10/05/2024

Affisso all'albo 15/05/2024

Il coordinatore di classe

Professoressa Antonietta Nardella

il Dirigente Scolastico

prof. Luigi Talenti

INDICE

Composizione del consiglio di classe	pag.2
Presentazione della classe	pag.4
Finalità e obiettivi dell'IPEOA M. Lecce	pag.6
Il territorio, le risorse e l'utenza	pag.7
Il percorso formativo	pag.9
La programmazione collegiale	pag.10
Relazione Educazione Civica	pa.17
Tabella macrotemi	pag.22
Relazioni Finali Docenti	pag.24
Allegati :	
Elenco candidati	pag.62
Tabella attribuzione crediti	pag.63
Quadro di riferimento e griglie di valutazione per la prima prova scritta dell'Esame di Stato	pag.66
Quadro di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta dell'Esame di Stato	pag.67
Griglia di valutazione per il colloquio	pag.82
Simulazione prima prova scritta	pag.83
Simulazione seconda prova scritta	
Quadro normativo	pag.87
Il consiglio di classe	pag.90

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio della Classe V Sez. Asm, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce" di San Giovanni Rotondo, riunitosi il 10 maggio 2024, elabora ed approva il presente documento col quale la Classe viene presentata al Presidente della Commissione degli Esami di Stato 2024, 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.ro 1.

Il Consiglio della Classe 5 Sez. Asm risulta così costituito:

Tab. n. 1 Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica a.s.2012/2022	Continuità didattica a.s. 2022/2023	Continuità didattica a.s. 2023/2024
Letteratura italiana e Storia	Nardella Antonietta	No	Si	Si
Matematica	Ungaro Leonardo	No	No	Si
Lingua e cultura inglese	De rose Barbara	No	No	Si
Lingua e cultura francese	Iaccarino Antonella	Si	No	Si
Scienze economico-aziendali	Salvemini Anna	No	No	Si
*Scienze degli alimenti	Vaira Matteo	No	No	Si
*Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina	Del Vecchio Leonardo	No	No	Si

*Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Di Maggio Grazia	No	Si	Si
Religione	Latronica Giuseppe	No	Si	Si

1

*Commissari interni

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO

La classe 5[^]Asm, alla data di redazione del presente documento, risulta composta da 23 alunni, 10 femmine e 13 maschi; la maggior parte è residente a Manfredonia, invece la parte restante risiede nel comune di Mattinata.

All'inizio dell'anno scolastico 9 studenti hanno conseguito il del Diploma di Qualifica Professionale ai sensi del D.lgs. n.ro 226/05 e della Legge Regionale/PA col relativo Attestato di Competenze. Inoltre, due studenti risultano in possesso di Diploma di maturità, conseguito in altre istituzioni scolastiche e una studentessa è in possesso di Diploma di laurea.

Gli studenti provenienti dalla classe 4[^]ASm sono 18. A questi si sono aggiunti 6 studenti, i quali si sono iscritti direttamente alla classe quinta nell' anno scolastico in corso.

Per la frequenza scolastica 4 studenti risultano non frequentanti e non sono stati scrutinati nello scrutinio del primo quadrimestre e tre studenti hanno una scarsa frequenza.

La Classe, relativamente agli insegnanti, non ha goduto, come da Tab. 1, nel periodo 2021-2023, della stabile permanenza di tutti, in quanto alcuni si sono alternati, perché trasferiti di corso o di sede o perché insegnanti supplenti.

Durante il terzo anno (a.s.2021/2022), a causa della pandemia, l'attività didattica è stata svolta in alcuni periodi in presenza, in altri a distanza.

Nel triennio la classe non ha partecipato all'alternanza scuola lavoro, poiché si tratta di un corso serale. Durante il quarto anno ha partecipato a visite guidate presso aziende del settore agro-alimentare (Molino Campanaro, Azienda Fiordelisi, Oleificio Cericola) nell' ambito della metodologia learning by doing. Sia nel quarto e sia nel quinto anno la classe ha partecipato alla preparazione di buffet per eventi organizzati in collaborazione con l' IPEOA M. Lecce (Inclusion fest, progetto estroversi, Pizzomunno Cup). Nell'anno scolastico in corso ha partecipato agli incontri per l'orientamento in uscita (Capitaneria di porto di Manfredonia e Itst Academy). La classe. inoltre, ha partecipato nel mese di marzo alle prove INVALSI e nel mese di maggio alle simulazioni delle prove di esame.

La classe non è omogenea per conoscenze e competenze. Infatti, la minoranza degli studenti si distingue per impegno costante, per motivazione intrinseca ad apprendere nuove conoscenze per potenziare ulteriormente le proprie competenze e per partecipazione attiva durante le lezioni e le esercitazioni, contribuendo a un proficuo dialogo educativo. La maggioranza, invece, presenta difficoltà a causa di lacune nelle abilità di base in tutte le discipline; mostra partecipazione e studio superficiale e perciò riesce a raggiungere con difficoltà gli obiettivi prefissati nelle programmazioni delle varie discipline.

Dal punto di vista del comportamento la classe si è sempre comportata in modo disciplinato e ha mostrato rispetto nei confronti dei docenti.

FINALITA' E OBIETTIVI ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

“MICHELE LECCE”

L'Istituto Professionale di Stato “Michele Lecce”: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, con Corso Serale ad Indirizzo Enogastronomico, opera in un centro urbano di grande valenza turistico-religiosa, per la presenza del Santuario di San Pio da Pietrelcina. Il territorio, infatti, è caratterizzato prevalentemente dall'esistenza di piccole e medie strutture alberghiere a conduzione familiare.

Dall'anno scolastico 2015/16 l'Istituto comprende una sede associata presso la città di Manfredonia, presso la quale è attivo anche un corso serale

L'Istituto ha il compito di preparare sul piano umano, culturale e professionale operatore qualificato 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, con il conseguimento del Diploma di Qualifica professionale (operatore di primo livello), o di proseguire gli studi nel corso biennale post-qualifica che forma gli operatori di secondo livello, con il conseguimento del Diploma di Maturità in *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera-articolazione enogastronomia*.

Il Diplomato in 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.

- 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 presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, 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 Langobardorum, 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, Mattinata, 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, alcuni in seguito a ripetuti insuccessi, oppure, come più spesso sta capitando, perché interessati al percorso didattico proposto ed agli sbocchi professionali. Notevole è altresì la presenza di allievi diversamente abili, i quali trovano nelle attività laboratoriali proposte, una concreta possibilità per sviluppare e rinforzare le proprie potenzialità.

L'utenza proviene in gran parte da famiglie svantaggiate dal punto di vista socio-economico e l'istruzione professionale è considerata più semplice e in grado di garantire maggiori possibilità di inserimento nel mondo del lavoro. Ciò è confermato anche dal crescente numero di iscritti al corso serale già in possesso di altro diploma e con esperienza lavorativa, i quali, avendo sperimentato delusioni o incertezze nell'impatto con la società ed il mondo del lavoro, nutrono nel percorso professionale dell'Istituto Alberghiero, migliori aspettative.

IL PERCORSO FORMATIVO

L'indirizzo di studio attivo è **Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera-articolazione enogastronomia** (corso serale).

La maggior parte degli studenti ha già svolto esperienze formative esterne alla scuola, ha esperienze lavorative e ciò favorirà il loro inserimento nel mondo del lavoro.

Durante il triennio i docenti, titolari e non, hanno lavorato 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 difatti 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 multietnicità.**
- **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 conoscenze, 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: il livello delle conoscenze acquisito dalla classe, in generale, è mediamente sufficiente, e in qualche caso completo e strutturato, per ciò che concerne i contenuti (principi, teorie, regole, nuclei concettuali e procedure) e i linguaggi specifici.

Competenze: la classe utilizza le conoscenze acquisite e i linguaggi specifici nella produzione orale e scritta degli argomenti studiati con esiti in generale sufficienti. Inoltre, è in grado di leggere e interpretare testi di varia tipologia a seconda delle discipline con esiti mediamente sufficienti e per qualche studente soddisfacenti.

Capacità: la classe possiede capacità logico-critiche di livello mediamente sufficiente, anche per quanto riguarda i collegamenti interdisciplinari.

Di livello sufficiente sono anche le capacità di sintesi; qualche studente possiede buone capacità di sintesi e di rielaborazione.

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; laboratori di Informatica.

