



Istituto Istruzione Superiore "Della Corte-Vanvitelli"

Esame di Stato
Anno Scolastico 2022-2023

Documento del Consiglio di Classe

Classe Quinta -sez: B
Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

Coordinatrice: prof.re RUMMA GIOVANNI

Dirigente Scolastica: Prof.ssa Franca Masi



Sommario

1	DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE.....	1
1.1	BREVE PRESENTAZIONE DEL CONTESTO E DELLA SCUOLA	1
2	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	2
2.1	PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	2
2.2	QUADRO ORARIO SETTIMANALE	10
3	DESCRIZIONE DELLA CLASSE	15
3.1	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	15
3.2	COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE	15
4	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	16
5	INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICHE	17
5.1	METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	17
5.2	CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO.....	17
5.3	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO).....	17
5.4	AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI –TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	17
6	ATTIVITA' E PROGETTI	19
6.1	ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A “EDUCAZIONE CIVICA”	19
6.2	ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	21
6.3	ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	21
6.4	PERCORSI INTERDISCIPLINARI	21
6.5	INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI.....	ERRORE. IL SEGNAIBRO NON È DEFINITO.
6.6	EVENTUALI ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	22
7	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	23
7.1	SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE	23
8	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	40
8.1	CRITERI DI VALUTAZIONE	40
8.2	CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	41
9	SIMULAZIONE ESAME DI STATO	43
9.1	SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO	43
9.2	SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO	50
9.3	ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO	52
10	ALLEGATI	53

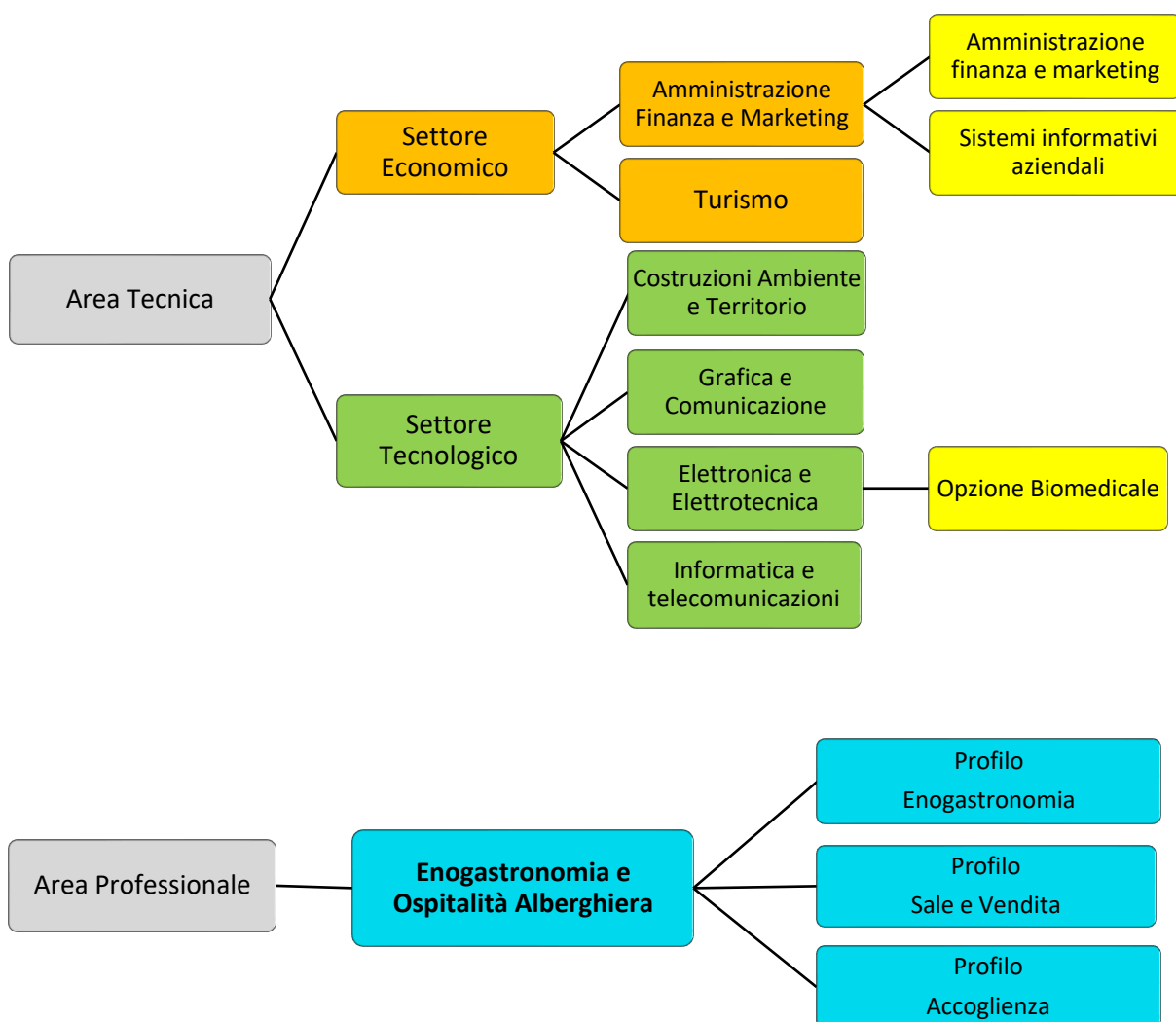
1 Descrizione contesto generale

1.1 Breve Presentazione del contesto e della scuola

L'I.I.S. "Della Corte - Vanvitelli" di Cava de' Tirreni (Sa) ha la sede centrale in via Prolungamento Marconi 56, nella zona residenziale della città e altre due sedi sempre nel comune di Cava de' Tirreni. La scuola è costituita da un settore tecnico e un settore professionale, ci sono 59 classi, per un totale di oltre 1300 studenti.

L'Istituto propone agli studenti del territorio un'ampia scelta formativa sia di **istruzione tecnica** e sia di **istruzione professionale** sul territorio fornendo agli studenti una preparazione adeguata sia per proseguire gli studi sia per un concreto inserimento nel mondo del lavoro. Il percorso didattico-educativo pone al centro lo studente, individuato come soggetto attivo del processo formativo professionale e di crescita come persona. La scuola si presenta come "scuola dell'innovazione" il cui compito non si limita a proporre agli studenti le competenze necessarie al mondo del lavoro e delle professioni, ma anche a perfezionare le capacità di comprensione e applicazione delle innovazioni che lo sviluppo della scienza e della tecnica continuamente produce.

Gli indirizzi dell'area sono schematizzati nella seguente figura





2 Informazioni sul curriculum

In allegato al PTOF 2022-2025 è presente il curriculum della scuola dove è riportato il Profilo Educativo Culturale e Professionale per ciascun indirizzo, i traguardi delle competenze trasversali e professionali alla fine degli studi basate anche sulle richieste del territorio.

