



Istituto
Professionale
Enogastronomia
Ospitalità Alberghiera
Enrico Mattei
Vieste (Fg)



Ministero
dell'Istruzione e del Merito



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024

Classe
V Enogastronomia
Settore
Cucina sez. C

Approvato il **15.05.2024**
Pubblicato il **16.05.2024**
Prot. num. **5739/U**

Il Coordinatore di Classe

prof.ssa Giulia Anna MELCHIORRE

Il Dirigente Scolastico

prof. Damiano Francesco IOCOLO

Anno scolastico 2023/2024

SOMMARIO

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO.....	4
DOCUMENTO 15 MAGGIO.....	6
PECUP (PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE) Settore Enogastronomia –Cucina	6
COMPETENZE CULTURALI.....	8
IL PERCORSO FORMATIVO.....	8
SITUAZIONE DELLA CLASSE.....	9
OBIETTIVI GENERALI	10
COMPETENZE.....	10
CONOSCENZE.....	10
ABILITÀ.....	11
PROGRAMMI	11
Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5^ Enogastronomia sez. C - a. s. 2023/2024.....	12
Tab. 2: Articolazione: Enogastronomia - settore Cucina	12
ATTRIBUZIONE CREDITI	13
Tab. 3: Tabella crediti pregressi.....	13
Attività di recupero.....	13
Tab. 4: Attività di recupero.....	14
LA VALUTAZIONE	15
Tab. 4: Tipologie delle verifiche	15
SIMULAZIONE PROVE ESAMI DI STATO	17
ATTIVITÀ EXTRA E INTERCURRICOLARI.....	19
CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA.....	20
Il Consiglio di Classe V Enogastronomia	25
Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana Prof.ssa Giarrizzo Tiziana.....	27
Disciplina: Storia Prof.ssa Giarrizzo Tiziana	28
Disciplina: Lingua e Civiltà Inglese Prof.ssa Simone Rosangela.....	30
Disciplina: Lingua e civiltà tedesca Prof.ssa Siena Maria Clementina	32
Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative Prof.ssa Triggiani Francesca.....	34
Disciplina: Matematica Prof. Mele Giorgio	36
Disciplina: Scienza e Cultura dell’Alimentazione Prof.ssa Melchiorre Giulia Anna	37
Disciplina: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina Prof. Vescera Natale.....	39
Disciplina: Scienze Motorie e Sportive Prof. Prudente Paolo	40

Disciplina: I.R.C. Prof.ssa Vescera Celestina Tiziana	41
Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	42
Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi (1ª Prova scritta: Italiano)	44
Griglie di valutazione (2ª Prova scritta: Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Lab. Cucina).....	47
Griglie di valutazione della prova orale	49
SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO	51
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	61
MODULO DI 30 ORE ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO.....	65

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'IPEOA "E. Mattei" di Vieste, "Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", si occupa in modo specialistico ed esclusivo di preparare sul piano culturale e professionale i giovani che aspirano a svolgere un lavoro qualificato nel settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica.

È stato istituito dal Ministero della Pubblica Istruzione, quale sede coordinata dell'Alberghiero "Perotti" di Bari, il 1° ottobre del 1966. Diventa sede autonoma nel 1968. In origine era ospitato presso i locali del Centro turistico di Pugnochiuso di proprietà della SNAM prima ancora dell'ENI.

A rafforzare il legame tra Pugnochiuso e l'Istituto alberghiero è la decisione di intitolare, il 24 aprile del 1971, la scuola ad Enrico Mattei (1906 – 1962), presidente dell'ENI, al quale si doveva il merito d'aver "scoperto" il 29 agosto 1959 Pugnochiuso e le bellezze della costa garganica, ma soprattutto d'aver dato impulso all'industria turistica e fatto conoscere il Gargano nel mondo.

Nel 1973, l'Istituto è trasferito a Vieste e, dopo vari cambi di sede, dal 27 ottobre 1982 è sito in Località Macchia di Mauro, al di fuori del centro abitato, in una zona prospiciente il mare e circondato da uliveti.

Dall'anno scolastico 1995/1996 l'Istituto dispone anche di una palestra che ospita anche eventi sportivi provinciali, regionali e nazionali.

In più di 50 anni di attività l'Istituto ha favorito l'inserimento qualificato nell'attività turistica, nazionale ed internazionale, di oltre 3500 alunni. Numerosi alunni hanno proseguito gli studi conseguendo il diploma universitario o la laurea, molti sono docenti tecnico-pratici in servizio presso quest'Istituto o presso altri alberghieri.

Oggi il "Mattei" è frequentato per circa la metà da studenti provenienti dalla provincia di Foggia e dalla BAT, l'altra metà è costituita da alunni di Vieste e del Gargano.

Esso dispone di un convitto (sez. maschile e sez. femminile), dove gli allievi possono essere ospitati a tempo pieno o a tempo parziale. Gli studenti ospiti della struttura residenziale usufruiscono di vitto e alloggio e sono assistiti nelle attività pomeridiane e serali da personale docente ed educativo.

L'Istituto è associato alla Re.Na.I.A. (Rete nazionale istituti alberghieri) e all'AEHT (Associazione Europea degli Istituti Alberghieri), alle cui iniziative partecipa attivamente conseguendo prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale ed europeo.

D'intesa e in proficua collaborazione con Enti locali e con il territorio, l'IPEOA "E. Mattei" offre il proprio contributo ad iniziative del Parco Nazionale del Gargano, del Comune di Vieste, della Prefettura di Foggia, dell'Associazione Cuochi, di Gargano Mare (Consorzio Operatori Turistici), del FAI e di Italia Nostra. Ancorché valorizzare la cultura gastronomica locale e le risorse turistiche del territorio, la partecipazione ad eventi esterni costituisce per gli alunni il trampolino di lancio per futuri impieghi lavorativi e, insieme ai concorsi professionali, rappresenta l'occasione per stimolare emotivamente il loro impegno.

Dotato di un periodico di informazione "Il Pungolo" e del sito web istituzionale www.ipssarvieste.edu.it, l'IPEOA integra il corso di studi ordinario con un'ampia offerta di attività parascolastiche ed extrascolastiche. L'Istituto, inoltre, è Sede CRIT (Centro Risorse Interculturali di Territorio) di cui è scuola capofila per il Gargano Nord. A tal proposito ha promosso e costituito reti per la pianificazione e la realizzazione di attività rivolte agli alunni extracomunitari nelle scuole del territorio. Ha progettato e finanziato progetti di accoglienza per alunni di recentissima immigrazione e/o d'inserimento socio-culturale, corsi di lingua italiana come lingua seconda per minori, corsi di lingua italiana come lingua seconda per adulti, corsi di madrelingua per minori ed adulti. Dal 5 ottobre 2018 l'Istituto, inoltre, è Presidio scolastico di legalità di Libera intitolato a Hyso

Telharaj e a tutte le vittime innocenti del caporalato.

Dal 2018 l'Istituto collabora attivamente come partner e/o come scuola capofila nei progetti Erasmus+. Tali progetti, finanziati dall'Unione Europea, si propongono di avvicinare ed integrare tra loro gli studenti attraverso la reciproca conoscenza delle culture nazionali e il miglioramento della lingua inglese, lingua veicolare.

La finalità perseguita dall'Istituto è quella di preparare i giovani ad inserirsi qualificatamente nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, settore in costante espansione sia in Italia che all'estero, ma anche di acquisire una cultura imprenditoriale, forti di una solida cultura generale che si declina nel saper cogliere il significato delle cose e nello sviluppare la capacità di valutare e decidere.

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Il presente Documento di Classe, redatto ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024, è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V Enogastronomia settore di Cucina sezione C.

Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e, quindi, i criteri e le modalità di verifica e valutazione adottate sia per superare il percorso stesso che per misurare i livelli di performance degli allievi.

PECUP (PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE) Settore Enogastronomia –Cucina

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo per l'Enogastronomia settore Cucina arriva alla prima esperienza all'Esame di Stato, attraverso:

- Un corso di studi quinquennale, durante il quale, al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, consegue l'Attestato di Qualifica regionale
- Attività nell'ambito del PCTO svolte nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, laboratoriali, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo dell'organizzazione e della gestione dei servizi.

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

Pertanto, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze, conoscenze e abilità.