Numero e tipologia delle prove scritte e orali

- Prove scritte: congruo numero per il Primo e Secondo quadrimestre, secondo le diverse tipologie testuali previste per la prima prova d'esame (Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario in prosa e in poesia; Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo; Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche d'attualità); 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; esposizione di approfondimenti individuali o di gruppo.
- Un congruo numero di prove orali per il Primo e Secondo quadrimestre.
- Attività svolte in laboratorio di cucina e sala.
- Simulazione delle prove scritte per l'Esame di Stato: 3 maggio 2024 prima prova scritta e 6 maggio 2024 seconda prova scritta.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE (A)				
	INDICATORI			
	FREQUENZA	ABILITÀ	CONOSCENZA	COMPETENZA/DISPONIBILITÀ
NULLO/ QUASI NULLO o SCARSO	Mancata frequenza; mancate consegne. Consegne gravemente lacunose	Non evidenziate; Svolgimento del tutto inadeguato. Nessuna interazione; Lo svolgimento delle consegne è inadeguato	Ha una conoscenza frammentaria e lacunosa dei contenuti	Grave difficoltà nel formulare nell'effettuare Analisi, commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure. Non organizza il proprio processo di apprendimento. Non interagisce con i compagni
Voto: :1/3	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
INCOMPLETO o INSUFFICIENTE	Non sempre elabora un progetto di lavoro. Ha bisogno di frequenti sollecitazioni. Non è puntuale Non rispetta i tempi concordati per la consegna	Esegue solo semplici compiti solo se opportunamente guidato. Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse a disposizione e a comprendere le consegne	Ha appreso i contenuti in modo parziale e superficiale e non li collega tra loro.	Ha acquisito limitate competenze di analisi e di sintesi. Non propone soluzioni
Voto:4/5	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
ACCETTABILE o SUFFICIENTE	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne. Se orientato è in grado di effettuare l'accesso in maniera autonoma.	Riesce ad applicare i contenuti acquisiti in modo corretto ma semplice. Se orientato, comprende le consegne. Nello svolgimento manifesta qualche incertezza. Utilizza le risorse in modo disorganico e parziale.	Ha acquisito i contenuti essenziali.	Ha acquisito sufficienti capacità di analisi e di sintesi. Se orientato, formula richieste, non sempre adeguate. Se sollecitato, interagisce con i compagni.

Voto: 6	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
INTERMEDIO O BUONO	E' in grado di effettuare l'accesso in modo autonomo. E' puntuale nelle consegne	Sa operare i collegamenti tra i contenuti con coerenza, ma senza un'approfondita rielaborazione. Comprende le consegne e sa svolgerle in modo adeguato. Utilizza le risorse a disposizione in modo consapevole ed efficace.	Ha acquisito una conoscenza ampia dei contenuti.	Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed ha acquisito discrete competenze di analisi e di sintesi. Ha acquisito buone competenze di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale Sa formulare richieste pertinenti ed adeguate. Interagisce in modo costruttivo con i compagni.
Voto: 7/8	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
AVANZATO O OTTIMO	E' in grado di utilizzare le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe. E' sempre puntuale nelle consegne.	Sa operare con sicurezza i collegamenti tra i contenuti, possiede padronanza dei linguaggi specifici. Analizza con sicurezza le conoscenze a disposizione per utilizzarle nell'espletamento delle consegne in modo efficace e costruttivo.	Ha acquisito una conoscenza approfondita e personale dei contenuti. Ha acquisito piena e sicura padronanza delle problematiche, approfondite in modo personale.	Sa stabilire relazioni in problematiche anche complesse, ha acquisito ottime competenze di analisi e di sintesi. Autonomia di rielaborazione e di valutazione critica. Sa organizzare le informazioni per formulare richieste in funzione del proprio scopo e a beneficio del gruppo classe.
Voto: 9/10	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per quattro i punteggi				____/10

Nella valutazione della condotta è stata tenuta in considerazione l'intera esperienza scolastica

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI ALUNNI

Studente	Azienda	Ruolo
Basso Luciano		
Basta Cosimo		
Cassa Giovanna		
Colonna Maria		
Di Leo Antonello	Tribunale di Foggia	Assistente giudiziario
Fiore Alessia		
Granatiero Raffaella		
Guerra Massimo	Ecopolital	panettiere
Impagnatiello Samuel		
Lauriola Myriam		
Lo riso Daniele	Pizzeria Al Castello	pizzaiolo
Lo russo Salvatore Gerardo	Pellegrini srl	Aiuto-cuoco
Minafra Amerigo		
Mione Antonio Pio		
Ognissanti Libera Maria	Food 32	pizzaiolo
Otello Luigi		
Pellegrino Filippo		
Quitadamo Michele		
Renzullo Debora		
Rinaldi Maria Grazia	Parmalat srl	impiegata
Tomaiuolo Roberta		
Tononi Patrizia		
Umbriano Claudio		

RELAZIONE DI 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, sostanza 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		
Diritto e tecniche amm. (6 ore)	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
Quinto anno	Accesso ai siti della finanza agevolata per l'acquisizione di informazioni utili alla realizzazione di un'idea imprenditoriale	Agenda 2030: l'ecoturismo
Storia (6 ore)	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
Quinto anno	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
SCIENZE MOTORIE	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
Quinto anno	Bilanciare l'attività fisica curando l'alimentazione	Dieta dello sportivo
Scienze degli alimenti (8 ore)	I Quadrimestre 4 ORE	II Quadrimestre 4 ORE
Quinto anno	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
Sala-bar e vendita (7 ore)		
Sala	I Quadrimestre 4 ore	II Quadrimestre 3 ore
Quinto anno	La valorizzazione dei prodotti a Km 0 per uno sviluppo sostenibile	

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.

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.

Nucleo tematico	INDICATORI	LIVELLI			
		INIZIALE (1-4)	BASE (5-6)	INTERMEDIO (7-8)	AVANZATO (9-10)
CONOSCENZE (relative alle tematiche individuate nel presente curricolo)	Padronanza delle conoscenze	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
	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	L'alunno comprende parzialmente l'argomento proposto e il valore del lavoro per lo sviluppo della persona	L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti trattati e, se guidato, riesce a cogliere l'importanza del lavoro	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 senza difficoltà gli argomenti trattati, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona e il nesso del rispetto della dignità
COSTITUZIONE 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)					

	<p>al rispetto della dignità</p> <p>Essere in grado di tutelare la salute propria e collettiva rispettando le disposizioni riguardanti la sicurezza alimentare</p>	<p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti trattati e in pochi casi applica le norme inerenti alla sicurezza alimentare</p>	<p>per lo sviluppo della persona</p> <p>L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti e, se guidato, applica le norme inerenti alla sicurezza alimentare</p>	<p>L'alunno comprende gli argomenti di studio trattati dalle discipline, conosce e applica con precisione le norme volte alla sicurezza alimentare</p>	<p>per una partecipazione attiva alla vita democratica, arricchendo il discorso con contributi pertinenti</p> <p>L'alunno comprende pienamente gli argomenti di studio trattati dalle discipline, conosce e applica con precisione e professionalità le norme volte alla sicurezza alimentare</p>
<p>CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica (autonomia e consapevolezza)</p>	<p>Informarsi ed Interagire con la pubblica amministrazione attraverso l'utilizzo di servizi digitali</p> <p>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</p> <p>Saper valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti e dei contenuti digitali</p> <p>Saper utilizzare le tecnologie digitali proteggendo i dati personali e la privacy</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</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</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>

			argomenti e, se guidato, applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy	tutela dei dati e della privacy	L'alunno comprende pienamente l'argomento e applica con rigore regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy
--	--	--	--	---------------------------------	--

SVILUPPO SOSTENIBILE Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale (disagio, consapevolezza e benessere)	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	L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, individua in rari casi le cause dei comportamenti legati al disagio	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	L'alunno comprende gli argomenti, individua le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili	L'alunno comprende pienamente gli argomenti, individua senza difficoltà le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili
	Essere in grado di promuovere il proprio benessere attraverso una corretta alimentazione	L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente promuove una corretta alimentazione	L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato, di promuovere una corretta alimentazione per il proprio benessere	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	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
Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. (impegno, rispetto,	Essere in grado di pianificare, attuare e valutare progetti sostenibili ed inclusivi volti a tutelare l'ambiente e	L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente attua azioni sostenibili	L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato, di pianificare	L'alunno comprende gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il	L'alunno comprende senza difficoltà gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che

risoluzione di problemi, sostenibilità, alimentazione, inclusività, turismo e ambiente)	<p>creare benessere Promuovere un turismo sostenibile che sia in grado di creare posti di lavoro e promuovere la cultura e i prodotti locali</p>	<p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente coglie i nessi tra cibo e società</p>	<p>azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta</p>	<p>pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive</p>	<p>salvaguardano l'umano e il pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive argomentando le proprie scelte.</p>
	<p>Comprendere e cogliere le relazioni tra i valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo e le trasformazioni della società nei vari periodi storici</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>TUTTI I NUCLEI Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. (analizzare, argomentare, elaborare critico)</p>	<p>Focalizzare e analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema</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>
---	--	---	---	--	---

Esame di Stato a.s.2023/2024

MACROTEMI SVOLGIMENTO COLLOQUIO CLASSE 5ASM

DISCIPLINA	CIBO E SALUTE	LA SICUREZZA	LA CONTAMINAZIONE	EDUCAZIONE CIVICA
ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> • Naturalismo e Verismo: G. Verga • Il Decadentismo: G.Deledda, G. Carducci; G.Pascoli; G. D'Annunzio • Il Novecento: L. Pirandello; G. Ungaretti; E. Montale; Calvino 	<ul style="list-style-type: none"> • Naturalismo e Verismo: G. Verga • Il Decadentismo : Deledda; Carducci;; G.Pascoli; G. D'Annunzio • Il Novecento: L. Pirandello; G. Ungaretti; E. Montale; Calvino 	<ul style="list-style-type: none"> • Naturalismo e Verismo: G. Verga • Il Decadentismo:Deledda; Carducci; G.Pascoli; G. D'Annunzio • Il Novecento: L. Pirandello; G. Ungaretti; E. Montale; Calvino. 	
STORIA	<ul style="list-style-type: none"> • Il Novecento e la società di massa; La Belle époque; • La Prima Guerra Mondiale • La Rivoluzione Russa; • La crisi del dopoguerra; • La Seconda Guerra Mondiale; • Il dopoguerra 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Novecento; Nazionalismo e razzismo; L'età giolittiana • La Prima Guerra Mondiale • La Rivoluzione Russa • I totalitarismi: il Fascismo e il Nazismo • La Seconda Guerra Mondiale; • Il dopoguerra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Novecento e la società di massa • La Prima Guerra Mondiale • Il dopoguerra e la crisi del 1929 • I totalitarismi: il Fascismo e il Nazismo • La Seconda Guerra Mondiale; • Il dopoguerra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Novecento e la società di massa; L'età della globalizzazione e • La Prima Guerra Mondiale • La crisi del dopoguerra • I totalitarismi: il Fascismo e il Nazismo • La Seconda Guerra Mondiale; • Il dopoguerra.
INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The Eatwell Guide ▪ Food groups ▪ Nutrients ▪ The Food pyramid ▪ The Mediterranean diet ▪ Alternative and 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The HACCP system ▪ HACCP principles 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ How to avoid cross-contamination ▪ Food contamination ▪ A closer look at microbes ▪ Food poisoning 	