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il profilo in uscita degli alunni della Classe 5BENO è evidenziato nella seguente tabella, il cui codice ATECO è I56 corrispondente a "Attività di Servizi di Alloggio e di Ristorazione" con sottocodice 56 corrispondente a "Attività dei Servizi di Ristorazione"

Allegato 2 - G

Indirizzo *“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”*
Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	Strategie di comunicazione del prodotto
Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Strumenti di pubblicità e comunicazione
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente	Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)
	Principi di fidelizzazione del cliente
	Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature
	Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami



Competenza n. 2	
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci
Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.	Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi
Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio	Tecniche di programmazione e controllo dei costi
Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente

Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Abilità minime	Conoscenze essenziali
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 Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>	Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione Politica di sconti per la clientela Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita

Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Abilità minime	Conoscenze essenziali
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 Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	Principi di scienze e tecnologie alimentari Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari

Competenza n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura	Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale
Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	Elementi di marketing dei servizi turistici
Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>	Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera
Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali	Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive
Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero	Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i>
	Meccanismi di fidelizzazione cliente

Competenza n. 7

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i> .	Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine
Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering	Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering
	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi

Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento	Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti
---	---

Competenza n. 8	
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i> Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico	Mercato turistico e sue tendenze Metodologie e strumenti di marketing turistico Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali Normativa riguardante la tutela ambientale Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i> Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale Modalità di calcolo dei margini di guadagno

Competenza n. 9

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste	Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi
Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva	Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività
Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto	Metodologie e tecniche di promozione territoriale
Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio	Terminologia di settore in lingua straniera
Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>	Tecniche di analisi SWOT
	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
	Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente

Competenza n. 10

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità
Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>	Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica
Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati	Tecniche di reportistica aziendale
	Tecniche di analisi per indici



Competenza n. 11

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica*).

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE



2.2 Quadro orario settimanale

Il quadro orario è strutturato con lezioni giornaliere della durata di sessanta minuti eccetto la prima e le ultime due (la sesta e la settima della durata di cinquanta minuti). Le lezioni sono distribuite su cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì.

*Il quadro orario per l'area tecnica è basato sul **DPR n.88/2010**, il quadro orario per l'area professionale è basato sul **DM n.33/2020***



QUADRI ORARI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

g) Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia, Diritto e economia	A-12 A-21 A-46	132 132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			1.188
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	A-24	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	99/132
		TIC (1)	A-41	99/132
		Scienza degli alimenti (1)	A-31	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	B-20	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita (*) (1)	B-21	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19	132/165
di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1) 396 ore			B-03 B-12 B-16 B-19 (**) B-20 B-21 (**)	
Totale ore Area di Indirizzo	924 ore			924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore			
Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti	264 ore			

(*) Resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32

(**) L'assegnazione della compresenza alla presente classe di concorso può essere prevista esclusivamente al fine di evitare situazioni di soprannumerarietà ai titolari di tale classe di concorso presenti nell'organico di istituto nell'anno scolastico di riferimento



TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi					
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	A-12	132	132	132
	Lingua inglese	A-24	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	A-12	66	66	66
Asse matematico	Matematica	A-26 A-27 A-47	99	99	99
	Scienze motorie	A-48	66	66	66
	IRC o attività alternative		33	33	33
	Totale ore Area generale		462	462	462

Area di indirizzo (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	A-24	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione (1)	A-31	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia - cucina	B-20	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	B-21	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	B-19	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	B-20	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	A-45 A-46	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	A-18	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio (1)	A-54	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (1)	A-42		0/66	0/66
Totale ore Area di indirizzo			594	594	594
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti indicati con nota (1)</i>		B-19 B-20 B-21	132		

Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternativi sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3, comma 5, del decreto legislativo 61/2017 a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anr
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	5*	4*	4*
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	9*	6*	6*
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
*DI CUI IN COMPRESEBZA ORE	0	0	2	1	1

3 Descrizione della classe

3.1 Composizione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone dei docenti elencati nella seguente tabella

Cognome e Nome	Disciplina/e	Continuità didattica
CAMPANILE ROSA	IRC	3° - 4° - 5° anno
CAPPETTA ANNA	MATEMATICA	5° anno
CIOFFI GABRIELE	SCIENZE MOTORIE	5° anno
DE GENNARO GIOVANNI	ENOGASTRONOMIA	3° - 4° - 5° anno
DE MARINIS FILOMENA	INGLESE	3° - 4° - 5° anno
GAETA ROBERTO	SALA E VENDITA	5° anno
IASIELLO ANTONIO	DTA	5° anno
MARTINO MARIAPINA	ITALIANO E STORIA	3° - 4° - 5° anno
ROCCO AURORA	FRANCESE	5° anno
RUMMA GIOVANNI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	3° - 4° - 5° anno
MILIONE RENATO	SOSTEGNO	3° - 4° - 5° anno

3.2 Composizione e storia della classe

La classe è attualmente formata da 14 studenti, di cui uno non ha mai frequentato, e si presenta come un insieme eterogeneo per competenze, interessi, attitudini, capacità. Provenienti, ad eccezione di quattro, tutti dalla stessa classe IC, e tutti dalla stessa classe a partire dalla terza. Gli allievi hanno socializzato e si sono amalgamati stringendo rapporti di sincera amicizia, collaborazione, rispetto reciproco, sia tra loro che con gli insegnanti.

Lo svolgimento delle lezioni è stato sempre caratterizzato da un clima aperto, corretto e disciplinato, anche se non tutti, hanno costantemente partecipato in modo attivo e responsabile alle attività didattiche. Una parte degli studenti ha infatti risposto in modo convincente al dialogo educativo; altri hanno mostrato un ritmo d'apprendimento un po' più lento. I risultati raggiunti, come già accennato, sono eterogenei e risentono della diversa preparazione di base, delle capacità, delle attitudini e dell'impegno manifestato dai singoli allievi. Buona parte degli studenti ha mostrato interesse e volontà di apprendere conseguendo risultati che, rispetto alle condizioni di partenza, possono essere giudicati soddisfacenti o almeno sufficienti. Per alcuni allievi, causa lo scarso impegno nello studio e la frequenza irregolare, si registrano risultati appena sufficienti in diverse discipline.



4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

Le strategie e i metodi di inclusione attuati dal consiglio di classe sono basati sul documento "protocollo di accoglienza e inclusione" declinato per l'intero istituto e allegato al PTOF 2022-2025

Si ricorda che in presenza di studenti con disabilità, e con bisogni educativi speciali tutte le informazioni sono riportate in una relazione allegata al documento del quindici maggio. Tale allegato verrà esclusivamente consegnato alla Commissione degli Esami di Stato, al fine di dare un profilo chiaro della situazione dello studente e per fornire tutte le indicazioni necessarie per il sereno svolgimento dell'esame stesso. Come previsto dalle Linee guida allegate al DM n 5669/ 2011, Legge 170/2010

Nella classe è presente un alunno con disabilità per il quale è stato predisposto e realizzato una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI).

Nella classe è presente un alunno DSA per il quale è predisposto e realizzato un piano didattico individuale (PDP).