Competenze

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi
2. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità
3. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali
4. Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati
5. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato
6. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti
7. Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle

macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato

Conoscenze

1. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. Inoltre, le tecniche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
2. Conoscenza anche approfondita dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto e del servizio. Controllo della produzione, lavorazione e commercializzazione di prodotti e servizi della filiera di riferimento.
3. Norme di sicurezza igienico sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP; fattori di rischio professionale e ambientale; normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.
4. Elementi di dietetica e di nutrizione; criteri della scelta delle materie prime, dei prodotti e dei servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia; gli stili alimentari e le diete moderne; valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia e cultura di un territorio. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
5. Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca; tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.
6. L'enogastronomia locale, regionale e nazionale. Tecniche di base di organizzazione e di programmazione di eventi. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
7. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità

1. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti adeguati ai diversi contesti. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, promuoverne la valorizzazione.
2. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
3. Applicare pratiche e procedure di base inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto

finito. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.

6. Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.
7. Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.

COMPETENZE CULTURALI

Lo studente a conclusione dei cinque anni acquista le seguenti competenze culturali, suddivise per assi

Asse Linguistico Comunicativo

- Sa usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali.
- Sa interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità, riconoscendo e rispettando le finalità comunicative.
- Sa analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo l'argomento, il destinatario e lo scopo.
- Sa valutare le caratteristiche dei codici espressivi, verbali e non verbali.

Asse Storico- Socio- Economico

- Sa analizzare, contestualizzare ed interpretare documenti, testi e fonti, allo scopo di gestire processi intenzionali ed operativi.
- Sa relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza.
- Sa confrontare e valutare fenomeni, processi e sistemi cogliendo la complessità tecnica e la specificità del linguaggio.

Asse Scientifico- Matematico

- Sa rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi.
- Sa cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.

IL PERCORSO FORMATIVO

Per una più approfondita conoscenza dell'argomento, si rinvia al P.T.O.F. 2022/2025 pubblicato sul sito dell'Istituto www.ipssarvieste.edu.it

SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione

La classe V Enogastronomia settore cucina sez. C è composta da tredici alunni: dieci ragazzi e tre ragazze, di cui quattro alunni convittori, otto residenti a Vieste e una pendolare da Peschici.

Tutti gli studenti provengono dalla IV Enogastronomia sez. C dello scorso anno e di loro, allo scrutinio finale, 10 sono stati ammessi per merito proprio e 3 hanno riportato dei debiti formativi. Tutti gli studenti sono in possesso del Diploma di Qualifica di Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina, tranne uno. Le prove invalsi sono state svolte regolarmente da tutti gli alunni.

Partecipazione e profitto

Nel corso del trimestre gli alunni si sono impegnati secondo le proprie capacità e non tutti hanno raggiunto gli obiettivi loro richiesti, in particolare qualche alunno ha riportato diffuse e gravi insufficienze in quasi tutte le discipline.

L'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo, sia pure diversificato a livello personale, sono stati mediamente discreti. Nel complesso la maggioranza degli alunni ha mostrato sufficienti capacità nell'organizzazione autonoma dello studio e nel rielaborare personalmente gli argomenti trattati. Per alcuni persiste qualche difficoltà sia nel campo linguistico-espressivo sia in quello logico-argomentativo, mentre hanno acquisito conoscenze e competenze sufficienti nelle discipline d'indirizzo. La motivazione allo studio è stata adeguata per un numero rispettabile di alunni, meno per un esiguo gruppo che ha mostrato un limitato interesse, partecipazione ed impegno discontinui e superficiali.

Dall'analisi dei fattori considerati, si può constatare che quasi tutti gli alunni, ognuno in relazione alle proprie potenzialità, all'impegno profuso, hanno acquisito, durante il percorso scolastico compiuto, un bagaglio di conoscenze, competenze e capacità, non solo finalizzate a determinare la loro formazione culturale, ma anche al loro percorso di crescita personale.

Quasi tutti gli allievi hanno collaborato alle diverse iniziative proposte dalla scuola.

Comportamento e frequenza scolastica

In merito al profilo disciplinare quasi tutti gli alunni hanno mostrato un atteggiamento collaborativo e rispettoso delle regole. Alcuni di loro sia durante il trimestre che durante il pentamestre hanno fatto registrare un numero maggiore di ore di assenze rispetto agli altri. I docenti più volte hanno dovuto sollecitare alcuni studenti ad una più costante e attiva partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche proposte, altri hanno interagito in maniera significativa e puntuale, dimostrando collaborazione e maturità.

I rapporti con le famiglie si sono tenuti con regolarità, basati su uno scambio reciproco di collaborazione e informazioni.

OBIETTIVI GENERALI

Sul piano educativo

La classe ha raggiunto un livello soddisfacente in relazione agli obiettivi programmati nel P.T.O.F. a.s.22/25 e in particolare gli alunni hanno acquisito in modo adeguato il valore della legalità nel rispetto

- delle regole della convivenza civile
- di se stessi e degli altri componenti della comunità scolastica
- dei beni personali e quelli della comunità
- dei regolamenti e degli adempimenti

Pur rilevandosi sufficienti livelli di solidarietà, di cooperazione e di crescita personale, emergono nel gruppo classe spiccate individualità.

Sul piano formativo gli studenti hanno acquisito:

- adeguata cultura di base (linguistica, logico- matematica, teorico-scientifica, storico sociale);
- competenze specialistiche in particolar modo nell'ambito professionalizzante;
- capacità di comunicare con altri;
- attenzione ai fenomeni sociali (professioni, evoluzione del lavoro, ecc.).

COMPETENZE

La classe è in grado di utilizzare le competenze acquisite per

- comprendere messaggi espressi in codici diversi
- produrre comunicazioni semplici e comprensibili
- usare un linguaggio tecnico adeguato
- produrre testi di varia tipologia
- lavorare in gruppo
- analizzare dati e stabilire relazioni

CONOSCENZE

Al termine degli studi gli allievi hanno acquisito le seguenti conoscenze:

- nuclei essenziali delle singole discipline
- linguaggi specifici delle singole discipline
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione linguistico – letteraria
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione scientifico – professionale

ABILITÀ

La classe è in grado di:

- elaborare le conoscenze acquisite;
- selezionare tecniche e procedimenti adeguati nella soluzione di casi di natura professionale;
- utilizzare i vari linguaggi appresi nella misura sufficiente a scambiare informazioni nell'esercizio della propria professione.

PROGRAMMI

Al momento della stesura del presente Documento parte dei contenuti delle unità didattiche di alcune discipline sono in fase di completamento.

Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta durante l'intero anno scolastico sui libri di testo, sulle dispense, sugli schemi, su mappe concettuali, ma anche con l'ausilio di video, presentazioni ed altro.

Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5^a Enogastronomia sez. C - a. s. 2023/2024

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	Continuità didattica nel Biennio P.Q.	
		Si	No
Dirigente Scolastico	Damiano Francesco Ioccolo	X	
Lingua e Letteratura Italiana	Giarrizzo Tiziana	X	
Storia	Giarrizzo Tiziana	X	
Lingua e Civiltà Inglese	Simone Rosangela	X	
Lingua e Civiltà tedesca	Siena Maria Clementina	X	
Matematica	Mele Giorgio		X
Diritto e Tecniche Amministrative	Triggiani Francesca	X	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Melchiorre Giulia Anna	X	
Lab. di Enogastronomia settore Cucina	Vescera Natale		X
Scienze motorie e sportive	Prudente Paolo	X	
Religione	Vescera Celestina Tiziana	X	

Nelle discipline ove non è registrata la continuità si sono avvicendati docenti diversi ogni anno

Tab. 2: Articolazione: Enogastronomia - settore Cucina

Discipline presenti nel curriculum	SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO					
	CLASSE III	Ore sett.	CLASSE IV	Ore sett.	CLASSE V	Ore sett.
AREA COMUNE						
Lingua e letteratura italiano	X	4	X	4	X	4
Storia	X	2	X	2	X	2
Matematica	X	2	X	3	X	3
Inglese	X	3	X	3	X	3*
Scienze Motorie	X	2	X	2	X	2
Religione	X	1	X	1	X	1
AREA DI INDIRIZZO						
Scienza e cultura dell'Alimentazione	X	4 *	X	4*	X	4
Diritto e tecniche amministrative	X	3	X	3	X	4
Seconda lingua straniera: Francese/Tedesco	X	3	X	3	X	3*
Lab. Servizi enogastronomici Settore Cucina	X	10*	X	8*	X	6*
Compresenza*		2		2		2
Totale ore settimanali		32		32		32

ATTRIBUZIONE CREDITI

Lo studente accede all'Esame di Stato con un punteggio, il credito scolastico sulla base della tabelladi cui all'allegato A al d.lgs 62/2017, che rappresenta un patrimonio di punti assegnato dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi (classi III, IV e V) ad ogni studente. Esso è il risultato della somma dei punti che, anno dopo anno, sono attribuiti tenendo in considerazione:

- l'assiduità della frequenza scolastica
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- la partecipazione ad eventuali attività complementari e integrative.