	<p>special diets</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Special diets for food allergies and intolerances ▪ Celiac disease 			
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Insiemi di variabili e relazioni tra loro • Insieme di definizione di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione crescente • Funzione decrescente 	<ul style="list-style-type: none"> • Grafico di una funzione • Analisi del grafico e degli elementi rappresentativi di una funzione 	
SC. DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta sana ed equilibrata • Dieta in situazioni fisiologiche • Dieta in situazioni patologiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Pacche tto igiene • HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione fisica • Contaminazione chimica • Contaminazione biologica 	<ul style="list-style-type: none"> • Mangiar sano • Diete adeguate all'età • Le malattie del benessere
LAB. SERVIZI DI SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> • Le aziende della ristorazione commerciale • La classificazione dei cocktail • I distillati e i liquori • Le bevande • I vini spumanti • Il menu alla carta e il menu fisso 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli ambienti di lavoro di sala e del bar • La sicurezza nelle aziende enogastronomiche e segnaletica di sicurezza • I marchi di qualità e l'etichettatura nel settore vitivinicolo (Vini DOP, IGP) • L'igiene nella ristorazione 	<ul style="list-style-type: none"> • I menu speciali • La divisa e l'igiene del personale di sala e del bar • Strumenti e attrezzature della sala e del bar • Il buffet 	<ul style="list-style-type: none"> • La valorizzazione e dei prodotti a km 0 per uno sviluppo sostenibile
Enogastronomia	<ul style="list-style-type: none"> • I menù della ristorazione commerciale; • l'aspetto economico dei menù (food cost); • le intolleranze alimentari; • economato. 	<ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza nei luoghi di lavoro; • i rischi lavorativi nella ristorazione; • HACCP; • l'igiene nella ristorazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il catering e il banqueting; • la divisa del personale di cucina; • strumenti e attrezzature della cucina. 	La classificazione dei prodotti alimentari per gamma e il loro impatto ambientale.

RELAZIONE FINALE DELLA DOCENTE DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente Nardella Antonietta

Classe 5ASM a.s. 2023/2024

Obiettivi raggiunti in termini di conoscenze, capacità e competenze

Conoscenze:

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta.
- La storia della letteratura: correnti letterarie, gli autori e le opere;
- I generi letterari, gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi in prosa e in versi; le regole di coesione del testo;
- Le regole per contestualizzare, confrontare e interpretare i testi.

Competenze:

- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.

La maggior parte degli studenti ha acquisito competenze superficiali nella contestualizzazione di un movimento letterario, di un autore e delle relative opere; l'esposizione orale non sempre è coerente, coesa e con un lessico appropriato. Anche la produzione scritta presenta errori morfosintattici, lessico non sempre appropriato e la rielaborazione personale è limitata. Un piccolo gruppo, invece, ha acquisito capacità di contestualizzazione di movimenti letterari, autori e relative opere; è in grado di fare confronti tra gli autori e di analizzare e commentare testi in prosa e in versi. La produzione scritta è chiara, il lessico è appropriato e la rielaborazione personale è accettabile.

Capacità:

un piccolo gruppo di studenti ha acquisito buone capacità elaborazione personale e critica nella comprensione di un testo; la maggior parte, invece, ha acquisito in maniera superficiale la capacità di analisi e comprensione di un testo e ha bisogno di essere guidata e stimolata. La stessa distinzione si può fare per le seguenti capacità:

- Saper mettere in relazione visioni del mondo, aspetti culturali ed eventi storici.
- Saper 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

Libro di testo: Marta Sambugar e Gabriella Salà, *Letteratura aperta*, La Nuova Italia vol. 3

Modulo 1	Alessandro Manzoni La vita; le opere ; il pensiero e la poetica. I Promessi Sposi: un romanzo aderente alla realtà; le edizioni; la trama e la struttura; i personaggi; la documentazione storica e le scelte stilistiche. Lettura e analisi del brano <i>Don Abbondio incontra i bravi</i> .	Settembre 2023
modulo 2	il Realismo; il Naturalismo in Francia; il Verismo in Italia. Giovanni Verga : la vita, le opere, il pensiero e la poetica. <i>I Malavoglia</i> : la struttura, la trama, il tempo, lo spazio, la visione della vita e le tecniche narrative. Analisi del brano: <i>La famiglia Malavoglia</i> . <i>Mastro Don Gesualdo</i> : la trama, il tempo, lo spazio, il significato dell'opera e le tecniche narrative. <i>Vita dei campi</i> e <i>Novelle rusticane</i> ; analisi della novella <i>La roba</i>	Ottobre/novembre 2023
modulo 3	Il superamento del Positivismo; i caratteri del Decadentismo; il Simbolismo; l'Estetismo; la Scapigliatura. Grazia Deledda : la vita, le opere. <i>Canne al vento</i> : trama e significato dell'opera. Analisi del brano <i>Una morte in solitudine</i> . Giosuè Carducci : vita, opere e analisi di <i>Pianto Antico</i>	Novembre 2023
Modulo 4	Giovanni Pascoli : vita, opere, il pensiero e la poetica. <i>Myricae</i> il titolo, i temi e lo stile. Analisi di <i>Lavandare</i> . <i>I Canti di Castelvecchio</i> , <i>i Poemi Conviviali</i> e <i>i Primi poemetti</i> : struttura, temi e stile.	Dicembre 2023/gennaio 2024
Modulo 5	Gabriele d'Annunzio : vita; il pensiero e la poetica. <i>Il piacere</i> ; <i>L'innocente</i> ; <i>Il Notturmo</i> : la trama, i personaggi e lo stile. <i>Le Laudi</i> :	Gennaio /febbraio 2024

	titolo, struttura, temi e stile. Analisi di <i>Sabbia del tempo e La celestiale frittata</i> .	
Modulo 6	Il Crepuscolarismo; la Voce; le Avanguardie: il Futurismo e Filippo Tommaso Marinetti. Analisi del <i>Manifesto della cucina futurista</i> .	Febbraio 2024
Modulo 7	Il romanzo della crisi. Italo Svevo : la vita, le opere, il pensiero e la poetica. <i>La Coscienza di Zeno</i> Analisi del brano: <i>L'ultima sigaretta</i> .	Marzo 2024
Modulo 8	Luigi Pirandello : la vita, le opere, il pensiero e la poetica. <i>Il fu Mattia Pascal</i> : la trama, la struttura, i temi, le tecniche narrative e la visione del mondo. Analisi del <i>Preambolo</i> .	Aprile 2024
Modulo 9	Giuseppe Ungaretti : la vita, il pensiero e la poetica. <i>L'Allegria</i> : titolo, struttura, temi e stile. Analisi di <i>Sono una creatura</i> .	Aprile 2024
Modulo 10	le riviste e il dibattito culturale. L'ermetismo; la linea anti-ermetica; la poesia civile. Eugenio Montale : la vita; il pensiero e la poetica. <i>Ossi di seppia</i> : titolo, struttura, temi e stile. Analisi di <u>Merigiare pallido e assorto</u> .	Aprile 2024
Modulo 11	la narrativa italiana tra gli anni venti e cinquanta. Italo Calvino : la vita e le opere, il pensiero e la poetica. <i>Le città invisibili</i> : struttura e contenuti, temi e stile.	Maggio 2024

Spazi: aula scolastica.

Metodologie e strumenti: il materiale didattico (files PDF, files audio e video) oggetto di studio è stato condiviso attraverso il registro elettronico e poi in classe è stato distribuito in fotocopie. Tale materiale in classe è stato letto e spiegato; al termine della spiegazione seguivano le domande di comprensione e il tempo restante dopo la spiegazione è stato impiegato per le verifiche orali oppure era a disposizione degli studenti per lo studio. Le analisi di testo (in prosa e in versi) sono state effettuate in classe con la guida della docente, allo stesso modo le esercitazioni di comprensione. Seguiva poi la correzione collettiva. Ogni lezione era preceduta dalla ripetizione dell'argomento della precedente lezione.

Verifiche: verifiche collettive delle esercitazioni di analisi di testo; esercitazioni scritte sulle tipologie di prove per gli esami di Stato. Le prove scritte in classe durante l'anno sono state

tre; sono state somministrate le tipologie previste dall'esame di Stato. Le prove orali (due/tre per quadrimestre) hanno avuto lo scopo di verificare la conoscenza del programma.