Si evidenzia che in data 30 aprile è stata consegnata, per un alunno, una certificazione attestante uno stato di BES. Tale documentazione essendo stata prodotta dopo il 31.03.2023 non incorre nella redazione di un PDP da parte del Consiglio di Classe, ma tutti i docenti sono d'accordo nel valutarlo, dalla presentazione della certificazione, adottando i seguenti strumenti compensativi:

- *tabelle, formulari, procedure specifiche, sintesi, schemi e mappe concettuali.*

5 Indicazioni generali attività didattiche

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti hanno cercato di stimolare il più possibile l'interesse degli allievi, favorendone la partecipazione attiva alle lezioni, utilizzando il metodo del dialogo ed effettuando frequenti riferimenti ai problemi della società contemporanea e della realtà circostante.

Al fine di favorire la maturazione di un atteggiamento positivo e responsabile, gli studenti sono stati periodicamente informati sui percorsi da compiere, sugli obiettivi da raggiungere e sulla loro utilità, sulle eventuali lacune da colmare e sui criteri di valutazione adottati.

Gli argomenti studiati sono stati inseriti nel vivo delle conoscenze della classe, in modo da arricchire progressivamente le conoscenze e perfezionare il patrimonio culturale e tecnico-professionale.

Tutti gli interventi didattici sono stati svolti tenendo conto dell'esigenza di colmare le lacune, rendere omogeneo il livello culturale della classe e rispondere adeguatamente ai ritmi d'apprendimento ed ai bisogni di ogni studente.

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Non vi sono state attività CLIL in quanto la classe fa parte di un Indirizzo Professionale, indirizzo in cui l'attività CLIL risulta facoltativa.

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

Il percorso di PCTO si inserisce nel contesto scolastico al fine di facilitare l'approccio degli studenti al mondo lavorativo. Obiettivo importante è quello di fornire agli studenti gli strumenti e le strategie più adeguate all'inserimento in un contesto di cui non hanno ancora esperienza. All'interno di questo tipo di percorso diventa quindi importante fornire agli studenti anche tutti gli elementi che possano facilitare la comprensione delle dinamiche del mondo organizzativo e della loro collocazione in esso.

Nel corso del triennio a tutti gli alunni, compresi quelli BES, è stata data la possibilità di partecipare alle attività di PCTO, a causa dell'emergenza epidemiologica COVID-19, le attività sono state svolte in parte on line. Si è presa in considerazione la nota Ministeriale n. 2860 del 30 dicembre 2022.

Corsi on line:

- *Fratelli Casolaro Hotellerie S.p.A. dal 02/03/2021 al 18/05/2021*
- *EURODESK Italy - Per conto di Fondazione Casamica ONLUS dal 27/02/2021 al 31/05/2021*
- *BIMED - Biennale delle Arti e delle Scienze del Mediterraneo dal 01/02/2021 al 30/06/2021*
- *Corso sulla sicurezza*
- *A lezione con Davide Oldani*

Durante gli ultimi due anni (ovviamente con le dovute precauzioni per via dell'emergenza sanitaria Covid-19) sono stati coinvolti Enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche, come l'Associazione Italiana Celiachia con il progetto Campania Gluten Free e aziende del territorio. Il fine è rafforzare i rapporti tra scuola e territorio, nell'ottica formativa, economica ed esperienziale/lavorativa, rispondendo alle richieste che dal territorio emergono per creare nuove competenze e professionalità. La classe ha inoltre partecipato a diverse iniziative nel settore ristorativo organizzati dalla scuola (Open day, bar didattico, Orientamento scienze gastronomiche mediterranee, Pon) e manifestazioni organizzate da enti esterni (Confassociazioni Uniti per un nuovo orizzonte, Associazione Germoglio, Associazione Pietra Viva). Attraverso queste interazioni i ragazzi hanno avuto la possibilità di entrare



concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali integrando così le loro conoscenze teoriche.

5.4 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

La didattica applicata dai docenti della classe si è preposta l'obiettivo di valorizzare i diversi stili di apprendimento degli alunni, sfruttando i punti di forza:

- *favorendo la partecipazione dell'intera classe cercando di far sviluppare l'autostima degli alunni e la fiducia nelle loro capacità;*
- *facilitando l'apprendimento, cercando di renderlo coinvolgente;*
- *cercando di mantenere alta la motivazione di ciascun alunno;*
- *creando opportunità di dialogo e collaborazione.*

6 ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSI QUINTE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA	
Denominazione:	PERCORSI DI CITTADINANZA, COSTITUZIONE, INTERCULTURALITÀ
Discipline	Italiano, Storia, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, DTA, Laboratori dei servizi Enogastronomici, Sala e Vendita, Religione/Materia alternativa, Scienze Motorie, Matematica.
Destinatari	Alunni classi Quinte Indirizzo Enogastronomia
Fase di applicazione	Secondo la normativa le ore previste per cittadinanza e costituzione non possono essere inferiori a 33.
Impegno	4 ore con il docente di Italiano; 2 ore con quello di storia; 2 ore con quello di Inglese; 3 ore con quello di Francese; 3 ore con quello di Economia; 6 ore con quello di Enogastronomia, 3 ore con quello di Sala e Vendita 1 ore con quello di Religione o materia alternativa; 4 ore con quello di Alimentazione, 2 ore con quello di Scienze motorie, 3 ore con quello di Matematica.
Metodologia	- Presentazione dell'argomento con lezione frontale - Guida al lavoro di progettazione e realizzazione, con chiarimenti e consigli sui compiti da svolgere in apprendimento cooperativo.
Strumenti	- Aule didattiche - Laboratorio di informatica con accesso a internet - Piattaforme multimediali in situazione di didattica a distanza - Utilizzo dei portali web dedicati LIM per la visione di film a tema - Testi di varia tipologia (manuali, quotidiani, riviste)
Competenze attese/mirate	Al termine del quinto anno l'alunno sa organizzare il proprio apprendimento, utilizzare e scegliere le varie fonti di informazione ed interpretarle. Conosce l'organizzazione politica ed amministrativa dello Stato. Ha compreso il valore degli ordinamenti comunitari. È in grado di esercitare con consapevolezza i propri diritti e doveri nell'ambito dell'ordinamento nazionale ed europeo. Condivide i valori e le regole della vita comunitaria. Sa interagire all'interno dei gruppi confrontandosi in modo corretto e democratico, contribuendo così alla realizzazione delle attività collettive. Ha acquisito la capacità di partecipare in modo attivo, responsabile alla vita sociale, politica ed amministrativa
Competenze di Cittadinanza (tutte le discipline)	- Saper organizzare il proprio apprendimento, utilizzando varie modalità di informazione e di formazione. - Saper individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi in modo coerente. - Saper costruire, proporre e perseguire scenari futuri di una crescita globale, sostenibile e condivisa.