Sulla base dell'art. 11 dell'O.M. n. 55. del 22/03/2024 il credito assegnato quest'anno è pari a 40/100.

Tab. 3: Tabella crediti pregressi

N	Cognome	Nome	Credito Scolastico	
			Classe III 21/22	Classe IV 22/23
1	Abatantuono	Emanuele	9	10
2	Bastardi	Yuri Francesco	9	9
3	Delli Guanti	Maria	11	12
4	Dirodi	Giovanni	11	12
5	Fornelli	Aurora	10	11
6	Innangi	Nikolaos	9	10
7	Lionetti	Pietro	11	12
8	Lopriore	Davide Pio	10	11
9	Maffei	Alessandra	11	12
10	Manicone	Francesco Pio	8	9
11	Nigro	Antonio	9	9
12	Notarangelo	Gregory	11	12
13	Trombetta	Francesco	10	10

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sono stati attivati moduli di recupero in itinere per le insufficienze registrate nel primo trimestre e attività di consolidamento nel corso di tutto l'anno scolastico utilizzando i fondi PNRR del progetto "Qua la mano" – DM 170/2022.

Tab. 4: Attività di recupero

Discipline	Attività di recupero in itinere	PNNR "Qua la Mano"
Lingua e letteratura italiana	X	
Storia	X	
Lingua e Civiltà Inglese	X	
Lingua e Civiltà Tedesco	X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X	
Matematica	X	X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	
Lab. Serv. Enog.: Cucina		
Sc. Motorie e Sportive		

LA VALUTAZIONE

La valutazione in itinere del processo formativo è stata effettuata utilizzando i seguenti:

a) **Strumenti:**

Tab. 4: Tipologie delle verifiche

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo Espositivo Testo Argom.tivo	Questionari	Prove strutturate e semistrutturate	Problemi Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche
Lingua e letteratura italiana	X	X			X	
Storia	X	X	X	X		
Lingua e Civiltà Inglese	X		X	X		
Lingua e Civiltà Tedesca	X			X		
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X			X	X	
Matematica	X		X			X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	X	X			
Lab. Serv. Enog.: Cucina	X		X	X		X
Sc. Motorie e Sportive						X
Religione	X		X			X

b) **Mezzi:**

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| a) Biblioteca multimediale | b) calcolatrici |
| c) libri di testo | d) sussidi audiovisivi |
| e) dizionari | f) sussidi multimediali |
| g) fotocopie | h) film in lingua |
| i) quotidiani e riviste | l) video lezioni |
| m) riassunti, schemi e mappe | n) laboratori cucina e sala |

c) **Criteri:**

La valutazione globale, oltre che accertare l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze,

ha fatto riferimento alla situazione di partenza e ha tenuto conto del metodo di studio, della partecipazione alle attività didattiche sia tradizionali che a distanza, dell'assiduità della frequenza, dell'impegno mostrato.

Gli indicatori riportati nella tabella sono di riferimento comune a tutti i dipartimenti; ciascun docente si è riservato di adeguarli alle esigenze delle specifiche discipline.

I criteri di valutazione sono quelli previsti dal PTOF a.s. 2022/2025.

Oltre alle prove strutturate e semistrutturate sono state svolte esercitazioni e simulazioni della prima prova, della seconda prova e del colloquio d'esame.

Per la valutazione delle prove scritte somministrate durante l'anno scolastico è stata utilizzata la seguente tabella

INDICATORI		MISURAZIONE
A	ADERENZA AL QUESITO	1 ÷ 2
B	CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	1 ÷ 2
C	CAPACITÀ ESPOSITIVA	1 ÷ 3
D	CAPACITÀ ELABORATIVA	1 ÷ 3

SCALA DI GIUDIZIO	PUNTEGGIO
SCARSO	1 ÷ 3
INSUFFICIENTE	4
MEDIOCRE	5
SUFFICIENTE	6
DISCRETO	7
BUONO	8
OTTIMO	9 ÷ 10

SIMULAZIONE PROVE ESAMI DI STATO

Sono state effettuate le seguenti simulazioni delle prove scritte e del colloquio dell'Esame di Stato:

Data	Prova	Discipline
4 aprile 2024	SCRITTA	Italiano
18 aprile 2024	SCRITTA	- Sc. Cultura dell'Alimentazione - Lab. Enog. Settore Cucina
09 aprile 2024	ORALE	- Italiano e Storia - Inglese - Matematica - Diritto ed Economia - Enogastronomia: Cucina - Sc. Cultura dell'Alimentazione

La prima prova scritta di italiano, in base all'art. 19 dell'O.M. 55 del 22/03/2024, ha visto la somministrazione di 7 tracce con tre diverse tipologie: analisi e interpretazione del testo letterario (Tipologia A), analisi e produzione di un testo argomentativo (Tipologia B), riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità (Tipologia C). La prova ha accertato la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. La durata della prova è stata di 6 ore ed è stata valutata in 20esimi.

Per la seconda prova, ci si è attenuti all'art. 20, Comma 3 dell'O.M. 55 del 22/03/2024. Si è svolta in forma scritta ed ha avuto per oggetto la disciplina Scienze e cultura dell'Alimentazione e Lab. Enogastronomico settore Cucina, caratterizzante il corso di studio, intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente.

I docenti titolari di Scienze e cultura dell'Alimentazione hanno elaborato collegialmente le proposte di traccia, consistenti ciascuna in un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento".

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con D.M. 15 giugno 2022, n. 164 i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame e i nuclei tematici fondamentali, gli obiettivi della prova e la griglia di valutazione, in ventesimi.

La prova è stata predisposta secondo il nucleo tematico 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). Tipologia B (Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)).

Nella simulazione del colloquio dell'Esame di Stato ci si è attenuti all'art. 22 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024. La simulazione è stata così scandita:

- a. Analisi di materiale scelto dalla commissione (un testo, un documento, un problema, un progetto).

Il materiale è stato tratto dai seguenti Nodi Concettuali:

1. *Tipologie dietetiche e alimentazione equilibrata*
2. *La sicurezza del cliente e nei luoghi di lavoro*
3. *Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità*

4. **La sostenibilità ambientale: la filiera corta e i prodotti a chilometro zero**
 5. **Organizzazione di eventi nelle imprese ristorative**
 6. **Storia e cultura dell'Europa e del mondo**
- b. Esposizione, con una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze fatte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.
 - c. Dimostrazione da parte del candidato di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di *Educazione Civica*.

ATTIVITÀ EXTRA E INTERCURRICOLARI

Il Consiglio di Classe ha integrato la propria programmazione proponendo le seguenti attività curriculari ed extracurriculari:

CONFERENZE E MANIFESTAZIONI

- Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne: presentazione e visione del cortometraggio "Nel cognome che ho scelto" (23 novembre)
- Safer Internet Day (6 febbraio)
- Progetto "Mare Garganum" su Alimentazione ittica sostenibile e educazione ambientale (6 marzo)
- Incontro con Rosaria Costa: "La mafia non deve fermarvi" (05/04/2024)
- Incontro informativo Associazione Trekking Acquatico (17 aprile 2024)

VOLONTARIATO E SOLIDARIETÀ

- Donazione del sangue (07/11/2023; 16/04/2024)
- Partita di beneficenza presso Omnisport di Vieste (20/02/2024)

ATTIVITÀ ORIENTAMENTO E PCTO

- Partecipazione al TIEM (Team IPEOA Enrico Mattei)
- Incontro Aeronautica Militare (27 febbraio)
- Incontro Guardia di Finanza (13 marzo)
- Incontro Carabinieri (19/04/2024)
- Incontro Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) (Uni Fg) (01/03/2024)

ATTIVITÀ INTERCULTURALI

- Visione del film "Io capitano" presso il Cineteatro Adriatico di Vieste (05/10/2023)
- "Giornata del Ricordo": iniziative scolastiche (10/02/2024)
- "Il treno della Memoria" (24/01-02/02/2024)

Per ulteriori attività si rimanda al modulo di orientamento di 30 ore allegato al presente documento.