Criteri di valutazione:

produzione scritta: forma espressiva; pertinenza e correttezza dei contenuti; rispetto delle consegne e capacità di elaborazione critica e personale;

produzione orale: Conoscenza degli argomenti; Capacità d'interpretazione e analisi; Capacità di mettere in relazione fenomeni diversi, in senso diacronico e sincronico; Conoscenza del linguaggio specifico della disciplina; Capacità critiche e di argomentazione.

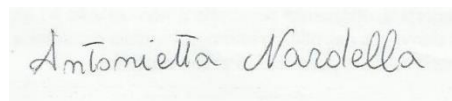
Andamento didattico-disciplinare

In generale la gran parte degli studenti ha frequentato in maniera assidua; ha seguito le spiegazioni e ha svolto le esercitazioni. Inoltre, ha mostrato rispetto per le regole scolastiche e ciò ha permesso di svolgere le attività in un clima sereno.

Le competenze minime in uscita, indicate nella programmazione, si possono ritenere raggiunte da una buona parte della classe. Una parte degli studenti ha mostrato studio domestico, impegno e motivazione e serietà. La maggior parte ha frequentato con impegno superficiale, ha partecipato con difficoltà alle attività, a causa di lacune nelle abilità di base e nel metodo di studio.

Manfredonia, 10/05/2024

La docente

A rectangular box containing a handwritten signature in cursive script, which reads "Antonietta Nardella".

RELAZIONE FINALE DELLA DOCENTE DI STORIA

Docente Nardella Antonietta Classe 5ASM a.s. 2023/2024

Obiettivi conseguiti in termini di Conoscenze, capacità e competenze

Conoscenze: principali aspetti caratterizzanti la storia tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento in Italia, in Europa e a livello mondiale.

L'Italia post-unitaria; L'età giolittiana; La Prima guerra mondiale; La rivoluzione russa;

La crisi delle democrazie. La crisi dello stato liberale e l'avvento del fascismo;

La grande crisi; L'età dei totalitarismi; L'Italia fascista; Il regime nazista;

La Seconda guerra mondiale; il dopoguerra e l'Italia repubblicana.

Competenze: Individuare le problematiche politiche, sociali ed economiche dell'Italia postunitaria;

Individuare la complessità di un fenomeno epocale, analizzando le connessioni tra economia, politica, ideologia e dinamiche sociali. Utilizzare il lessico storico.

Individuare le relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico - istituzionali.

Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le tracce della storia, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.

Individuare i costi umani di una guerra e il coinvolgimento di un'intera società.

Analizzare gli eventi e le cause che hanno portato alla creazione di un regime.

Individuare le persistenze odierne che un tale fatto storico ha lasciato.

Capacità: .

Stabilire collegamenti tra la politica, la società e l'economia

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

Comprendere come le questioni politico-militari siano strettamente connesse con la vita sociale ed economica.

Ragionare sul valore della memoria.

Riflettere sull'utilizzo dell'arma atomica.

Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.

Utilizzare il lessico specifico.

PROGRAMMA SVOLTO

Storia a.s. 2023/2024. Libro di testo: *La storia in 100 lezioni* voll.2-3

Modulo 1	La Destra storica e il compimento dell'unità d'Italia	Settembre 2023
Modulo2	La Francia da Napoleone III alla Terza Repubblica. Dalla Prussia alla Germania. L' Austria-Ungheria e la Russia. L'età vittoriana	settembre
Modulo 3	Seconda rivoluzione industriale e imperialismo. Società e politica alla fine del secolo. Il governo della Sinistra; questioni sociali e relazioni internazionali. Da Crispi a fine secolo.	ottobre
Modulo4	La nascita della società di massa. L'età giolittiana. Lo scenario extraeuropeo tra sviluppo e guerre. L' Europa in cerca di nuovi equilibri.	novembre
Modulo 5	La grande guerra e la rivoluzione russa.	novembre
Modulo 6	Il mondo dopo la guerra e la crisi del '29.	Dicembre 2024
Modulo 7	L' Italia nel dopoguerra e la dittatura fascista.	gennaio
Modulo 8	La Germania dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich. L' Urss di Stalin. La diffusione del fascismo. Gran Bretagna e Francia. La guerra civile spagnola.	febbraio
Modulo 9	La seconda guerra mondiale.	marzo
Modulo 10	Il dopoguerra. La guerra fredda. L' Europa unita. La distensione e il crollo dell' Urss. Le trasformazioni economiche e sociali.	aprile
Modulo 11	La decolonizzazione. L'Italia repubblicana.	maggio
Educazione civica	L'alimentazione durante le guerre. Il miracolo alimentare in Occidente. La fame nel mondo	Gennaio maggio

Spazi: aula

METODOLOGIE E STRUMENTI: sono stati utilizzati materiali di vario formato (pdf, audio e video) condivisi con la classe tramite il registro. Durante le lezioni sono state

distribuite le fotocopie relative agli argomenti che erano oggetto di spiegazione volta per volta.

Le metodologie usate sono: lezione frontale, lezione dialogata, problem solving.

Verifiche: prove orali; questionari di comprensione svolti in classe alla conclusione di un argomento e su brani di approfondimento.

Criteri di valutazione: Conoscenza degli argomenti

Capacità di analisi

Capacità di mettere in relazione fenomeni diversi, in senso diacronico e sincronico

Conoscenza del linguaggio specifico della disciplina

Capacità critiche e di argomentazione.

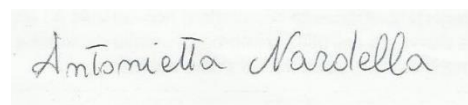
Andamento didattico-disciplinare:

la classe ha avuto un comportamento rispettoso sia nei confronti del docente sia delle regole scolastiche e, in generale, ha partecipato alle attività didattiche con sufficiente attenzione e interesse.

Dal punto di vista didattico una piccola parte degli studenti ha raggiunto buone conoscenze e capacità; ha mostrato impegno costante, motivazione e studio domestico. La maggior parte degli studenti, a causa di lacune nelle abilità di base, ha partecipato con sufficiente interesse, ha mostrato buona volontà, ma i risultati raggiunti sono modesti sia per la conoscenza superficiale degli argomenti sia per le capacità di analizzare i fatti storici e di utilizzare un lessico specifico.

Manfredonia, 10/05/2024

La docente

A rectangular box containing a handwritten signature in cursive script that reads "Antonietta Nardella".

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI MATEMATICA

classe 5[^]AS a.s. 2023/2024

prof. UNGARO Leonardo

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 dedicate quali: "Mathematica" e "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
1. Equazioni e disequazioni algebriche: * Equazioni e disequazioni di I e II grado; * equazioni e disequazioni fratte; * sistemi di disequazioni.	Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla editore “Minerva Italica” Dispense e mappe concettuali.	Sett./Ott 2023
2. Funzioni reali di variabile reale ad un sol valore * Definizione di funzioni ad un sol valore; * classificazione delle funzioni: algebriche e trascendenti; * 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 esponenziale (con base: $b > 1$ e $0 < b < 1$) * funzione logaritmica (con base: $b > 1$ e $0 < b < 1$) * valore assoluto di una funzione lineare $y = ax + b $	Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla editore “Minerva Italica” Dispense e mappe concettuali.	Nov./Dic 2023 Genn. 2024
4. Limiti * Limite di una funzione (concetto intuitivo); * Limiti: risultati possibili; * limiti che non presentano forme indeterminate; * algebra dei limiti ed forme indeterminate: $0/0$; ∞/∞ ; $+\infty - \infty$ * limiti di funzioni polinomiali * limiti di funzioni razionali fratte (con forme indeterminate: $0/0$; ∞/∞) * determinazione degli asintoti della funzione. * limiti di funzioni irrazionali; * limite notevole che fornisce per risultato il numero di Nepero; * limite notevole $(\sin x)/x$ al tendere di x a 0;	Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla editore “Minerva Italica” Dispense e mappe concettuali.	Febb./ Mar 2024

<p>5. Continuità - Discontinuità delle funzioni a 1 sol valore</p> <p>* Funzione continua in un punto e in un intervallo;</p> <p>* funzione $y = a \cdot x /x$ con a appartenente ai Numeri Reali</p> <p>* discontinuità di prima, seconda e terza specie.</p> <p>* rappresentazione di funzioni omografiche.</p>	<p>Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla editore "Minerva Italica"</p> <p>Dispense e mappe concettuali.</p>	<p>Apr./Magg. 2024</p>
---	--	----------------------------

SPAZI

Le lezioni sono state svolte regolarmente in aula in presenza.

METODOLOGIE E STRUMENTI

Il libro di testo in uso, ha avuto il suo ruolo di fulcro dell'attività didattica proposta, ma per supportare e completare gli argomenti trattati, ci si è avvalsi anche di mappe concettuali, schemi e appunti. L'agenda del Registro Elettronico (strumento obbligatorio), con firma ed indicazione dei contenuti svolti, ha costituito lo strumento di comunicazione con gli studenti

Gli scambi di informazioni sono stati agevolati anche tra i diversi docenti nell'ambito del C.d.C., attraverso altri canali come WhatsApp e posta elettronica, al fine di promuovere una proposta didattica più coordinata.

VERIFICHE

- 1 di tipo "formativo", durante il processo di apprendimento: esse sono state effettuate costantemente ed hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle.
- 2 di tipo "sommativo", alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.
- 3 PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui.
- 4 PROVE SCRITTE (2 per quadrimestre): Esercizi, soluzioni di problemi, questionari somministrati mediante compiti in classe.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione finale ha tenuto conto:

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

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Sono stati utilizzati per la didattica: lim, tablet e smartphone. Si sono inoltre utilizzate di App di Matematica (Mathematics, Geogebra e Calcolatrice grafica).