Argomenti trattati nelle diverse discipline	
Italiano	● Conoscere i personaggi storici e contemporanei simbolo della non violenza. ● Prendere atto dell'importanza dei valori che sono alla base del fondamentale valore della non violenza
Storia	● Nascita della Costituzione Italiana e dell'Unione Europea ● Riconoscere il contesto storico che ha determinato l'origine dell'attuale Costituzione Italiana e dell'Unione Europea.
Scienza degli Alimenti	● La piramide Ambientale. ● La salute e gli alimenti nell'ottica del "nutrirsi consapevole" Agenda 2030 ● Le principali malattie legate a disturbi dell'alimentazione. L'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita.
Lingua Inglese e Francese	● I Diritti Umani e le Organizzazioni Internazionali. ● Razzismo – Xenofobia – Multiculturalità ● Educare al rispetto di ogni persona a prescindere dall'età dalla condizione, dalla razza, dalla cultura.
Scienze Economiche e Giuridiche	● Cultura dell'ambiente e strumenti di tutela ● Conoscere il ruolo delle imprese etiche nel sistema economico
Laboratorio di servizi Enogastronomici e di Sala e Vendita	● Concetti di base sulla sicurezza alimentare ● Concetti di base sulla sicurezza nei luoghi di lavoro per garantire un uso corretto degli ambienti ● Conoscenza e valorizzazione del territorio ● Concetto di ristorazione etica e sostenibile
Religione/Materia alternativa	● Conoscere il pluralismo religioso e culturale, con particolare riferimento ai principi recepiti negli artt.7-8 e 10 della Costituzione ● Prendere atto della ricchezza morale insita nell'apertura all'alterità culturale e religiosa.
Scienze motorie	● Il Diritto alla Salute come Diritto costituzionalmente garantito e il Movimento come prevenzione. ● Gli Stili di vita e la loro influenza sullo stato di Salute e sul Benessere individuale e collettivo
Matematica	● Saper individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi in modo coerente. Analisi ed interpretazione di dati con l'ausilio di rappresentazioni grafiche con sviluppo di deduzioni e ragionamenti sugli stessi.
Verifica, monitoraggio, recupero e valutazione	
Verifica	L'allievo è chiamato a elaborare un feedback in cui espone il percorso seguito, esprimendo la sua valutazione sull'efficacia dello stesso e indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.
Monitoraggio	● Individuazione degli snodi fondamentali del processo di ● apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
Attività specifiche per il recupero	● Studio e ripasso assistito in classe o in lezione sincrona (didattica a distanza). ● Apprendimento cooperativo. ● Scelta di immagini per la semplificazione dei concetti acquisiti.
Valutazione	La valutazione dell'Educazione civica è collegiale e pertanto si atterrà alla griglia presente nel PTOF

6.2 Attività di recupero e potenziamento

Sono stati effettuati due recuperi in itinere, uno alla fine di gennaio e l'altro in aprile. Lo scopo di tali recuperi è stato quello dell'eventuale recupero delle insufficienze avute dai diversi studenti. Le attività di recupero hanno interessato i docenti di tutte le discipline.

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Nell'anno scolastico la classe ha condiviso tematiche che hanno interessato il sociale. Infatti vi è stata la partecipazione agli incontri tenuti su: "Sicurezza stradale... un impegno di tutti", "Ucraina... Guerra e Pace", "Giornata internazionale contro la violenza sulle donne", "Presentazione del libro: Impresa e sostenibilità", "Giornata del ricordo", "Giornata sulla legalità".

6.4 Percorsi interdisciplinari

Sono stati sottoposti alla classe i seguenti percorsi interdisciplinari che hanno interessato le Discipline di Scienza degli alimenti ed Enogastronomia:

Nuclei tematici fondamentali correlati alle competenze	UdA Scienza e Cultura dell'Alimentazione	UdA Laboratorio Enogastronomia
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita - Diete e stili alimentari - L'alimentazione nella ristorazione collettiva - L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari - L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente	- L'aspetto nutrizionale dei menu - Le intolleranze alimentari - I nuovi prodotti alimentari
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.	- La contaminazione biologica degli alimenti - La contaminazione fisico-chimica degli alimenti - Il sistema HACCP	- La gestione dell'economato - Tecniche di acquisto - Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci - Consumo sostenibile e ristorazione
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.	- La contaminazione biologica degli alimenti - La contaminazione fisico-chimica degli alimenti - Il sistema HACCP - La conservazione degli alimenti	- Normativa per la tutela e la sicurezza del cliente. - HACCP - La sicurezza sul lavoro - I rischi lavorativi nella ristorazione



6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

Circa l'orientamento in uscita, è stata effettuata una visita alla sede Universitaria di Portici dove gli alunni hanno potuto assistere alla descrizione dei Piani di Studi della facoltà,



7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline

Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe 5BEno: **ITALIANO**

Docente: Martino Mariapina

Libro di testo: “Il tesoro della letteratura” – Carnero Iannaccone – Giunti Editore

Modulo 1: Il Positivismo

- Origini e cardini del Positivismo
- Crisi del Positivismo
- L'irrazionalismo
- I maestri del pensiero antipositivista - F. Nietzsche e la morte di Dio - Freud, l'inconscio e la psicanalisi

Modulo 2: Il Naturalismo francese

- Origini e cardini del movimento

Modulo 3: Il Verismo

- Origini e cardini della poetica verista
- Naturalismo e Verismo a confronto
- Giovanni Verga:
 - La vita, l'itinerario letterario, il pensiero, la poetica
 - Analisi delle opere
 - Da “Novelle Rusticane” – La roba
 - Da “Vita dei campi” – Rosso Malpelo
 - Da “I malavoglia” – L'incipit del romanzo; La famiglia Malavoglia;
 - Da “Mastro Don Gesualdo” – La morte del vinto

Modulo 4: Il Decadentismo

- Origini e cardini della poetica decadente

Modulo 5: Il Simbolismo

- ✓ Origini e cardini della poetica simbolista

Modulo 6: L'Estetismo

- Origini e cardini
- Giovanni Pascoli:
 - La vita, itinerario poetico, il pensiero, la poetica
 - Analisi delle opere
 - Da “Mirycae” – X Agosto; Lavandare
- Gabriele D'Annunzio:
 - La vita, l'attività letteraria, il pensiero, la poetica
 - Analisi delle opere
 - Da “Alcyone” – La pioggia nel pineto



- Da “Il piacere” – L’attesa dell’amante

Modulo 7: La prima avanguardia letteraria

- Il Futurismo e i suoi sviluppi
- L’importanza del Futurismo sul piano letterario ed artistico
- Filippo Tommaso Marinetti:
 - Notizie biografiche
- Il manifesto del Futurismo

Modulo 8: La letteratura fra due guerre - Ermetismo

- Origini e cardini dell’Ermetismo
- La “parola pura”
- Giuseppe Ungaretti:
 - La vita, l’itinerario poetico, l’esperienza di guerra, il pensiero, la poetica
 - Analisi delle opere
 - Da “L’allegria” – Veglia; Soldati
- Eugenio Montale
 - La vita, l’attività letteraria, il pensiero, la poetica
 - Analisi delle opere
 - Da “Ossi di seppia” – Merigiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere



Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe 5BEno: **STORIA**

Docente: Martino Mariapina

Libro di testo: “Agenda Storia” – Di Sacco – SEI Editore

Modulo 1: La Belle Epoque

Modulo 2: La crisi di fine secolo

Modulo 3: L’Età Giolittiana

- Il Governo Giolitti e la centralità delle classi popolari
- Dalla riforma elettorale al patto con i cattolici
- Il decollo industriale e il divario tra Nord e Sud
- L’occupazione della Libia