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'

COORDINATORE: Dicandia Michelangelo

33 ore da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale

Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ

- Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento, protezione civile e educazione stradale.
- 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.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie, al razzismo, alla diversità di genere e alla violenza sulle donne.
- 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.
- Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese, per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici, formulare risposte personali argomentate.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

CLASSI QUINTE: ENOGASTRONOMIA

Tematiche: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ – SVILUPPO SOSTENIBILE – CITTADINANZA DIGITALE

Tema	Competenze	Abilità	Conoscenze	Ore	Discipline
Educazione alla legalità e contrasto	Perseguire con più mezzi e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto al razzismo e alla violenza sulle donne	- Saper ricercare e praticare con più mezzi e in ogni contesto il principio di legalità - Capacità di sviluppare sentimenti amorevoli verso le donne	- La lotta contro ogni forma di razzismo e di intolleranza, la Shoah - Il valore e il rispetto della diversità - Il valore delle donne nella società civile - Donne e poesia	2 h	Italiano
L'unione europea	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo	- La nascita dell'Unione europea - Le Istituzioni europee	2 h	Storia

Gli organismi e le fonti normative del settore turismo	• Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	• Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela	• Le organizzazioni internazionali e nazionali del turismo • Le fonti del diritto internazionale • Le fonti del diritto italiano • La formazione delle norme comunitarie, nazionali e regionali	5 h	Diritto e Tecniche amministrative
Diritti e istituti di partecipazione	• Prendere coscienza degli strumenti per l'esercizio della democrazia diretta	• Conoscere il procedimento per la richiesta del referendum	• Referendum popolare propositivo e abrogativo • Referendum costituzionale	2 h	Diritto e Tecniche amministrative
La sicurezza alimentare	• Applicare correttamente il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	• Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati • Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità	• Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici • Normative sulla tutela e sicurezza del cliente	6 h	Scienze degli alimenti

Costruzione del menù, tutela del consumatore e marketing	• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte • I menu e la successione delle portate • Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte • Le allergie e le intolleranze alimentari • Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente	• 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 • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	• Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela • Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari • Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu • Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente • Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing	6 h	Laboratorio Enogastronomia
Istituzioni dello Stato inglese	• Acquisire comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei	• Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella inglese	• The UK political system • The British Parliament • Queen Elizabeth and her powers	4 h	Lingua inglese
Istituzioni dello Stato tedesco/francese	• diritti, dei doveri e delle regole di convivenza proprie del paese nativo, ma	• Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella	• Das politische System in Deutschland • Die deutschen Parteien	4 h	Lingua tedesca

	con un continuo confronto con i paesi di cui si studia la lingua straniera. • Formarsi in quanto futuro cittadino europeo	tedesca/francese	• La France politique • La Constitution • Les institutions: • l'Assemblée Nationale • le Sénat • le Président de la République	4 h	Lingua francese
Amare se stessi e gli altri	• Perseguire relazioni sane	• Avere conoscenza dei propri sentimenti e delle proprie emozioni	• Promuovere percorsi di non violenza	2 h	Religione

Scansione temporale

Trimestre 15/10 – 30/11

07/12

Pentamestre 04/03 – 24/04

30/04

I docenti

Italiano - Storia

Scienze dell'alimentazione

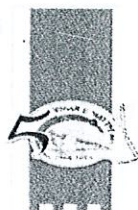
Lingua inglese

Religione

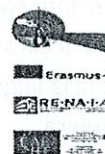
Diritto e Tecniche amministrative

Laboratorio enogastronomico

Lingua tedesca/francese



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"E. Mattei"
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702289 - C.M. FGRI010002
C.F. 83607560718 COD. UNIV. UFUIP1 C/C 13704713 e-mail: fgri010002@istruzione.it
sito web: www.ipstavieste.edu.it - posta certificata: fgri010002@pec.istruzione.it

IL CONSIGLIO DI CLASSE V ENOGASTRONOMIA

Settore Cucina – sezione C

Cognome	Nome	Discipline	Firme
Giarrizzo	Tiziana	Lingua e Letteratura Italiana	Tiziana Giarrizzo
Giarrizzo	Tiziana	Storia	Tiziana Giarrizzo
Simone	Rosangela	Lingua e Civiltà Inglese	Rosangela Simone
Siena	Maria Clementina	Lingua e Civiltà Tedesca	Maria Clementina Siena
Triggiani	Francesca*	Diritto e Tecniche Amm.ve Struttura Ricettiva	Francesca Triggiani
Mele	Giorgio	Matematica	Giorgio Mele
Melchiorre	Giulia Anna*	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Giulia Anna Melchiorre
Vescera	Natale*	Lab. Serv. Enog.: Cucina	Natale Vescera
Prudente	Paolo	Scienze Motorie e Sportive	Paolo Prudente
Vescera	Celestina Tiziana	Religione	Celestina Tiziana Vescera

*membri interni Commissione Esame di Stato

Vieste, 15 maggio 2024



Il Dirigente Scolastico
Prof. Damiano Francesco Iocolo

[Handwritten signature]

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023– 2024

Classe 5^a Enogastronomia - settore Cucina - Sez. C

ALLEGATI

Allegato A

Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana

Prof.ssa Giarrizzo Tiziana

CONOSCENZE

- Cornici storico-cronologiche per inquadrare i maggiori eventi letterari dell'Ottocento e della prima metà del Novecento;
- I principali esponenti della letteratura italiana, compresi tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento;
- Le poetiche che hanno contraddistinto gli autori inquadrati tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento;
- Le opere più rappresentative degli autori trattati.

Modulo 1: Il Naturalismo ed il Verismo

- Giovanni Verga: la poetica e le opere più rappresentative

Modulo 2: Il Simbolismo e il Decadentismo

- Il Decadentismo
- Giovanni Pascoli: la poetica e le opere più rappresentative
- Gabriele D'Annunzio: la poetica e le opere più rappresentative
- Italo Svevo: la poetica e i suoi romanzi
- Luigi Pirandello: la poetica e le opere più rappresentative

Modulo 3: La nuova poetica del Novecento

- La poesia pura
- Giuseppe Ungaretti: poeta e soldato
- Eugenio Montale:
- L'Ermetismo

Modulo 4: Il Neorealismo

- Primo Levi: la poetica e l'opera più rappresentativa

COMPETENZE

- Produzione di testi informativi, relazioni e testi argomentativi che implicino considerazioni storico-letterarie;
- Relazionare oralmente su argomenti culturali e professionali;
- Relazionare sugli autori affrontati nell'anno scolastico;
- Relazionare sulla poetica e sulle tecniche narrative caratterizzanti i singoli scrittori;
- Conoscere i contenuti delle opere affrontate durante l'anno scolastico;
- Leggere, analizzare, comprendere e commentare i brani studiati durante l'anno scolastico.

ABILITÀ

- Analizzare, interpretare e contestualizzare i testi letterari e non letterari;
- Formulare giudizi motivati sulle opere letterarie;
- Utilizzare il lessico specifico;
- Scrivere testi espositivi, argomentativi ed analitici sugli autori affrontati nel programma.

CONOSCENZE

- I principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia dell'Italia e del mondo dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento
- L'età Giolittiana
- La I guerra mondiale
- Lo stalinismo, il fascismo e il nazismo
- La II guerra mondiale
- La guerra fredda
- La nascita della Repubblica Italiana
- L'ONU e la NATO
- La Comunità europea

Modulo 1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana

Modulo 2. La Prima guerra mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace

Modulo 3. La Rivoluzione russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

Modulo 4. Il fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

Modulo 5. La crisi del '29 e il New Deal

- La crisi del 1929
- Il New Deal

Modulo 6. Il regime nazista

- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler

- L'espansionismo giapponese

Modulo 7. La Seconda guerra mondiale

- Verso la Seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- Discussione sui lager e sulla deportazione degli ebrei
- La svolta della guerra
- L'8 settembre: l'Italia allo sbando
- La lotta di liberazione
- L'alimentazione nell'Italia della prima metà del Novecento

Modulo 8. La guerra fredda

- Dalla pace alla guerra fredda
- Il blocco occidentale
- Il piano Marshall
- Il blocco orientale e la sua espansione
- L'Europa unita

Modulo 9. L'Italia repubblicana

- La nascita della Repubblica italiana
- Il referendum istituzionale
- Il "boom" economico degli anni Cinquanta

COMPETENZE

- Consultare un testo storico per ricavarne informazioni,
- Comprendere un documento storico;
- Comprendere con analisi critica gli avvenimenti che hanno caratterizzato la nostra storia;
- Interpretare lo sviluppo turistico nella sua evoluzione con particolare attenzione al fenomeno dell'enogastronomia.

ABILITÀ

- Razionalizzare il senso del tempo e dello spazio;
- Saper confrontare, in casi semplici, le differenti interpretazioni che gli storici danno di un messaggio o di un fatto, in riferimento anche alle fonti usate;
- Creare collegamenti tra i vari fatti storici;
- Utilizzare il lessico specifico.

CONOSCENZE

Contents: Healthy eating, The Mediterranean diet: the food pyramid, UNESCO's heritage, Alternative diets, food allergies and intolerance.

Vocabulary: diet and nutrition

Communication and extra activities: talking about special diets.

SAFETY PROCEDURES

Contents: food safety and food quality, HACCP, Food contamination, food preservation.