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe si presenta eterogenea per la loro storia, estrazione sociale e culturale. Da un punto di vista comportamentale durante l'anno scolastico in generale gli studenti hanno partecipato in modo costante e sufficientemente partecipativo al dialogo educativo in classe. La maggior parte si è dimostrato abbastanza attento alle lezioni e collaborativo con il docente e con il gruppo classe. Solo pochissimi non sono stati costanti nella frequenza e hanno avuto bisogno di continui stimoli e sollecitazioni per quanto riguarda interesse, partecipazione e conoscenze acquisite. La classe mediamente ha raggiunto una discreta preparazione.

Manfredonia, 09/05/2024

Il docente
Prof. Leonardo Ungaro

RELAZIONE FINALE DELLA DOCENTE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

classe 5[^]AS a.s. 2023/2024

prof.ssa SALVEMINI Anna

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI

CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.

CONOSCENZE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale;
- funzione del marketing e le sue leve;
- marketing strategico e operativo;
- tecniche di marketing turistico e web-marketing;
- fasi e procedure di redazione di un marketing plan;
- fasi e procedure di redazione di un business 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

CAPACITA'

- 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 di marketing e distinguere i vari campi di applicazione;
- individuare fasi e procedure per 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.

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<p>Il marketing: concetti generali</p> <p>L'evoluzione del marketing</p> <p>Il marketing orientato al consumatore e al mercato</p> <p>Marketing razionale, emozionale e dello spirito</p> <p>Le fasi del marketing management</p> <p>Caratteri specifici del mercato turistico: caratteristiche della domanda e dell'offerta</p> <p>Altri aspetti specifici dei servizi turistici</p> <p>L'interazione con il cliente: marketing interno e interattivo</p> <p>Il ruolo degli enti pubblici: marketing turistico pubblico e integrato</p>	<p>ITA – Imprese Turistiche & Alberghiere; editore HOEPLI</p> <p>Dispense e mappe concettuali.</p>	<p>Settembre Ottobre 2023</p>
<p>Segmentazione della domanda e mercati obiettivo</p> <p>Il mercato e la domanda turistica</p> <p>La segmentazione della domanda</p> <p>Il mercato obiettivo</p> <p>Dal mercato potenziale al mercato effettivo</p> <p>La destinazione turistica: prodotto e sistema</p> <p>Il prodotto destinazione turistica</p> <p>La destinazione turistica come sistema</p> <p>Classificazioni delle destinazioni turistiche</p> <p>Destination management organization</p> <p>Analisi SWOT e posizionamento di mercato</p> <p>Il sistema informativo di marketing</p>	<p>ITA – Imprese Turistiche & Alberghiere; editore HOEPLI</p> <p>Dispense e mappe concettuali.</p>	<p>Novembre Dicembre 2023</p>

<p>Marketing strategico e operativo</p> <p>Le strategie di marketing</p> <p>La missione aziendale e la pianificazione strategica</p> <p>La scelta della strategia di marketing</p> <p>Il marketing mix</p> <p>Il ciclo di vita del prodotto turistico</p> <p>Il modello del ciclo di vita del prodotto e le sue fasi</p> <p>Caratteristiche del ciclo di vita dei prodotti turistici</p> <p>Strategia dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche</p> <p>Obiettivi della strategia dei prezzi</p> <p>Metodi per la determinazione dei prezzi dei servizi</p> <p>La concorrenza sul prezzo</p> <p>La distribuzione del prodotto turistico</p> <p>I canali di distribuzione</p> <p>Il canale breve, medio e lungo</p> <p>Scelta dei canali di distribuzione</p> <p>Comunicazione, promozione e marketing relazionale</p> <p>Il mix promozionale</p> <p>La pubblicità</p> <p>Le pubbliche relazioni</p> <p>Il marketing diretto</p> <p>La promozione delle vendite e la vendita personale</p> <p>Il marketing relazionale</p> <p>Strumenti per valutare l'andamento della clientela</p>	<p>ITA – Imprese Turistiche & Alberghiere; editore HOEPLI</p> <p>Dispense e mappe concettuali.</p>	<p>Gennaio- Febbraio- Marzo 2024</p>
<p>Il web marketing: concetti general</p> <p>Promozione e pubblicità sul web</p> <p>Il marketing plan</p> <p>Finalità e struttura del marketing plan</p> <p>Analisi della domanda e dell'ambiente</p> <p>Analisi della concorrenza</p> <p>Analisi della situazione interna dell'impresa</p> <p>Definizione degli obiettivi</p> <p>Programmi operativi</p> <p>Il controllo di marketing</p>	<p>ITA – Imprese Turistiche & Alberghiere; editore HOEPLI</p> <p>Dispense e mappe concettuali.</p>	<p>Aprile- Maggio 2024</p>

<p>Il business plan delle imprese del turismo</p> <p>Il business plan: funzioni e tipologie</p> <p>Origine ed elaborazione del business plan</p> <p>Preparazione e redazione del business plan: struttura e contenuti</p> <p>Turismo e territorio : marketing territoriale, prodotti tipici locali, marchi di tutela e made in Italy.</p> <p>Etica e diritti nel turismo</p>		
--	--	--

SPAZI

Le lezioni sono state svolte regolarmente in aula in presenza.

METODOLOGIE E STRUMENTI

Lezione interattiva, problem solving, utilizzo della lavagna, appunti della lezione, mappe concettuali, creazione di dispense da parte del docente ed erogate agli alunni in formato sia cartaceo che digitale sull'apposita sezione del registro elettronico. Il libro di testo in uso, ha avuto il suo ruolo di fulcro dell'attività didattica proposta, ma per supportare e completare gli argomenti trattati, ci si è avvalsi anche di mappe concettuali, schemi e appunti.

Gli scambi di informazioni sono stati agevolati anche tra i diversi docenti nell'ambito del C.d.C., attraverso altri canali come WhatsApp e posta elettronica, al fine di promuovere una proposta didattica più coordinata.

VERIFICHE

- 1 di tipo "formativo", durante il processo di apprendimento: esse sono state effettuate costantemente ed hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle.
- 2 di tipo "sommativo", alla fine di un percorso educativo-didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.
- 3 PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui.
- 4 PROVE SCRITTE (2 per quadrimestre): Esercizi, soluzioni di problemi, questionari somministrati mediante compiti in classe.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione finale ha tenuto conto:

- 1 dell'andamento dei risultati nelle prove orali, scritte (non della semplice media aritmetica);
- 2 del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);

- 3 il possesso dei linguaggi specifici;
- 4 del metodo di studio conseguito;
- 5 della partecipazione alle attività didattiche curricolari;
- 6 dell'interesse e dell'impegno dimostrati;
- 7 del confronto tra la situazione iniziale e quella finale.

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Sono stati utilizzati per la didattica: lim, tablet e smartphone.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe si presenta eterogenea per la loro storia, estrazione sociale e culturale. 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. Solo pochissimi non sono stati costanti nella frequenza e hanno avuto bisogno di continui stimoli e sollecitazioni per quanto riguarda interesse, partecipazione e conoscenze acquisite.

La preparazione raggiunta mediamente dalla classe è discreta, con qualche alunno che mostra maggiore padronanza delle tematiche affrontate.

RELAZIONE FINALE DELLA DOCENTE DI LINGUA E CULTURA INGLESE

Prof.ssa De Rose Barbara

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

CONOSCENZE

- Strategie di esposizione orale e di 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 scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete;
- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi, in particolare riguardanti il settore di indirizzo;
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro;
- Lessico di settore codificato da organismi internazionali;
- Aspetti socioculturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore;
- Aspetti socioculturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di 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 di attualità, di studio e di lavoro;
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore di 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

MODULI E UNITA' DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
Grammar Revision	Materiale fornito dal docente	SETTEMBRE 2023
Food & Health <ul style="list-style-type: none"> • The Eatwell Guide (UK) • Food groups • Nutrients • My Plate (US) • The Food Pyramid • The Mediterranean Diet Pyramid • Special diets for food allergies and intolerances • Celiac disease 	"Flavours, English for cooking and service", E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli	OTTOBRE, NOVEMBRE 2023
Food safety and hygiene <ul style="list-style-type: none"> • Food contamination • A closer look at microbes • Food poisoning • Food spoilage and safe storage • Food preservation and food packaging • The HACCP system 	"Flavours, English for cooking and service", E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli	DICEMBRE 2023, GENNAIO 2024
Think globally, eat locally <ul style="list-style-type: none"> • The UN 2030 Agenda • Definition of "sustainability" • "Hunger" according to FAO • Two institutions of fighting hunger FAO and WFP • Sustainable diet • Sustainable food and organic food • 0 KM food • The philosophy of slow food • Food waste reduction 	"Flavours, English for cooking and service", E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli	GENNAIO, FEBBRAIO 2024
Working in catering <ul style="list-style-type: none"> • How to write a CV • How to write a cover letter • An effective job interview 	"Flavours, English for cooking and service", E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli	MARZO, APRILE 2024

Cross curricular workshop	“Flavours, English for cooking and service”, E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli	MAGGIO 2024
---------------------------	--	-------------

SPAZI

Aula

METODOLOGIE E STRUMENTI

È 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 di indirizzo, tenendo sempre conto della loro funzionalità alle strategie complessive di apprendimento. Tutti i testi sono stati analizzati nelle varie componenti, compresi e tradotti 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 sono state caricate sul registro elettronico. Inoltre, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, sono stati messi a disposizione degli alunni dispense, schemi, mappe concettuali, files video 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.