Modulo 4: La Rivoluzione Russa

- Le cause
- Le Rivoluzioni del 1917
- Lenin e i bolscevichi al potere
- Dalla repubblica dei Soviet all’Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche
- Da Lenin a Stalin

Modulo 5: La Prima Guerra Mondiale

- Le tensioni tra le potenze europee e l’inizio del conflitto
- L’Italia entra in guerra
- Mobilitazione totale
- Le ultime fasi della Grande Guerra
- La fine della guerra e la conferenza per la pace
- Le conseguenze dei trattati di pace

Modulo 6: La crisi del ’29 negli Stati Uniti e in Europa

- L’industria americana dal boom alla crisi
- Una risposta alla crisi: Il new Deal di Roosevelt
- La crisi dagli Stati Uniti all’Europa

Modulo 7; Il Fascismo in Italia

- L’Italia nel dopoguerra – Il biennio 1919-1920
- La nascita del fascismo e il nuovo governo Giolitti
- L’Italia nelle mani di Mussolini
- La politica sociale ed economica – Verso l’autarchia produttiva e alimentare
- La fabbrica del consenso
- Le altre forze in gioco: il Vaticano e gli Antifascisti
- Fascismo e Fascismi – Regimi autoritari in Europa



Modulo 8: La Germania dalla crisi al Nazismo

- Origini del Nazismo
- L'ascesa di Hitler e la costruzione di uno Stato totalitario
- Dal mito della razza ariana alla persecuzione degli ebrei
- L'alleanza con Mussolini e l'appoggio alla dittatura fascista in Spagna

Modulo 9: L'URSS di Stalin

- L'URSS diventa una potenza industriale
- La distruzione dell'agricoltura privata
- La dittatura di Stalin

Modulo 10: La Seconda Guerra Mondiale

- I progetti imperialistici della Germania e lo scoppio della guerra
- L'avanzata nazista
- Il Mondo in guerra
- L'Europa sotto il tallone nazista: il nuovo ordine e i campi di sterminio
- Si invertono le sorti della guerra
- Il crollo del Fascismo e l'occupazione nazista dell'Italia
- La resistenza e la liberazione dell'Italia
- La bomba atomica, la fine della guerra, i Trattati di pace

Modulo 11: Il Mondo diviso

- ✓ USA, URSS e il nuovo ordine mondiale
- ✓ La Guerra Fredda e la guerra in Corea
- ✓ L'Europa divisa e le alleanze economiche e militare
- ✓ Le democrazie occidentali
- ✓ I regimi comunisti dell'Est
- Le due Germanie e il Muro di Berlino

Modulo 12: L'Italia ricostruita

- La ricostruzione materiale e politica
L'Italia diventa una Repubblica e si dà una nuova Costituzione



Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe 5BEno: **LINGUA INGLESE**

Docente: De Marinis Filomena

Libro di testo: "Cook Book Club Compact " - Cibelli e D'Avino - Ed. Clitt

Module 1 - Sustainability

1. Sustainability

- Food sustainability - F2F: From Farm to Fork - Fish to Fork - Fish to Fork & Local sourcing - The short supply chain

Module 2 - On the watch

2. The new gastronomes

- Chefs go green - The food supply chain - The organic choice - The GMO's controversy - Main benefits and controversies about GM products - Traceability and certification- Barcodes

Module 3 - Nutrition

3. Well-being-Close up on nutrients

- Nutrients- Carbohydrates – Proteins – Vitamins – Fats – Minerals - New Food pyramid

Module 4 - Food allergies and intolerances

4. Allergies vs Intolerances

- Allergen labelling

Module 5 - On the safe side

5. Food contamination

- The invisible challenge - Bacteria, viruses and food poisoning – parasites - harmful chemicals - Food contamination - Safety and Hygiene check list - HACCP guarantees food hygiene and safety in catering - The seven principles of HACCP

Module 6 - Marketing

6. Marketing

- The marketing plan - Market research - The four Ps - Digital marketing - Promotion – The effects of the Internet on the Catering industry



Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe 5BEno: **MATEMATICA**

Docente: Cappetta Anna

Libro di testo: "La matematica a colori" - di Leonardo Sasso - Ed. Petrini

Ripetizione

1. Equazioni di primo e secondo grado
2. Disequazioni di primo e secondo grado, disequazioni fratte e sistemi di disequazioni
3. Radicali

Funzioni e loro proprietà

1. Dominio di una funzione
2. Proprietà delle funzioni

Limiti di funzioni reali a variabile reale

1. Introduzione al concetto di limite
2. L'algebra dei limiti
3. Limiti di funzioni polinomiali e razionali fratte
4. Confronto tra infiniti
5. Forme indeterminate e loro soluzione

Continuità delle funzioni

1. Funzioni continue
2. Punti di discontinuità di una funzione
3. Asintoti orizzontali e verticali

Le derivate

1. Derivate delle funzioni elementari
2. Algebra delle derivate

Funzioni crescenti e decrescenti

1. Criteri per l'analisi di funzioni crescenti e decrescenti
2. Funzioni concave, convesse e punti di flesso
3. Grafico probabile di una funzione



Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe 5BEno: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

Docente: Iasiello Antonio

Modulo 1: Il marketing dei prodotti turistici

1. Il marketing
 - Concetti generali - L'evoluzione del marketing
 - Il marketing orientato al consumatore ed al mercato - Marketing razionale, emozionale e dello spirito
2. Caratteri specifici del mercato turistico
 - Il mercato turistico. Caratteristiche della domanda e dell'offerta
 - L'interazione con il cliente: marketing interno e interattivo
 - Il ruolo degli enti pubblici: marketing turistico pubblico e integrato
3. Segmentazione della domanda e mercati obiettivo
 - Il mercato turistico e la domanda turistica
 - La segmentazione della domanda
 - Il mercato obiettivo - Dal mercato potenziale al mercato effettivo
4. La destinazione turistica: prodotto e sistema
 - Il prodotto destinazione turistica - La destinazione turistica come sistema
 - Classificazione delle destinazioni turistiche
5. Analisi SWOT e posizionamento di mercato
 - L'analisi SWOT
 - Il posizionamento di mercato - Il posizionamento mentale del prodotto - Dal prodotto generico al prodotto potenziale
6. Il sistema informativo del marketing
 - Fonti interne all'impresa
 - Fonti esterne secondarie: le statistiche - Fonti esterne primarie: le ricerche di mercato

Modulo 2: Marketing strategico e operativo

1. Le strategie di marketing
 - La missione aziendale e la pianificazione strategica
 - La scelta della strategia di marketing - Il marketing mix
2. Il ciclo di vita del prodotto turistico
 - Il modello del ciclo di vita del prodotto e le sue fasi
 - Caratteristiche del ciclo di vita dei prodotti turistici
 - Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto turistico
3. Strategie dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche
 - Obiettivi della strategia dei prezzi
 - La concorrenza sul prezzo
4. La distribuzione del prodotto turistico
 - I canali di distribuzione, il canale breve, il canale medio ed il canale lungo
5. Comunicazione, promozione e marketing
 - Il mix promozionale - La pubblicità - Le pubbliche relazioni -
 - La promozione delle vendite e la vendita personale
 - Il marketing relazione
6. Il web marketing: concetti generali