Vocabulary: health, safety and nutrition

Communication and extra activities: talking about habits and routines, asking about frequency and quantity in your diet

MADE IN ITALY

Contents: Most famous Italian food products, the EU labels.

Vocabulary: presenting food products

Relativamente alla parte di civiltà sono stati sviluppati i seguenti argomenti:

- American cuisine: Us population and identity.

Parallelamente al curricolo di Educazione Civica è stato affrontato il seguente argomento:

- Pearl harbour;

Relativamente agli Invalsi sono state svolte, a partire dal mese di novembre, esercitazioni di listening e reading comprehension.

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- leggere, comprendere e di interpretare testi scritti;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e di lavoro;
- Saper utilizzare le strutture morfosintattiche della frase, adeguate a particolari contesti

comunicativi;

- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti alla sfera personale e di settore d'indirizzo;
- Comprendere globalmente brevi testi su tematiche professionali;
- Utilizzare le principali tipologie testuali tecnico-professionali;
- Produrre brevi testi a carattere professionale;
- Operare scelte lessicali appropriate al contesto.

DACH-Ländern und ihre Spezialitäten:

- Die BRD
- Die Nordsee
- Berlin
- deutsche Spezialitäten
- Österreich und Wien
- Südtirol: die Dolomiten – Essen u. Trinken
- der Apfelstrudel

Ernährung und Lebensmittelkunde:

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
- Ernährungsformen: Diätformen
- Konservierung: chemische und physikalische Methoden
- Hygiene: HCCP
- Das Menü
- Die Speisekarte

Getränke:

- Warme und kalte Getränke
- Alkoholische Getränke: Bier, Bier und Speisen; Wein, Weine und Speisen; Qualitätskategorien
- Spirituosen und Liköre

Bankett, Buffett und Catering

- Veranstaltungen/Events
- Buffett
- Catering

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- leggere, comprendere e interpretare testi scritti;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e di lavoro
- saper utilizzare le strutture morfosintattiche della frase, adeguate a particolari contesti comunicativi
- comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti alla sfera personale e del settore

d'indirizzo

- comprendere globalmente brevi testi su tematiche professionali
- utilizzare le principali tipologie testuali tecnico-professionali
- produrre brevi testi a carattere professionale
- operare scelte lessicali appropriate al contesto.

CONOSCENZE

- Caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Tecniche di Marketing Turistico e Web marketing
- La normativa del settore turistico- ristorativo
- Norme di igiene alimentare e di tutele del consumatore

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne

MODULO B: IL MARKETING

- Aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Il budget

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- La normativa sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
- I contratti delle imprese ristorative

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Le abitudini alimentari

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di ospitalità turistica
- Integrare le competenze professionali acquisite con quelle comunicative, al fine di ottimizzare la qualità del servizio
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

ABILITÀ

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Analizzare il mercato turistico e i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Conoscere norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

COMPETENZE

- Saper classificare una funzione matematica e individuare le loro proprietà caratteristiche.
- Acquisizione di conoscenze e la capacità di cogliere il linguaggio matematico.
- Capacità di utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse.
- Riuscire ad esaminare e a sistemare logicamente le conoscenze acquisite.

CONOSCENZE

- le equazioni razionali intere di 1° e di 2° grado, le equazioni razionali fratte; le disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado, le disequazioni razionali fratte, i sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite, i sistemi di disequazioni.
- le funzioni reali di una variabile reale, la loro classificazione e loro proprietà.
- lo studio di una funzione nei suoi elementi essenziali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno.
- Studiare e tracciare il grafico di semplici funzioni.
- Riflessione critica sull'idea intuitiva di limite di una funzione.
- Saper dare la definizione di limite, e saper operare con i limiti.
- Conoscere ed operare con le prime 3 forme di indeterminazione ($\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$; $+\infty - \infty$)

ABILITA'

- Saper analizzare e rappresentare il grafico di una funzione, utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi, ricavandone gli elementi principali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani, simmetrie, segno.
- Calcolare i limiti di somme, differenze e quozienti di funzioni.
- Calcolare i limiti che si presentano sotto le prime 3 forme indeterminate ($\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$; $+\infty - \infty$)
- Conoscere, riconoscere, interpretare e saper utilizzare il simbolismo matematico.
- Utilizzare correttamente e consapevolmente le varie tecniche di calcolo.
- Consolidare e potenziare le facoltà logiche e intuitive, il ragionamento induttivo e deduttivo.

CONOSCENZE

- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo
- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- Rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti
- Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
- Misure di prevenzione nella manipolazione degli alimenti
- Tossinfezioni alimentari
- La bioenergetica
- La dietetica
- LARN
- Linee guida per una corretta alimentazione
- Alimentazione equilibrata per fasce di età
- Caratteristiche principali di regimi dietetici particolari

NUCLEO TEMATICO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE

1. Contaminanti chimici, fisici e malattie correlate
2. Contaminanti biologici: infestanti e fattori di crescita microbica
3. Malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri
4. Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti

NUCLEO TEMATICO 2: IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

1. Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
2. Il sistema HACCP

NUCLEO TEMATICO 3: LA SANA ALIMENTAZIONE

1. Principi di dietetica
2. Linee guida 2018, Dieta Mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento
3. Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva, in particolari condizioni fisiologiche e fasce d'età

NUCLEO TEMATICO 4: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

1. Fondamenti di dietoterapia e obesità
2. Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica
3. Allergie e intolleranze alimentari
4. Stati carenziali e altre patologie correlate all'alimentazione
5. Alcolismo e disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

NUCLEO TEMATICO 5: QUALITA', TUTELA DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITA' E CONSUMI.

1. Promozione del "Made in Italy": filiera e etichetta d'origine dei prodotti di qualità

2. La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari

COMPETENZE

- Saper utilizzare correttamente il linguaggio scientifico
- Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)
- Elencare le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica
- Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
- Applicare correttamente il sistema HACCP, e le normative vigenti in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Saper calcolare il fabbisogno calorico giornaliero
- Saper utilizzare formule e tabelle per il calcolo corretto del peso teorico di un individuo
- Saper utilizzare le tabelle di composizione chimica degli alimenti e le tabelle LARN
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Utilizzare in maniera adeguata il linguaggio specifico

ABILITÀ

- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Individuare le nuove tendenze del settore ristorativo
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità dei prodotti alimentari
- Applicare le norme di prevenzione nell'azienda ristorativa
- Garantire la qualità e salubrità degli alimenti
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

CONOSCENZE

- Il sistema HACCP
- Suddivisione ambienti della cucina
- Servizi di catering e di banqueting
- Realizzazione un menù
- La sicurezza alimentare
- L'igiene degli alimenti, della persona e dell'ambiente
- Il sistema HACCP
- I prodotti alimentari
- Il sistema di approvvigionamento
- La suddivisione dei locali di cucina
- Programmazione della produzione e della distribuzione
- I servizi di catering e banqueting
- Approvvigionamento
- Il menu e la corretta nutrizione
- Catering e Banqueting
- La cucina regionale
- Le cucine alternative ed alimentari
- Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

COMPETENZE

- Sviluppare comportamenti igienici corretti
- Saper identificare i punti critici di controllo di una struttura ristorativa
- Saper utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati
- Acquisire conoscenze della gestione delle merci
- Saper applicare il concetto del percorso "a senso unico" nelle diverse aree di cucina
- Saper organizzare il lavoro in base ai servizi ristorativi

ABILITÀ

- Realizzare a grandi linee un piano HACCP
- Organizzare un laboratorio di cucina
- Memorizzare le principali procedure di interazione con il cliente
- Scegliere l'organizzazione della distribuzione in funzione del tipo di azienda
- Realizzare Menu alternativi e per le intolleranze alimentari

CONOSCENZE

- Principali regole per un armonico sviluppo psicomotorio
- L'apparato locomotore, fattori della crescita, metabolismo
- Sistema muscolare e principali muscoli coinvolti nel movimento
- Cenni storici e principali regole dei maggiori sport di squadra: basket, volley, calcio
- Il doping, quali sport a rischio, gli integratori ammessi, le sostanze anabolizzanti
- Principi di igiene personale e generali; i danni del fumo, dell'alcool e delle droghe
- L'alimentazione nell'esercizio fisico

COMPETENZE

- Saper analizzare e valutare il proprio stato di forma fisica
- Verificare, tramite i test, lo stato delle proprie capacità condizionali
- Rilevazione della propria frequenza cardiaca e respiratoria
- Saper intervenire nei casi più semplici di pronto soccorso
- Apprendimento ed esecuzione dei principali esercizi di ginnastica educativa
- Apprendimento ed esecuzione dei fondamentali di alcuni sport individuali e di squadra
- Capire, tramite i messaggi del corpo, il proprio stato di salute