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, dispense fornite dalla docente, sussidi audio-visivi, LIM, file video da scaricare e visionare, mappe concettuali, smartphone.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe è composta da alunni maturi e corretti nel seguire le regole del vivere sociale, hanno inoltre sempre partecipato con entusiasmo al dialogo educativo, rispondendo in maniera sufficientemente adeguata alle attività che sono state loro proposte. Due sono le fasce di livello in essa presenti: la prima, comprende alunni in possesso di una preparazione globalmente sufficiente e di allenata capacità e abilità scritte e orali; la seconda è composta da alunni in possesso di una preparazione molto lacunosa e di capacità e abilità poco esercitate. Per alcuni di essi sono state fatte numerose ripetizioni anche tramite l’ausilio di mappe concettuali. Gli alunni, nel complesso, hanno mostrato interesse nel voler colmare, pur con molta difficoltà, le loro lacune.

Manfredonia, 30/04/2024

La docente

Prof.ssa Barbara De Rose

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

prof.ssa IACCARINO ANTONELLA

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI

CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.

CONOSCENZE

- Les produits BIO-Les OGM-Alimentation diététique-La pyramide alimentaire-Les matières grasses-Les allergènes, cause d'intolérances alimentaires.
- Découvrez un pays par sa cuisine-Les USA-Le Mexique-L'Asie-La Chine-Saveurs d'Orient-L'Afrique-L'Europe- Connaître la cuisine des autres pays
- Les lieux de la restauration; Les professionnels de la restauration
- La cuisine végétarienne; La cuisine végétalienne et le fruitarisme.
- Réglementation : La méthode HACCP; la traçabilité; la conservation des Aliments

COMPETENZE

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, di attualità o di lavoro
- Utilizzare strategie compensative nell'interazione orale
- Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali in base alle costanti che le caratterizzano
- Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore di indirizzo
- Comprendere globalmente brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note
- Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato
- Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
- Nello specifico, relativamente all'articolazione. "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella

valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

CAPACITÀ

- Saper comprendere un testo scritto o orale relativo all'ambito della ristorazione;
- Saper elaborare un breve testo scritto inerente al settori della ristorazione;
- Saper esporre oralmente gli argomenti trattati, riformulando le informazioni e utilizzando in lessico appropriato.
- Comprendere e riutilizzare il lessico relativo a un menu;
- Saper elaborare un breve testo scritto inerente la cottura degli alimenti, rielaborando le informazioni apprese e riutilizzando il linguaggio specialistico appropriato;
- Saper esporre oralmente le informazioni sui metodi di cottura utilizzando il linguaggio specialistico adeguato;
- Comprendere e riutilizzare il lessico relativo ai differenti regimi alimentari; fare dei paragoni sui diversi regimi alimentari.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
Alimentation Diététique	Libro di testo + materiale fornito dal docente	Ottobre/ Novembre/ Dicembre
La cuisine fait le tour du monde	Libro di testo + materiale fornito dal docente	Gennaio/ Febbraio
Civilisation: Les autres cuisines	Libro di testo + materiale fornito dal docente	Febbraio/ Marzo
Les lieux de la restauration	Libro di testo + materiale forniti dal docente	Aprile
Objectif Job	Libro di testo + materiale fornito dal docente	Maggio/ Giugno

MODULO DI APPROFONDIMENTO

Révision de la grammaire et de la phonétique

Récherche su les desserts américains

La cuisine traditionnelle et la nouvelle cuisine

SPAZI

AULA

Registro elettronico

METODOLOGIE E STRUMENTI

- Lezioni Frontali
- Didattica breve
- Didattica laboratoriale
- Problem solving
- Cooperative learning
- Brain storming
- Libro di testo
- PDF □ Computer

VERIFICHE

Il docente nella valutazione ha tenuto conto:

- della situazione individuale di partenza e della evoluzione che ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi;
- dei risultati ottenuti nelle prove di verifica diversificate;

- dei dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari; □ del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Al termine dell'anno scolastico la valutazione terrà conto degli obiettivi educativi e cognitivi raggiunti.

- Valutazione degli obiettivi educativi valutazione distinta rispetto agli esiti in termini di profitto;
- osservazione dei comportamenti e autovalutazione degli studenti; □ constatazione di concreti progressi nel comportamento; □ presenza o meno di provvedimenti e sanzioni disciplinari.
- Valutazione degli obiettivi cognitivi verifiche formative durante lo sviluppo dei contenuti dei singoli moduli disciplinari; finalizzate a:
- valutare l'efficacia dell'intervento didattico e le risposte degli alunni ed apportare eventuali modifiche ai tempi, agli obiettivi ed ai metodi di lavoro; □ verifiche sommative al termine di ogni modulo.

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

- Libro di testo, quaderno appunti, fotocopie, schede didattiche, pdf, link.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

Sul piano relazionale, la classe risulta omogenea e integrata, non presenta problematiche socio- affettive né atteggiamenti di disagio; si registrano rapporti di sincera amicizia e frequentazioni anche in ambiente extra-scolastico. Per quanto riguarda la didattica: la classe risulta piuttosto eterogenea per impegno, attenzione e frequenza alle lezioni.

Quasi tutti i membri di questa classe hanno profuso un impegno assiduo e costante, sia nelle attività in classe che nello studio a casa. Alcuni studenti si sono distinti per aver raggiunto ottimi risultati, infatti nel corso dell'anno scolastico il livello iniziale si è alzato, costanti sono state le consegne e la partecipazione alle attività didattiche proposte.

La docente

Prof.ssa Iaccarino
Antonella

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. VAIRA MATTEO

CLASSE V Sez. ASM

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

- Conoscenze** • Conoscere le principali tipologie dietetiche. • Conoscere le relazioni tra nutrienti e patologie. • Conoscere i punti fondamentali e i campi di applicazione del sistema HACCP. • Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed i metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi • Conoscere il ruolo degli additivi aggiunti negli alimenti e bevande e il rischio per la salute. • Conoscere i principi fondamentali della dietologia e le tipologie dietetiche più comuni.
- Competenze** • Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità). • Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Essere in grado di valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Saper elencare le principali patologie legate ad una scorretta alimentazione. • Saper distinguere la funzione dei vari alimenti nella prevenzione e cura delle malattie del benessere. • Saper indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata.
- Capacità** • Applicare correttamente il sistema HACCP e le normative vigenti in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Saper valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano in funzione delle diverse esigenze fisiologiche e nutrizionali. • Saper correlare dati attinenti a campi diversi e tempi diversi. • Utilizzare in maniera adeguata il linguaggio specifico.

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<u>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</u> Alimenti alleggeriti, arricchiti, integratori, alimenti funzionali, alimenti OGM. Legislazione alimentare sui Novel food.	Materiale risorse digitali fornite docente	e Settembre – Ottobre dal
<u>Certificazioni di qualità e sistema HACCP</u> Qualità globale degli alimenti. Etichettatura degli alimenti. Fattori di crescita microbica (temperatura, presenza/assenza di ossigeno, pH, attività dell'acqua). Tossinfezioni alimentari. Igiene nella		Novembre – Dicembre – Gennaio

ristorazione e sistema HACCP. Il ruolo e i compiti dell'EFSA.

Febbraio –
Marzo

Dietologia

Fabbisogno energetico giornaliero. Alimentazione equilibrata e LARN. Le linee guida per una sana e corretta alimentazione.

La dieta mediterranea.

Aprile -
Maggio

Dietoterapia

Dieta nelle varie fasce di età. Diete in particolari condizioni patologiche (obesità, diabete, malattie cardiovascolari).

Allergie e intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio).

Marzo

UdA interdisciplinare Ed.Civica

La sostenibilità correlata alla doppia piramide alimentare-ambientale. L'agenda 2030.

TOTALE ORE

SPAZI

Aula.

METODOLOGIE

Gli alunni sono stati guidati all'acquisizione di un metodo scientifico, all'autonomia di pensiero ed alla capacità di critica. 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. Nell'affrontare i contenuti della disciplina si sono privilegiati i problemi calati nella realtà pratica, cercando di stimolare la curiosità degli alunni. Si è cercato sempre di sollecitare l'interesse mediante frequenti riferimenti a casistiche e a tipiche situazioni reali.

MATERIALI DIDATTICI

Le lezioni, i compiti e i materiali di approfondimento 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, risorse audiovisive per lo studio autonomo (in modalità asincrona) degli stessi.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Per verificare in itinere l'efficacia dell'insegnamento/apprendimento sono state effettuate verifiche formative consistenti in colloqui guidati, che hanno permesso sia di accertare il grado di preparazione raggiunto, sia di potenziare le capacità di collegamento e l'uso del linguaggio settoriale. Alla fine di ogni modulo poi, è stata effettuata una verifica sommativa scritta di tipo semistrutturato. In questo modo gli alunni hanno mostrato un discreto interesse per la disciplina, raggiungendo un livello di preparazione globalmente più che sufficiente.

È stata effettuata inoltre una simulazione della seconda prova scritta prevista per l'esame di Stato, allegata al presente documento.