- Marketing nei motori di ricerca e nei social network
- La pubblicità on rete - Indici di redditività
- La scelta della strategia - Promozione e pubblicità sul web

Module 3: Il business plan delle imprese turistiche

1. Il business plan: funzioni e tipologie
 - Il business plan concetti generali
 - Funzioni interne ed esterne del business plan
 - Elaborazione del business plan
2. Preparazione e redazione del business plan
 - Struttura e contenuti - Executive summary - Descrizione dell'impresa
 - L'offerta - Il mercato obiettivo - La concorrenza
 - Le strategie - Le scelte operative - Il progetto - L'analisi SWOT
 - Impatto del progetto sull'impresa
3. Il piano economico – finanziario
 - Conto economico previsionale
 - Stato economico previsionale
 - Rendiconto finanziario previsionale e indici finanziari



Programma svolto a. s. 2022/2023
Classe 5BEno: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**
Docente: Rumma Giovanni

Libro di testo: “Scienza e cultura dell’Alimentazione” – Machado – Poseidonia Editore

Modulo 1: Dietetica

1. Dieta equilibrata
 - Compilazione di una dieta equilibrata secondo le indicazioni L.A.R.N.
 - Formulazione di una dieta equilibrata

Modulo 2: Dietologia

1. Alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche
 - Alimentazione in gravidanza - Alimentazione della nutrice
 - Alimentazione della prima infanzia - Alimentazione nell’adolescenza - Alimentazione nell’età adulta - Alimentazione nella terza età
 - Alimentazione nello sport
2. Alimentazione nelle collettività
3. Tipologie dietetiche
 - Dieta mediterranea, vegetariana
 - Piramide alimentare - Nuova piramide alimentare

Modulo 3: Dietoterapia

1. Malattie cardiovascolari
 - Malattie Cardiovascolari - Rischio cardiovascolare
 - Ipercolesterolemia – Aterosclerosi - Ipertrigliceridemia
2. Malattie metaboliche
 - Diabete
 - Obesità – BED – Magrezza - Anoressia
 - Iperuricemia - Osteoporosi
3. Malattie dell’apparato digerente
 - Disturbi gastrointestinali - Ulcera - Colon irritabile
 - Malattie epatiche
4. Allergie e intolleranze
 - Allergie comuni - Intolleranze
 - Intolleranza al lattosio - Intolleranza al glutine - Favismo
5. Alimentazione, cancro e disturbi
 - Sostanze cancerogene - Sostanze anticancerogene

Modulo 4: Il rischio e la sicurezza

1. Contaminazione chimica e fisica degli alimenti
 - Contaminazioni chimiche - Fitofarmaci
 - Contaminazioni fisiche
2. Contaminazione biologica degli alimenti
 - Contaminazioni biologiche
 - Contaminazione da virus - Contaminazioni batteriche - Contaminazione da platelminti



e nematodi

- Modalità di trasmissione dei microrganismi -Tossinfezioni e infezioni alimentari
- La prevenzione igienico sanitaria
- Igiene degli ambienti di lavoro à Igiene del personale - Sistema di controllo HACCP
- Norme legislative

8 Modulo 5: Sicurezza e tecnologie

1. Conservazione degli alimenti

- Classificazione dei metodi di conservazione
- Conservazione con basse temperature - Conservazione con alte temperature
- Conservazione per sottrazione di acqua
- Conservazione in ambienti modificati
- Metodi chimici di conservazione
- L'affumicamento - La fermentazione

2. Cottura degli alimenti

- Funzioni ed effetti della cottura
- Le tecniche di cottura - Cottura in acqua - Cottura a vapore . Cottura a pressione
- Cottura nei grassi - Cottura al calore secco - Cotture miste
- Cottura a microonde
- Modifiche a carico dei principi nutritivi



Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe 5BEno: **LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

Docente: De Gennaro Giovanni

Unità 1 - La sicurezza Alimentare

1. L'igiene nella ristorazione
 - I rischi igienici - L'igiene del ristorante - L'igiene delle lavorazioni
2. L'HACCP
 - La legislazione alimentare - Il sistema HACCP - L'applicazione dell'HACCP - Il piano di autocontrollo

Unità 2 - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

1. La sicurezza sul lavoro
 - Il TUSL - Gli obblighi del datore di lavoro - Gli obblighi del lavoratore -
2. I rischi lavorativi nella ristorazione
 - I rischi di infortunio - La prevenzione degli infortuni - I rischi di malattia professionale

Unità 3 - Approvvigionamento e qualità alimentare

1. La gestione dell'economato
 - L'economato - La pianificazione degli acquisti - La gestione delle scorte - La valorizzazione delle giacenze
2. La qualità dei prodotti
 - Il concetto di genuinità e le frodi alimentari - I prodotti di qualità certificata - I nuovi prodotti alimentari

Unità 4 - I menu della ristorazione commerciale

1. L'aspetto gastronomico dei menu
 - L'evoluzione dei menu - Le portate - I tipi di menu
2. L'aspetto nutrizionale dei menu
 - L'equilibrio nutrizionale dei menu - Le intolleranze alimentari
3. L'aspetto economico dei menu
 - Il calcolo dei costi - Il calcolo dei prezzi di vendita

Unità 5 - Il catering e il banqueting

1. Il catering
 - Il servizio di catering - La ristorazione collettiva - I menu nella ristorazione collettiva
2. Il banqueting

Il servizio di banqueting - L'organizzazione del servizio



Programma svolto a. s. 2022/2023
Classe: 5BEno: LINGUA E CULTURA FRANCESE
Docente: Rocco Aurora

Libro di testo: Saveurs & Cuisine di M. Olivieri e P. Beupart Rizzoli Language Editore

Module 3 - La pâtisserie et la boulangerie

- Section 6: LA PÂTISSERIE
 - Profil et compétences du pâtissier - Les équipements et les ustensiles - Les produits et les préparations de base
- Section 7: La BOULANGERIE - VIENNOISERIE
 - Profil et compétences du boulanger-pâtissier - Les équipements et les ustensiles - Les produits de base - Le pain

Module 4 - L'alimentation au coeur de la santé

- Section 8: UNE ALIMENTATION CORRECTE
- Section 9: A CHACUN SON RÉGIME

Module 5 - Le monde de la restauration

- Section 10: LA RESTAURATION
 - La restauration commerciale - La gastronomie - La restauration collective - La cuisine centrale et la restauration différée
- Section 11: LE MÉTIER DU TRAITEUR
 - Organiser un événement - Les banquets - Les buffets

Module 6 - Hygiène et sécurité

- Section 12: HYGIÈNE ET CONSERVATION DES ALIMENTS
- Section 13: LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET PRÉVENTION
 - Le système HACCP - Les contrôles qualitatif et quantitatif
- Section 14 QUALITÉ DES PRODUITS ET SÉCURITÉ: Les labels de qualité et d'origine

ÉDUCATION CIVIQUE: L'Union Européenne et ses institutions



Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe 5BEno: **LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

Docente: Gaeta Roberto

Modulo 1: Ripetizione del quarto anno - La ristorazione

1. La brigata di sala - La brigata del bar
2. La ristorazione tradizionale, alberghiera e la neoristorazione - La ristorazione collettiva.