ABILITÀ

- Essere in grado di migliorare la propria abilità rispetto alla situazione di partenza
- Favorire l'armonico sviluppo durante le varie fasi della crescita
- Accettazione del proprio stato psicofisico ed estetico e rafforzamento dell'autostima
- Prendere coscienza della propria corporeità
- Mantenimento e potenziamento, con l'abitudine della pratica sportiva, delle proprie capacità coordinative semplici, complesse e di quelle condizionali (forza, resistenza, velocità)
- Abitudine allo sport come nuovo "stile e filosofia di vita" (wellnes e well-being)
- Saper utilizzare le capacità motorie acquisite e consolidate anche nello svolgimento delle proprie mansioni lavorative e del tempo libero

CONOSCENZE

- I valori emergenti nel mondo giovanile
- Ricerca di senso della propria vita
- La funzione critica della religione nei confronti del potere politico
- Il viaggio e i valori fondamentali della convivenza sociale
- Il turismo responsabile, i comandamenti dell'associazione italiana turismo responsabile
- L'incontro e lo scontro tra diverse culture, l'immigrazione ricchezza-problema
- Giustizia, pace e diritti umani, il decalogo del consumo (dichiarazione universale dei diritti umani)
- Il razzismo e l'antisemitismo della chiesa cattolica (la questione di Pio XII)
- L'idea della morte nelle culture arcaiche e moderne (l'aborto e la legge 194)
- I trapianti di organi (il testamento biologico)
- L'eutanasia-il suicidio-La pena di morte

COMPETENZE

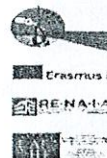
- Rispetto per le diverse posizioni e scelte in materia etica.
- Capacità di relazione con sé stessi e con gli altri
- Disponibilità al confronto e al dialogo.
- Superamento dei pregiudizi.
- Riflettere sulle crisi e le domande dell'uomo
- Individuare il valore e la dignità della persona umana.

ABILITÀ

- Riconoscere l'incidenza dei valori e dei principi cristiani nella cultura e nella vita individuale e sociale dell'uomo di oggi.
- Scegliere di rapportarsi in maniera positiva e dialogica con sé e con il diverso da sé
- Fare scelte etiche responsabilmente libere e solidali
- Passare gradualmente dall'identificazione all'identità personale.
- Elaborare degli orientamenti che perseguono il bene integrale della persona



*Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei "*
VIESTE (FG)



LOC. Marchese Mattei - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884/253428 - Fax 0884/702288 - C.M.FG010002
C.F. 81002740718 - COD. UNIV. UNIDIP: C/21/010111 - e-mail: info@ip010002.vieste.fg.it
sito web: www.ip.vieste.edu.it - posta certificata: ip010002@pec.istruzione.it

Allegato B

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

Le attività del PCTO (Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) nascono da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccordano le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro. L'ambiente di lavoro si presenta come naturale luogo di apprendimento di abilità professionali e di una variegata gamma di soft skills.

L'O.M. n. 55 del 23/03/2024 stabilisce all'art.3, comma 1 lettera a) anche per l'anno scolastico in corso l'ammissione agli esami di Stato in deroga alle 210 ore di PCTO previste dall'articolo 13 c.2 lettera C del D.lgs n. 62/2017 per gli Istituti professionali.

Anche per il corrente anno scolastico, dunque, la frequenza dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, non è requisito di ammissione all'esame di Stato, come stabilisce il D.L. n. 198 del 29/12/2022 all'articolo 5, comma 11.

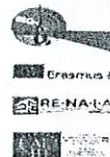
Le attività di PCTO sono state concentrate nelle classi III e IV attraverso attività di stage nelle imprese turistiche del territorio garganico e, in alcuni casi, anche attraverso stage residenziali in strutture ricettive fuori dalla regione Puglia. Tutti gli allievi hanno inoltre seguito attività di formazione in aula in particolare sull'HACCP e sulla sicurezza sul lavoro.

TUTOR SCOLASTICO

Gli alunni della classe V Enogastronomia - Settore Cucina Sez. C hanno avuto come docente tutor del loro percorso PCTO il professore Rocco Ruggeri al secondo biennio. Si allega una griglia con il nominativo degli alunni e le ore complessive di PCTO effettuate.



Ministero dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei "
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884/238429 - Fax 0884/202284 - C.M. FG010100V
C.F. 81002560718 - COD. UNIV. 010101 - CAC 11/14/11 - e-mail: fgh010002@istruzione.it
sito web: www.ipmatteivieste.edu.it - posta certificata: fgh010002@pec.istruzione.it

PCTO

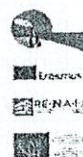
AA.SS. 2021/2022- 2022/2023 - 2023/2024 CLASSE V

ENOGASTRONOMIA settore CUCINA sez. C

N	Cognome	Nome	Totale Ore svolte
1	ABATANTUONO	EMANUELE	400
2	BASTARDI	YURI FRANCESCO	400
3	DELLI GUANTI	MARIA	400
4	DIRODI	GIOVANNI	408
5	FORNELLI	AURORA	400
6	INNANGI	NIKOLAS	118
7	LIONETTI	PIETRO	400
8	LOPRIORE	DAVIDE	400
9	MAFFEI	ALESSANDRA	459
10	MANICONE	FRANCESCO PIO	232
11	NIGRO	ANTONIO	404
12	NOTARANGELO	GREGORY	232
13	TROMBETTA	FRANCESCO	416
Tutor: prof. Rocco Ruggieri			



Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"E. Mattei"
VIESTE (FG)



105 - Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
C/O Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "E. Mattei"
Via S. Maria 105 - 71013 Vieste (FG) - Tel. 0884/200001 - Fax 0884/200002

Allegato C

Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
Cucina – Classe V sez. C

Candidato/a _____ classe _____ sez _____

Tipologia - A - B - C -

Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi (1ª Prova scritta: Italiano)

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max 60 punti)			
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organico e articolato con originalità	da 8 a 10	
	... organico e articolato	da 6 a 7	
	... nel complesso organico e articolato	da 3 a 5	
	... non sempre organizzato	da 1 a 2	
	... nullo o carente dal punto di vista della pianificazione	0	
Coesione e coerenza testuale	Testo rigorosamente coeso e coerente	da 8 a 10	
	... coeso e coerente	da 6 a 7	
	... complessivamente coeso e coerente	da 3 a 5	
	... non sempre coeso e coerente	da 1 a 2	
	... non coeso e incoerente	0	
COMPETENZA LINGUISTICA			
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco, vario e appropriato	da 8 a 10	
	... vario e appropriato	da 6 a 7	
	... complessivamente appropriato	da 3 a 5	
	... talvolta poco appropriato e/o ripetitivo	da 1 a 2	
	... con gravi e diffuse improprietà lessicali	0	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Testo pienamente corretto; uso efficace - consapevole della punteggiatura	da 8 a 10	
	... corretto; uso adeguato punteggiatura	da 6 a 7	
	... nel complesso corretto; qualche incertezza nell'uso adeguato della punteggiatura	da 3 a 5	
	... con alcuni errori grammaticali; uso poco appropriato della punteggiatura	da 1 a 2	
	... scorretto; uso improprio della punteggiatura	0	
COMPETENZA CULTURALE E CRITICA			
Ampiezza e precision delle conoscenze e dei	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, precisi e approfonditi	da 8 a 10	

riferimenti culturali	... e riferimenti culturali appropriati	da 6 a 7	
	... e riferimenti culturali soddisfacenti	da 3 a 5	
	... e riferimenti culturali imprecisi -superficiali	da 1 a 2	
	... e riferimenti culturali scorretti o carenti	0	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Rielaborazione critica sicura e originale	da 8 a 10	
	... critica sicura	da 6 a 7	
	... critica nel complesso adeguata	da 3 a 5	
	... critica superficiale	da 1 a 2	
	... critica molto limitata/inesistente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		tot. ____/60	

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (max 40punti)			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es.: indicazioni di massima su lunghezza del testo o forma parafrasata o sintetica dell'elaborazione)	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
Capacità di comprendere il testone/nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Completo	da 8 a 10	
	Adeguato	da 6 a 7	
	Parziale/incompleto	da 3 a 5	
	Scarso	da 1 a 2	
	Assente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		tot. ____/40	

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Elementi da valutare nello specifico (max40 punti)			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo	da 11 a 14	
	Adeguato	da 9 a 10	
	Parziale/incompleto	da 5 a 8	
	Scarso	da 1 a 4	
	Assente	0	
Capacità di sostenere con coerenza	Completo	da 11 a 14	

un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Adeguito	da 9 a 10	
	Parziale/incompleto	da 5 a 8	
	Scarso	da 1 a 4	
	Assente	0	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Completo	da 10 a 12	
	Adeguito	da 7 a 9	
	Parziale/incompleto	da 4 a 6	
	Scarso	da 1 a 3	
	Assente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA			tot. ____/40