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 proprietà espositiva, della capacità di operare collegamenti, della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della partecipazione attiva alle lezioni. La valutazione non è stata considerata come un momento isolato, bensì come un processo che ha avuto una sua continuità durante tutta l'attività didattica-educativa.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe si è mostrata interessata al dialogo educativo e rispettosa delle regole della comunità scolastica. Gli alunni hanno mostrato un atteggiamento rispettoso nei confronti dell'insegnante e del gruppo dei pari.

Le competenze minime di uscita, indicate in sede di programmazione, si possono ritenere raggiunte per la maggioranza 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 piuttosto soddisfacenti.

Alcuni argomenti sono stati trattati senza il dovuto approfondimento a causa delle poche ore di lezione avute a disposizione e per le numerose assenze di alcuni alunni.

San Giovanni Rotondo, 10 maggio 2024

Prof. Vaira Matteo

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI: Lab. dei servizi
enogastronomia - settore CUCINA
prof. Del Vecchio Leonardo
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

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

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.

San Giovanni Rotondo, 05/05/2024

Il docente
prof. Del Vecchio
Leonardo

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

prof. Di Maggio

Grazia 5^a

sez. Bsm - 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;

CAPACITÀ

- I cocktail internazionali I.B.A.;
 - Preparazione di un menù con gli allergeni.
-
- 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
L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di aziende ristorative LA SICUREZZA SUL LAVORO E ANTINFORTUNISTICA <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza nei luoghi di lavoro • Misure generali e responsabilità operatori • Deontologia professionale 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	SETTEMBRE/OTTOBRE
QUALITÀ E TERRITORIO <ul style="list-style-type: none"> • La piramide dei vini • I marchi di qualità (DOP, IGP, STG) • La ristorazione sostenibile • Valorizzare i prodotti del territorio • I fattori che influenzano le scelte gastronomiche 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	OTTOBRE/NOVEMBRE
LA RISTORAZIONE DI OGGI <ul style="list-style-type: none"> • Allestimento sala per eventi • Catering e banqueting • Organizzazione buffet 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	DICEMBRE
L SERVIZIO DEL VINO <ul style="list-style-type: none"> • I VINI DOP E IGP • SPUMANTI METODO CLASSICO E CHARMAT 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	GENNAIO/FEBBRAIO
GRAFICA DIGITALE E HOSPITALITY <ul style="list-style-type: none"> • Canva: strumento di progettazione grafica • La promozione digitale nel settore Hospitality • Creazione menù digitale 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	MARZO/APRILE
L'ARTE DEL BERE MISCELATO SUPERALCOLICI LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE E BEVERAGE COST	Appunti del docente e presentazioni multimediali	MAGGIO/ GIUGNO

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.

San Giovanni Rotondo, 05/05/2024

IL DOCENTE

prof. Di Maggio Grazia

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI RELIGIONE (IRC)

prof. LATRONICA GIUSEPPE

CLASSE 5ASM

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

CONOSCENZE

- Identità del Cattolicesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che esso propone;
- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;
- Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo;
- Il ruolo della religione nella società comprendendone la natura in un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;

COMPETENZE

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, delineando la propria identità nel confronto con il messaggio cristiano aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo;
- Riconoscere caratteristiche, metodi di lettura e messaggi fondamentali della Bibbia;
- Cogliere l'universalità del testo biblico in tema di solidarietà, giustizia e pace;

CAPACITÀ

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo;
- Riconoscere il valore etico del servizio trovandone la radice nei principi evangelici, applicandolo allo specifico dell'esperienza professionale e di vita;
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;

- Riconoscere sul piano etico potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico;

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
VARI CONFLITTI NEL MONDO LA PEGHIERA E L'IMPEGNO PER LA PACE		OTTOBRE
LE RELAZIONI E IL RAPPORTO DI COPPIA		NOVEMBRE
IL PROBLEMA DEL MALE		FEBBRAIO
LA MORTE E LA VITA NELL'ALDILA' L'IMPEGNO PER UN MONDO MIGLIORE		MARZO MAGGIO
LETTURA E INTERPRETAZIONE DI ALCUNI BRANI DELLA BIBBIA Temi: Male, Sofferenza, Risurrezione di Gesù, Fede, Speranza, Preghiera, Amore, Fraternità Misericordia, Pace, Ecologia, Solidarietà, Convivialità.		OTTOBRE MAGGIO

METODOLOGIE E STRUMENTI

Lezione frontale
 Discussione assembleare
 Argo, e-mail.

VERIFICHE

Verifiche orali
 Lavori e compiti assegnati dalle varie piattaforme

CRITERI DI VALUTAZIONE

Criteri di valutazione approvati dai singoli Dipartimenti
 Conoscenza degli argomenti, capacità di analisi, capacità di mettere in relazione
 fenomeni diversi, conoscenza dei linguaggi specifici, capacità critica.

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Libro di testo
Quaderno degli appunti
Brani tratti dalla Bibbia
Sussidi audio-visivi

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe ha frequentato in maniera continua, mantenendo un comportamento corretto e partecipando in maniera costruttiva al dialogo educativo e didattico. Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo soddisfacente. La programmazione è stata completata in maniera sostanziale.

Manfredonia, 10/05/2024

Il docente

prof. Giuseppe Latronica

ALLEGATI

Elenco dei candidati

n.	Candidati		
1	Basso Luciano 05/01/1973	20	Rinaldi Maria Grazia 09/10/1976
2	Basta Cosimo 26/01/1989	21	Tomaiuolo Roberta 22/08/1997
3	Cassa Giovanna 26/11/1967	22	Tononi Patrizia 02/12/1976
4	Colonna Maria 18/07/1969	23	Umbriano Claudio 16/04/1993
5	Di Leo Antonello 13/06/1969		
6	Fiore Alessia 08/06/2004		
7	Granatiero Raffaella 02/07/1982		
8	Guerra Massimo 14/10/1988		
9	Impagnatiello Samuel 30/05/2003		
10	Lauriola Miryam 22/07/1988		
11	Lo riso Daniele 13/10/1990		
12	Lo russo Salvatore Gerardo 25/05/1988		
13	Minafra Amerigo 04/04/1971		
14	Mione Antonio Pio 19/03/1999		
15	Ognissanti Libera Maria 01/07/1989		
16	Otello Luigi 26/07/2003		
17	Pellegrino Filippo 12/08/1979		
18	Quitadamo Michele 10/04/2005		
19	Renzullo Debora 14/01/1976		

TABELLA CREDITI

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15



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)
<p>INDICATORE 1</p> <ul style="list-style-type: none">• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.• Coesione e coerenza testuali.
<p>INDICATORE 2</p> <ul style="list-style-type: none">• Ricchezza e padronanza lessicale.• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.
<p>INDICATORE 3</p> <ul style="list-style-type: none">• 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)
<ul style="list-style-type: none">• 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

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

Tipologia C

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

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).

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A:

Candidato:

INDICATORI GENERALI (MAX

60 PT) INDICATORE

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A 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). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

Il docente:

LEGENDA:

SC = Scarso - **M** = Mediocre - **S/S+** = Sufficiente/Piu che suff. - **B/D** = Buono/Distinto - **0/E** = Ottimo/Eccellente

DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NONRAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE= CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIU CHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIU CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIU CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

TIPOLOGIA B

Candidato:

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT) INDICATORE

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B MAX (40 PT)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	

Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

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

Il docente

LEGENDA:

SC = Scarso - **M** = Mediocre - **S/5+** = Sufficiente/Piu che suff. - **B/D** = Buono/Distinto - **O/E** = Ottimo/Eccellente

DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. **LIVELLO SCARSO** = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NONRAGGIUNTO);
2. **LIVELLO MEDIOCRE** = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. **LIVELLO SUFFICIENTE/PIU CHE SUFFICIENTE** = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIU CHE ADEGUATO);
4. **LIVELLO BUONO/DISTINTO** = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIU CHE APPREZZABILE);
5. **LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE** = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

TIPOLOGIA C

Candidato:

INDICATORI GENERALI (MAX

60 PT) INDICATORE

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C MAX (40 PT)

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

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

Il docente:

LEGENDA:

SC = Scarso - **M** = Mediocre - **S/S+** = Sufficiente/Piu che suff. - **B/D** = Buono/Distinto - **0/E** = Ottimo/Eccellente

DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NONRAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE= CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIU CHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIU CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIU CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

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

ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

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
<ol style="list-style-type: none"> 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 LA SECONDA PROVA SCRITTA - ESAME DI STATO

CANDIDATO _____

INDICATORI correlati agli obiettivi della prova	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprende in modo solo parziale la tematica proposta e la consegna operativa.	1
	Comprende in modo basilare la tematica proposta e la consegna operativa.	2
	Comprende in modo completo e approfondito la tematica proposta e la consegna operativa.	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	1-2
	Ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	3
	Ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	4
	Ha la completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	5-6
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Ha la parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali.	1-2
	Ha basilare padronanza delle competenze tecnico-professionali.	3-4
	Ha adeguata padronanza delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5-6
	Ha completa padronanza delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7-8
Correttezza morfosintattica e padronanza del	Argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando un linguaggio specifico.	1
	Argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, ma	2

linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	non utilizza un linguaggio specifico.	
	Argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando un linguaggio specifico e pertinente.	3
PUNTEGGIO TOTALE _____ / 20		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



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

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

CLASSI 5Asm-5Bsm a.s. 2023/2024

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario

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

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente
pascono, bruna si difila²
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali.³

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?⁴
I fili di metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

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

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.

² *si difila*: si stende lineare

³ *i pali*: del telegrafo

⁴ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna

4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.