Modulo 2: La qualità degli alimenti

1. Riconoscere la qualità:
 - La qualità percepita - Le aspettative della clientela.- Qualità e ristorazione
 - I prodotti di qualità - I marchi DOP e IGP - Le etichette alimentari
2. I diversi aspetti della qualità alimentare
 - Dalla qualità alla quantità - Valutare la qualità.
 - La qualità nell'approvvigionamento - Qualità enogastronomica e ristorazione etica sostenibile -Sviluppo sostenibile ed eco efficienza

Modulo 3: Dalla gastronomia all'enogastronomia

1. Le abitudini alimentari
 - 1 Cibo e cultura.
 - 2 Tipicizzazione dei prodotti Made in Italy.
2. I fattori che influenzano le scelte gastronomiche
 - Le scelte gastronomiche - Fattori dietetici - Fattori culturali.
 - Alimentazione e credi religiosi

Modulo 4: La produzione del vino

1. La produzione vitivinicola - Il vino e l'enologia
2. La viticoltura.- I vitigni.
3. Le fasi di produzione del vino e i sistemi di qualità
 - 1 La raccolta delle uve - Pigiatura, diraspatura e torchiatura - La vinificazione in rosso - La vinificazione in bianco - La vinificazione in rosato - Affinamento e stabilizzazione - L'invecchiamento e l'imbottigliamento
 - La cantina.
4. La normativa del settore vitivinicolo
 - Normativa nazionale e comunitaria - Menzioni tradizionali dei vini di qualità in Italia Nuova e vecchia classificazione.
 - L'etichetta del vino

Modulo 5: Operare davanti al cliente

1. La cucina di sala
 - Cucinare davanti al cliente - L'attrezzatura.
 - 3 La tecnica di lavorazione alla lampada - Il flambé
2. I cocktail
 - Definizione e composizione La classificazione
 - I bicchieri - L'organizzazione del banco bar
 - La tecnica di miscelazione - La tecnica di preparazione - Le decorazioni



Modulo 6: Eventi speciali

1. Il banqueting
 - L'attività di banqueting - Gli operatori
 - Le tipologie di eventi e le richieste della clientela
 - Il catering - L'attività di catering e le tecniche di produzione e trasporto
 - La produzione e la distribuzione itinerante - Il catering e il banqueting
2. La preparazione di un evento speciale
 - La vendita di un evento speciale - La pianificazione del lavoro - La preparazione della sala ristorante
 - Il buffet - La stesura del tovagliato - La mise en place del buffet - Il servizio al buffet



Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe 5BEno: **SCIENZE MOTORIE**

Docente: Cioffi Gabriele

Modulo 1: Atletica leggera

1. lavoro sulla resistenza generale
 - Andature - Corsa continua Corsa a ritroso - Corsa con cambio di direzione - Corsa con variazioni di ritmo - Skip completo - Galoppi laterali – Accosciate – Passi incrociati - Balzi

Modulo 2: Conoscenze e potenziamento abilità condizionali e coordinative

1. Contenuti
 - Resistenza – Forza – Velocità – Equilibrio – Percezione Coordinazione
2. Modalità di lavoro
 - Carico progressivo di lavoro - Circuit training ed interval training

Modulo 3: Consolidamento della pratica sportiva e conoscenza del regolamento delle varie attività

1. Contenuti
 - Pallacanestro - Atletica leggera – Pallavolo – Calcetto - Tennis tavolo – Pallamano – Badminton – Calcio
2. Modalità di lavoro
 - Esercitazioni pratiche singolarmente, a coppie e a gruppi - Funzioni di arbitro.

Modulo 4: Conoscenza del sistema nervoso

1. Contenuti
 - Sistema nervoso centrale e periferico - Sistema nervoso autonomo o vegetativo - Sinapsi, propriocettori, placca motrice, vie piramidali ed extrapiramidali, arco riflesso
 - Definizione di movimento volontario, automatico, automatizzato e riflesso.

Modulo 5: Conoscenza del sistema endocrino

1. Contenuti
 - Ghiandole a secrezione interna - Ormoni, asse ipotalamo-ipofisario.

Modulo 6: Conoscenza del doping

1. Contenuti
 - Definizione di doping - La World Antidoping Agency e il codice WADA - Classificazione delle sostanze, metodi ed effetti sull'organismo – Legislazione - Correlazioni tra Sistema nervoso, ghiandole endocrine e sostanze dopanti

Modulo 7: Conoscenza dei principi nutritivi e concetto di dieta

1. Contenuti
 - Proteine, carboidrati, grassi, oligoelementi, vitamine, acqua, Additivi, conservanti, agenti di struttura (emulsionanti, stabilizzanti, gelificanti) aromatizzanti
 - Metabolismo di base, dispendio energetico, concetto di dieta in base all'età e allo stile di vita



Programma svolto a. s. 2022/2023

Classe 5BEno: **RELIGIONE**

Docente: Campanile Rosa

Libro di testo: "Tutti i colori della vita" – Solinas – SEI Editore

1. Il disordine alimentare

Modulo 1: Area Umanistica:

- Il <<disordine>> alimentare nel mondo antico:
- Ippocrate, Petronio Arbitro, Lucullo,
- Dante Alighieri e il <<girone dei golosi>>
- La favolosa località di Bengodi - Boccaccio, Simone Prodenzani, Teofilo Folengo
- Il paese di Cuccagna di Brugel il Vecchio
- Contro lo spreco alimentare: Alessandro Manzoni
- Giovanni della Casa
- François Rebelais
-

Modulo 2: Area Professionale

- Sovrappeso e obesità - <<Fare la spesa>>con criterio
- Il cibo spazzatura

Modulo 3: Area Religiosa

- Ebraismo: cibo e bevande nella Bibbia
- Cristianesimo: Il ricco e il povero Lazzaro
- La prima Chiesa di fronte al <<peccato di gola>>
- Benedetto da Norcia e Il degarda di Bingen
- Islam: la moderazione

Approfondimenti:

- Alcune patologie alimentari: obesità, bulimia e anoressia –
- Per un'alimentazione più sostenibile

Modulo 4: Area Umanistica:

- Quando l'alimentazione è disordinata
- Ognuno ha i suoi gusti

Modulo 5: Area Professionale

- Per una gastronomia consapevole

Modulo 6: Area Religiosa

- Think- Eat – Save
- Il punto di vista di Papa Francesco
- La fame nel mondo

Approfondimenti:

- Donne, cibo e arte



2. Un cibo dell'altro mondo

Modulo 7: 1: Area Umanistica:

- Il vino una bevanda straordinaria
- Sant'Agostino: "Siamo ciò che mangiamo"
- Il cibo: "luogo" di comunicazione

Modulo 8: Area Professionale

- Il primo menù biblico: Genesi 18,1-8
- Il banchetto: immagine di condivisione

Modulo 9: Area Religiosa

- Ebraismo: mangiare alla presenza di Dio: Isaia 25,6-10
- Esodo 24,1-11 Cristianesimo, gli episodi evangelici di: le nozze di Cana
- I discepoli di Emmaus - mangiare con il Risorto - La Trinità di Rublev
- Islam: "La tavola imbandita" (sura 5)
- Anche il vino nell'aldilà?