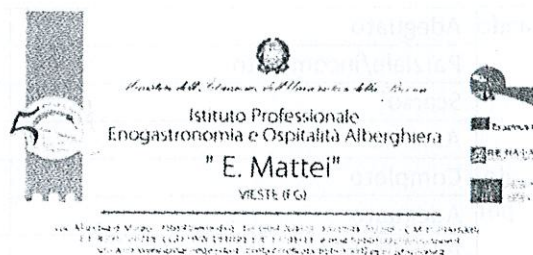
Tipologia C: Riflessione critica e carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Elementi da valutare nello specifico (max40 punti)			
INDICATORI	Descrittori	punti	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Completo	da 11 a 14	
	Adeguito	da 9 a 10	
	Parziale/incompleto	da 5 a 8	
	Scarso	da 1 a 4	
	Assente	0	
Sviluppo ordinato e lineare dell'espressione	Completo	da 11 a 14	
	Adeguito	da 9 a 10	
	Parziale/incompleto	da 5 a 8	
	Scarso	da 1 a 4	
	Assente	0	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completo	da 10 a 12	
	Adeguito	da 7 a 9	
	Parziale/incompleto	da 4 a 6	
	Scarso	da 1 a 3	
	Assente	0	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA			tot. ____/40

TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI	tot. ____/100
-------------------------------	---------------

VALUTAZIONE PROVA	tot. ____/20
-------------------	--------------

Tabella 1 Conversione del punteggio della prima prova scritta O.M. 45 del 09/03/2023			
100-98	20	52-48	10
97-93	19	47-43	9
92-88	18	42-38	8
87-83	17	37-33	7
82-78	16	32-28	6
77-73	15	27-23	5
72-68	14	22-18	4
67-63	13	17-13	3
62-58	12	12-8	2
57-53	11	7-3	1



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

Cucina – Classe V sez. C

Candidato/a _____

Griglie di valutazione (2ª Prova scritta: Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Lab. Cucina)

Indicatori	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Inadeguata e disorganica: trattazione non aderente alla traccia	1
	Superficiale e imprecisa: trattazione aderente in modo sommario	1,5
	Essenziale e corretta: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2
	Buona e corretta trattazione completa ma non approfondita	2,5
	Sicura e completa: risponde in maniera pertinente e approfondita	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Non presenta conoscenze necessarie / Presenta frammentarie conoscenze	1-2
	Presenta conoscenze parziali	3
	Presenta conoscenze complete ma non approfondite	4
	Presenta conoscenze complete ed approfondite	5
	Presenta conoscenze esaurienti e precise	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	Inesistente/scarsa: non individua le problematiche	1-2
	Limitata: Individua le problematiche in modo parziale e non fornisce soluzioni	3
	Essenziale: Individua le problematiche in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti senza motivarle	4
	Soddisfacente: Individua le problematiche in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti con un minimo di motivazione	5
	Discreta/buona: Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	6-7
	Sicura e completa: Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del	Si esprime in modo incerto, ricorrendo ad un lessico non appropriato	1
	Si esprime in modo insicuro, ricorrendo ad un lessico	1,5

settore professionale	non sempre appropriato	
	Espone in modo corretto, con linguaggio specifico semplice ma appropriato	2
	Espone in modo chiaro e corretto, con termini settoriali pertinenti	2,5
	Espone in modo chiaro, corretto ed esauriente, utilizzando linguaggio specifico ricco e articolato, con termini settoriali pertinenti	3
Voto complessivo		

[illegible]

Griglie 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	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 -1	

critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	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 della prova				

Allegato D

SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto. Risvegli*

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento
io l'ho vissuto
un'altra volta
in un'epoca fonda
fuori di me

Sono lontano colla mia memoria
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno
di care cose consuete
sorpreso
e raddolcito

Rincorro le nuvole
che si sciolgono dolcemente
cogli occhi attenti
e mi rammento
di qualche amico
morto

Ma Dio cos'è?
E la creatura
atterrita
sbarra gli occhi
e accoglie
goccioline di stelle
e la pianura muta

E si sente
riavere

Da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di diversificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Jeli il pastore*, da "Vita nei campi" (1880).

Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino¹ rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge² al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi i fianchi colla coda.

5 - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi. Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene.

10 - Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare e volare tutto il giorno. Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ché dirado aveva avuto con chi parlare e perciò non aveva fretta di scovarle e di strigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come

fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. – Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il cibo, e quando la neve copre la terra se ne muoiono. Poi ci pensò su un pezzetto

15 - Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla. Don Alfonso però rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo.

20 - Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavoro si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa.

25 - Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

Comprensione e analisi

1. Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.
2. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
3. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate più al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.
4. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?
5. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

Interpretazione

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza è segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui; è un tema di grande attualità nell'Ottocento postunitario, ma è anche un argomento sempre presente nella nostra società, al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Tomaso Montanari**, Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà, minimum fax, Roma 2014, pp.46-48.

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi.

5 - Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi.

10 - Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico—così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo straordinariamente concreto — ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro.

15 - In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy antirazionalista [...].

20 - L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente perduto, diverso, altro da noi.

25 - Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza,

mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future.

30 - La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il corto circuito col futuro.

Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»¹. Sostare nel Pantheon,

35 - Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

40 - È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»².

Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Da un articolo di **Pier Aldo Rovatti**, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*.

(<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perché-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: “Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti”. Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...].

5 - Dunque l’elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c’è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire “una pausa di riflessione” di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

10 - Non sentiamo il bisogno di “deserti tascabili”, cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana aldilà della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

15 - Non c’è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall’ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell’illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi.

20 - Un circolo vizioso. Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è al quanto retorica. È accaduto che parole come “solitudine”, “deserto”, “lentezza”, cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà.

25 - Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, “solo” e “pensoso”. Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

30 - [...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio

continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare disvegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

35 - Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze.

40 - [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine "deserto", in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull'espressione "deserti tascabili" (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: "la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica" (righe 18-19).

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell'attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

L'EREDITÀ DEL NOVECENTO

Il brano che segue è tratto dall'introduzione alla raccolta di saggi "La cultura italiana del Novecento" (Laterza 1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

"C'è un po' tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l'annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d'Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

5 - Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le

strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille

10 - si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica

15 - Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla Prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post.

20 - Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917.

Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate.

25 - Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, feroci e razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

30 - Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo."

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»? (righe 14-15)
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post»? (riga 19)
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».

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

PROPOSTA C1

Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, Mondadori, Milano 2016, pp. 99-102, p.105.

«[...] Lo studio e il diritto allo studio, assicurato dalla Costituzione (art. 34), si caricano ai giorni nostri di valenze e urgenze inedite, in un "nuovo mondo" creato dalle tecnologie e dalle scienze. Si pensi agli scenari della cosmologia scientifica, alle frontiere della fisica pura e applicata, alle domande della e sulla genetica, per non dire delle acquisizioni di informatica e scienze cognitive. Dobbiamo attrezzarci per capire e renderci amico questo futuro carico di complessità e incognite, perché sono in gioco e in discussione le nostre identità consolidate e rassicuranti: l'identità culturale, incalzata dall'avvento di culture altre; l'identità professionale, scalzata dai robot; e la stessa identità personale, che vede tramontare le parole "padre" e "madre" così come le abbiamo pronunciate e vissute per millenni. Di fronte a tali rivoluzioni, la scuola rimane, a mio avviso, la realtà più importante e più nobile alla quale consegnare queste sfide [...] La parola "scuola" evoca una stagione della nostra vita, un titolo di studio, [...], il ricordo di un ottimo insegnante, l'origine dei nostri fallimenti o successi. [...] Essa è il luogo dove si formano cittadini completi e [...] si apprende il dialogo: parola da riscoprire in tutta la sua potenza e nobiltà. [...] Dove c'è dialogo non c'è conflitto; perché i conflitti sono di ignoranza e non di cultura. [...] Compito della scuola è mettere a confronto splendore e nobiltà sia del passato che del presente; insegnare che le scorciatoie tecnologiche uccidono la scrittura; ricordare ai ragazzi che la vita è una cosa seria e non tutto un like; formare cittadini digitali consapevoli, come essa ha già fatto nelle precedenti epoche storiche con i cittadini agricoli, i cittadini industriali, i cittadini elettronici; convincere che la macchina non può sostituire l'insegnante; dimostrare che libro e tablet non sono alternativi e rivali ma diversi perché il libro racconta, il tablet rendiconta; e rassicurare i ragazzi che il libro non morirà ma resisterà a qualunque smaterializzazione.»