5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B analisi e interpretazione di un testo argomentativo

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

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

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

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto “Muori!”». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché

i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

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

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

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

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera

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

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

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

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO

CLASSE V - A.S. 2023/2024

**Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

DOCUMENTO n.1

*da "CONSUMI, UN ALLARME ALIMENTARE AL GIORNO NEL 2018" Report di
COLDIRETTI del 24 febbraio 2019*

"Nel 2018 in Italia è scoppiato più di un allarme alimentare al giorno per un totale di ben 398 notifiche inviate all'Unione Europea durante l'anno. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base delle elaborazioni del sistema di allerta rapido Rasff.

Sul totale dei 398 allarmi che si sono verificati in Italia nel 2018 solo 70 (17%) hanno riguardato prodotti con origine nazionale, 194 provenivano da altri Paesi dell'Unione Europea (49%) e 134 da Paesi extracomunitari (34%). In altre parole – precisa la Coldiretti – oltre quattro prodotti su cinque pericolosi per la sicurezza alimentare provengono dall'estero (83%).

Quali sono i cibi più pericolosi?

I pericoli maggiori per l'Italia – continua la Coldiretti – sono infatti venuti dal pesce spagnolo con alto contenuto di mercurio e infestato dal verme Anisakis, dalle ostriche vive francesi con Norovirus, che provoca vomito e diarrea, e dal pollo polacco contaminato dalla salmonella enterica, i quali salgono sul podio del rischio [...].

Dai risultati sono evidenti le maggiori garanzie di sicurezza dei prodotti nazionali mentre preoccupazioni vengono soprattutto dalle importazioni. Il motivo è spiegato dalla storica relazione della Corte dei Conti Europea del 15 gennaio scorso sui "pericoli chimici negli alimenti che consumiamo", in cui si parla di tolleranze all'importazione e si chiede alla Commissione Europea di spiegare "quali misure intende adottare" per mantenere lo stesso livello di garanzia per gli alimenti importati rispetto a quelli prodotti nella Ue. Infatti il numero di prodotti agroalimentari extracomunitari con residui chimici irregolari è stato pari al 4,7% rispetto alla media Ue dell'1,2% e ad appena lo 0,4% dell'Italia secondo le elaborazioni Coldiretti [...].

... "L'esperienza di questi anni dimostra l'importanza di una informazione corretta con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine nazionale dei prodotti che va esteso

a tutti gli alimenti” conclude il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che “va anche tolto in Italia il segreto sui flussi commerciali con l’indicazione delle aziende che importano materie prime dall’estero per consentire interventi mirati in situazioni di emergenza sanitaria che si ripetono sempre più frequentemente”.

La classifica dei cibi stranieri più pericolosi:

- 1. Pesce dalla Spagna per mercurio (24 notifiche) e infestazione di Anisakis (14)*
- 2. Ostriche vive dalla Francia per Norovirus (23)*
- 3. Pollo dalla Polonia per Salmonella enterica (8)*
- 4. Pesce dalla Francia per Anisakis (8)*
- 5. Nocciole dalla Turchia per aflatossine (7)*
- 6. Cozze dalla Spagna per Escherichia Coli (7)*

*Fonte: Elaborazioni Coldiretti su allarmi alimentari in Italia nel 2018 (RASSF)
<https://www.coldiretti.it/salute-e-sicurezza-alimentare/consumi-un-allarme-alimentare-al-giorno-nel-2018>*

DOCUMENTO n.2

da “EPICENTRO” (portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

“La salmonella è l’agente batterico più comunemente isolato in caso di infezioni trasmesse da alimenti, sia sporadiche che epidemiche. La salmonella è presente in natura con più di 2000 varianti (i cosiddetti sierotipi) ma i ceppi più frequentemente diffusi nell’uomo e nelle specie animali, in particolare in quelle allevate per la catena alimentare, sono S. enteritidis e S. typhimurium.

Le infezioni provocate da salmonella si distinguono in forme tifoidee (S. typhi e S. paratyphi, responsabili della febbre tifoide e delle febbri enteriche in genere), in cui l’uomo rappresenta l’unico serbatoio del microrganismo, e forme non tifoidee, causate dalle cosiddette salmonelle minori (come S. typhimurium e la S. enteritidis), responsabili di forme cliniche a prevalente manifestazione gastroenterica.

Le salmonelle non tifoidee, responsabili di oltre il 50% del totale delle infezioni gastrointestinali, sono una delle cause più frequenti di infezioni alimentari nel mondo industrializzato. Le infezioni da Salmonella spp. possono verificarsi nell’uomo e negli animali domestici e da cortile (polli, maiali, bovini, roditori, cani, gatti, pulcini) e selvatici, compresi i rettili domestici (iguane e tartarughe d’acqua). I principali serbatoi dell’infezione sono rappresentati dagli animali e i loro derivati (come carne, uova e latte consumati crudi o non pastorizzati) e l’ambiente (acque non potabili) rappresentano i veicoli di infezione” [...].

Fonte: <https://www.epicentro.iss.it/salmonella>

Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nel documento n.1 si considerano quali sono i cibi più pericolosi monitorati dal sistema di allarme rapido europeo Rasff (Rapid Alert System for Food and Feed). Riferisci con un esempio che cos'è una contaminazione chimica e come si può prevenire.
- Nel documento n.1 si considerano gli alimenti di importazione risultati più pericolosi nel 2018. Riferisci con un esempio le differenze tra i concetti di “rischio” e “pericolo”.
- Nel documento n.2 si descrivono le caratteristiche dei batteri del genere Salmonella. Riferisci quali sono gli alimenti nella ristorazione a rischio di salmonellosi e quali sono le pratiche igienico-sanitarie da applicare in ambito ristorativo per prevenire questo rischio.
- Nel documento n.2 si riportano i rischi delle salmonelle maggiori e delle salmonelle minori. Descrivi le caratteristiche della gastroenterite provocata dalle salmonelle minori, specificando dose minima infettante, tempo di incubazione, sintomi ed eventuale terapia necessaria.

· **PARTE SECONDA**

- ***Il candidato svolga tre quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.***
-
- Spiega quali sono i fattori che favoriscono la crescita batterica e come possiamo tenerli sotto controllo.
- Descrivi le caratteristiche dei principali metalli pesanti che possiamo trovare nella catena alimentare.
- Individua un CCP nel diagramma di flusso di una preparazione alimentare a tua scelta, definendone i limiti critici e le azioni correttive.
- Riassumi brevemente la normativa che regola l'etichettatura dei cibi e delle bevande. Spiega a cosa serve la tracciabilità e la rintracciabilità di filiera.
- Della preparazione scelta, descrivi o disegna la mise en place opportuna indicando di quali accortezze dovrebbe tener conto l'operatore di sala.

Durata massima della prova: 6 ore.

APPENDICE NORMATIVA

- Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62
- Nota MIM Prot. n. 12115 del 7 marzo 2024: utilizzo calcolatrici elettroniche nelle prove scritte dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione - a.s. 2023/2024.
- Nota 12423 del 26 marzo 2024: indicazioni formazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2023/2024.
- O.M n. 55 del 22 marzo 2024: disciplina esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024.
- Nota del 22 febbraio 2024 su indicazioni operative per il rilascio del Curriculum dello studente.
- D.M. n. 10 del 26 gennaio 2024 Individuazione discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame.
- Nota Ministeriale n. 33701 del 12 ottobre 2023 su tempi e modalità di presentazione delle domande per i candidati interni per gli esterni.
- D. M. 164 del 15 giugno 2022: quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.1: prove equipollenti per i candidati con disabilità
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.2: prove differenziate
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.3: presenza del docente di sostegno durante l'Esame di Stato
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.13: rilasciato l'attestato di credito formativo (e non il diploma
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.8; c.10-11: Candidati con DSA e strumenti compensativi



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

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

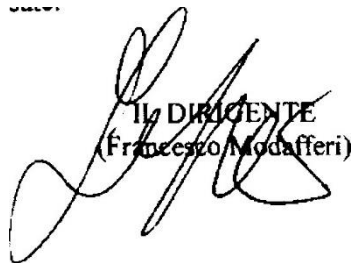
Diverse sono state, nel corso degli ultimi mesi, le iniziative volte ad aumentare l'attenzione del sistema dell'istruzione sull'importanza di un approccio corretto e consapevole alla protezione dei dati personali da parte di tutti gli attori che lo compongono.

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

.....


Il DIRIGENTE
(Francesco Modafferi)

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.

E 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 e 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 I, della legge 18 giugno 2009, n. 69 "A far data dal 1° 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 trattamenti 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 (art. 3, I l e 19, comma 3, del Codice).

Femi 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 normativi 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 I, lett. m, e art. 19, comma 3, del Codice, con riguardo ai dati comuni, nonché artt. 20, 21 e 7.2, comma I 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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Firma
ITALIANO, STORIA	Nardella Antonietta	
MATEMATICA	Ungaro Leonardo	
LINGUA E CULTURA INGLESE	De Rose Barbara	
LINGUA E CULTURA FRANCESE	Iaccarino Antonella	
SC. DEGLI ALIMENTI	Vaira Matteo	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Salvemini Anna	
LAB. SERV. ENOGASTRON.	Del Vecchio Leonardo	
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Di Maggio Grazia	
Religione Cattolica	Latronica Giuseppe	

San Giovanni Rotondo, 10 maggio 2024



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. LUIGI TALIENTI