La citazione proposta, tratta dal saggio di Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, presenta il tema del diritto allo studio e del ruolo della scuola nella società contemporanea, dominata dalle nuove tecnologie, alla quale spetta la complessa sfida di mantenere aperto un dialogo culturale tra passato, presente e futuro, per formare cittadini digitali consapevoli.

Rifletti su queste tematiche, diritto allo studio, ruolo della scuola, cittadini digitali, dialogo e conflitto nella società contemporanea e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

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

PROPOSTA C1

Gabriella Turnaturi, Tradimenti. L'imprevedibilità nelle relazioni umane, Feltrinelli, Milano 2014, pp. 81-83.

«Condividere un segreto è uno dei modi per rafforzare e creare intimità. Tutti coloro che condividono un segreto si sentono protagonisti di un rapporto privilegiato e speciale che esclude quanti non ne siano a conoscenza. Includere e al tempo stesso escludere contrassegna di ambivalenza il segreto e lo trasforma spesso in uno strumento di potere. Intorno al segreto, proprio grazie a questa duplice natura, è sempre in agguato il tradimento: chi conosce l'esistenza di un segreto e sa di esserne escluso sarà tentato di venirne a parte, inducendo al tradimento. Chi invece custodisce il segreto può tradirlo usandolo come strumento di potere per escludere o includere altri. Il segreto crea intimità e condivisione, e insieme la possibilità del tradimento: confidare un segreto è una scelta che contempla il rischio di essere traditi. Il piacere di condividere un segreto può spingere a superare incautamente il rischio contenuto nella condivisione. E il piacere, legato al potere, di rivelare, allargare la cerchia di condivisione può far superare ogni remora nei confronti del tradimento. È per questo che svelare un segreto è, forse, una delle forme più diffuse di tradimento. [...]

Svelando un segreto lo si disconosce come tale, lo si svaluta declassandolo da qualcosa di sacro a qualcosa di ordinario che può essere reso pubblico. [...] Già la differenza di percezione e valutazione dell'importanza di mantenere un segreto da parte di chi tradisce e da parte di chi è tradito, infligge una ferita alla relazione. [...]

Il tradimento del segreto, quindi, implica anche la distanza percettiva e valutativa fra chi tradisce e chi ha confidato. Insieme alla segretezza, si spezza l'andamento armonico della relazione e il rivelare irrompe come una dissonanza.»

La sociologa Gabriella Turnaturi in questo libro si occupa del tradimento. Centrale nella storia e nella letteratura di tutti i tempi, il tradimento di un segreto, spesso vincolato da patti impliciti, è anche un evento comune, che non di rado causa svolte radicali nel nostro rapporto con gli altri, spezzando legami che si credevano profondi con familiari, amici, innamorati o soci.

Esponi il tuo punto di vista sulla questione, arricchendo il tuo elaborato con riferimenti tratti dai tuoi studi, dalle tue letture personali, dalle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche.

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

Allegato E

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Scienza e cultura dell'Alimentazione e

Laboratorio Enogastronomico: settore Cucina

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 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.

Tipologia B)

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

TRACCIA PROPOSTA n.1

Documento n.1 "Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono 7:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 853/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il

piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno. Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. È necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute"

(http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

Documento n.2: "LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le

modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

Punto critico: punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

Punto critico di controllo (CCP): fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2

(http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato supponga di essere incaricato di predisporre le iniziative necessarie per il controllo della qualità ed il compito di coadiuvare il responsabile aziendale HACCP per la revisione annuale del manuale aziendale di autocontrollo.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali sono i principi fondamentali cui deve attenersi il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
2. Quali sono le principali differenze tra un CP ed un CCP?
3. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della

sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

1. introduca l'argomento spiegando che cosa si intende per sicurezza alimentare;
2. provi a dare una definizione di contaminazione alimentare con particolare attenzione a quali possono essere le principali tipologie di contaminanti alimentari;
3. spieghi quali vantaggi derivano per una azienda del settore ristorativo dalla corretta applicazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di trovarsi in condizione, nel corso della revisione del manuale di autocontrollo aziendale, di dover sviluppare una procedura operativa finalizzata a standardizzare la preparazione dei primi piatti "senza glutine" per i fruitori della mensa scolastica che hanno segnalato di essere affetti da celiachia.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione del piatto e ne realizzi il diagramma di flusso includendo tutte le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione delle materie prime, si conclude con la somministrazione;
- descriva dettagliatamente con quali tecniche di cottura e con quale strumentazione intende realizzare il piatto individuando tutti i rischi correlati alla produzione del piatto specificando se si tratta di rischi chimici, biologici, fisici o documentali;
- individui i CP descrivendo, per almeno uno di questi, quali buone pratiche igienico-sanitarie possano essere messe in campo per tenerli sotto controllo;

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
**Istituto Professionale
 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"E. Mattei"
 VIESTE (FG)



Erasmus+



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 / 08428 - Fax 0884 / 02298 - C.M. FGRH010002
 C.I. 83002560718 COD. UNIV. UF01P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
 sito web: www.ipssarvieste.edu.it - posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

Allegato F

MODULO DI 30 ORE ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Classe 5 ENO C

27 febbraio 24	Orientamento in uscita	Incontro con Aeronautica Militare	Dalle 11:15 alle 12:15	1h
13 marzo 24	Orientamento in uscita	Incontro Guardia di Finanza	Dalle 11:25 alle 12:25	1 h
23 novembre 23	Itinerari di legalità	Giornata contro la violenza sulle donne: incontro ospiti	Dalle 10.30 alle 12:30	2 h
1 dicembre 23	Itinerari di legalità	Diretta streaming	Dalle 09:00 alle 10:30	1h e mezza
14 dicembre 23	Itinerari di legalità	Diretta streaming	Dalle 09:00 alle 10:30	1h e mezza
6 marzo 24	Sostenibilità ambientale e alimentazione sostenibile	Progetto "MARE GARGANUM"	Dalle 09:20 alle 12:20	3 h
17 aprile 24	Sostenibilità ambientale	Incontro con Associazione Trekking acquatico	Dalle 09:25 alle 11:15	2 h
		Incontri a piccoli gruppi col docente tutor		1 h
		Compilazione dell'e-portfolio		2 h
		Supporto agli studenti con esigenze specifiche		1 h
11 dicembre 23	Incontro docenti tutor e orientatore	Progettazione del modulo di orientamento	Dalle 15:00 alle 16:30	1h e mezza
13 febbraio 24	Incontro docenti tutor, orientatore e coordinatori di classe	Presentazione del modulo di orientamento ai coordinatori	Dalle 16:00 alle 17:00	1h
26 febbraio 24	Incontro docente tutor e orientatore	Definizione e messa a punto del modulo di orientamento	Dalle 17:30 alle 18:00	1h e mezza
28 febbraio 24	Incontro docenti tutor e classi 5	Spiegazione modalità di accesso alla piattaforma UNICA	Dalle 15:30 alle 16:30	1 h
6 marzo 24	Incontro docenti tutor e classi 4	Spiegazione modalità di accesso alla piattaforma UNICA	Dalle 15:30 alle 16:30	1 h
12 aprile 24	Incontro docenti tutor e	Spiegazione modalità di	Dalle 15:30	1 h

	classi 3	accesso alla piattaforma UNICA	alle 16:30	
24 aprile 24	Incontro Docenti tutor e genitori-alunni	Illustrazione nuove figure per l'orientamento e piattaforma UNICA	Dalle 15:00 alle 17:00	2 h
10 novembre 23	Orientamento al mondo del lavoro	Come nasce una Start up	Dalle 09:00 alle 12:00	3 h
30 novembre 23	Orientamento in uscita	Incontro con ALMA, scuola di cucina internazionale	Dalle 10:30 alle 11:30	1h
1 marzo 24	Orientamento in uscita	PCTO con Unifg Progetto DAFNE	Dalle 10:00 alle 13:00	3 h

ATTIVITÀ SVOLTE DA SINGOLI ALUNNI

Dal 12 al 15 Febbraio 24	Orientamento in uscita	PCTO presso Università di Foggia Progetto DAFNE	Lionetti Pietro Maffei Alessandra Notarangelo Gregory	24 h
05 Marzo 24	Itinerari di legalità	Sulla giusta strada	Lionetti Pietro	5 h
19 Marzo 24	Itinerari di legalità	Attività di presidio "Incontrare Hyso"	Lionetti Pietro	2 h
19 Aprile	Itinerari di legalità	Incontro con Don Aniello	Lionetti Pietro	2 h
20-21-22-23 Febbraio 24	Orientamento in uscita: Corso "Le carni da macello"	Incontro con esperti: Giuseppe Azzarone e Giovanni Troia	Maffei Alessandra Lionetti Pietro Dirodi Giovanni	20 h