Approfondimenti:

- Il primo cuoco della Bibbia
- Tutti possiamo sedere al banchetto di Dio Inferno e Paradiso

Modulo 10: Area Umanistica:

- L'arsenale della Pace a Torino (Serming): "Il pranzo di popoli"

Modulo 11: Area Religiosa

- L'uomo ha fame e sete di Dio
- La parabola del padre misericordioso (Luca 15)
- A tavola con Gesù negli scritti dell'evangelista Giovanni.

Approfondimenti:

- La convivialità delle differenze (don Tonino Bello)

3. La Chiesa nel mondo moderno:

Modulo 12: Il mistero dell'esistenza:

- la risposta del Cristianesimo
- I valori cristiani
- Libertà: un Dono Prezioso di Dio
- Una società fondata sui valori cristiani

Modulo 13: La Chiesa e lo Stato:

- I Patti Lateranensi

Educazione Civica

- Conoscere il pluralismo religioso e culturale, con particolare riferimento ai principi recepiti negli art. 7-8 e 10 della Costituzione
- Prendere atto della ricchezza morale insita nell'apertura all'alterità culturale e religiosa.

9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

9.1 Criteri di valutazione

I criteri di valutazione adottati dalla scuola da alcuni anni vanno verso la direzione di sviluppare pratiche didattiche centrate sullo sviluppo di competenze come obiettivo di apprendimento, quindi come relazione tra il sapere (conoscenza) e il fare (abilità). Questa relazione è complessa da declinare poiché non si tratta solamente di fare e neanche di sapere ma, un saper applicare secondo contesti e problematiche differenti operando delle scelte consapevoli. Pertanto, l'apprendimento per competenze sposta l'attenzione sul risultato da raggiungere che deve essere misurato attraverso prestazioni osservabili e valutabili. Occorre, dunque, precisare il legame tra la competenza da valutare e la relativa prestazione che permette al docente di arrivare alla valutazione.

Gli elementi da considerare per una valutazione della competenza sono:

- ✓ *il risultato che la prestazione produce (il prodotto del lavoro)*
- ✓ *il percorso seguito per ottenere quel risultato*

Ma nella realizzazione di una prestazione intervengono anche altri tipi di competenze:

- ✓ *le competenze organizzative/comportamentali/trasversali*

Esse sono osservabili attraverso:

- ✓ *la gestione delle informazioni (come si acquisisce l'informazione e come si tratta)*
- ✓ *la gestione delle risorse (utilizzate per realizzare un lavoro)*
- ✓ *la gestione delle relazioni*
- ✓ *la gestione dei problemi*
- ✓ *la gestione dei comportamenti*

Il concetto di autonomia è strettamente collegato al concetto di competenza: è la capacità di realizzare prestazioni ricostruendo e giustificando il proprio processo lavorativo modificando le operazioni per migliorare il risultato. La prestazione sarà misurata attraverso degli indicatori e valutata in funzione del risultato da conseguire, ad esempio, la prestazione "ricercare informazioni per la realizzazione di un compito" può essere misurata attraverso i seguenti elementi:

- ✓ *il numero delle informazioni trovate in relazione a quelle necessarie*
- ✓ *le fonti utilizzate rispetto a quelle disponibili*
- ✓ *il tempo di ricerca impiegato rispetto a quello definito.*

La valutazione si articola in tre fasi:

- 1. Valutazione iniziale** che si colloca nella prima fase dell'anno scolastico ed ha una funzione diagnostica circa i livelli cognitivi di partenza.
- 2. Valutazione formativa o analitica** accompagna in modo sistematico il processo di insegnamento-apprendimento per verificarne, "in itinere", l'efficacia, controllarne i risultati su ogni allievo, adeguare interventi, metodi e contenuti alle effettive esigenze della classe. La valutazione formativa riveste un ruolo molto importante poiché essa rappresenta uno strumento a sostegno dell'apprendimento quotidiano di abilità da parte degli studenti e permette di focalizzare, in modo particolare, le fasi del processo di apprendimento che sono essenziali per l'acquisizione delle abilità trasversali.
- 3. Valutazione sommativa** ha funzioni di bilancio consuntivo sull'attività scolastica proposta e sul livello d'apprendimento raggiunto da ogni studente. Per garantire una corretta valutazione dei risultati di apprendimento sono previste un congruo numero di verifiche.

I docenti della scuola si attengono ai seguenti criteri:

- rilevamento dei successi e delle difficoltà che gli alunni incontrano nell'apprendimento;
- revisione e riadattamento degli obiettivi didattici, dei metodi e degli strumenti adottati alla luce dei nuovi dati emersi per facilitare l'acquisizione degli obiettivi programmati;
- accertamento del raggiungimento dell'obiettivo didattico programmato e verifica della validità dello stesso;
- verifica della risposta dell'alunno alle stimolazioni e alle opportunità didattiche offerte;
- accertamento dell'azione didattica rispetto ai livelli di partenza;
- accertamento dell'acquisizione degli obiettivi educativi da parte degli alunni.

Per una corretta e trasparente valutazione si utilizzano nelle varie discipline le seguenti prove, progettate da ogni docente in conformità agli obiettivi comuni della programmazione, alle effettive esigenze della classe, ai contenuti proposti, al metodo d'insegnamento ed ai criteri oggettivi di valutazione adottati:

- produzioni scritte o grafiche di vario genere;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- colloqui/relazioni
- attività tecnico-pratiche.

Per rendere oggettivi, omogenei e comprensibili i criteri di valutazione, i docenti utilizzano come punto di partenza le griglie di valutazione comuni presenti nel PTOF 2022-2025 e nell'allegato di inclusione.

9.2 Criteri attribuzione crediti

Il Consiglio di Classe, dalle classi terze in poi, attribuisce a ciascun studente il credito scolastico (espresso in numero intero all'interno di una banda di oscillazione), così come previsto dal D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017

Il credito scolastico è determinato, tenendo conto della media dei voti ottenuti in ciascun anno scolastico, compreso il voto di condotta, nonché dall'assenza o presenza di debiti formativi. Per l'attribuzione del credito per gli alunni che frequentano il secondo biennio e il quinto anno si segue la seguente tabella ministeriale presente nel D. Lgs. N. 62 del 04/17

Media dei voti M		Credito scolastico (Punti)		
		Decreto Ministeriale n. 62 del 13 aprile 2017		
Banda di oscillazione		Classe Terza	Classe Quarta	Classe quinta
	$M < 6$	-	-	7 – 8
	$M = 6$	7 – 8	8 - 9	9 – 10
	$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 – 10	10 – 11
	$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 – 11	11 - 12
	$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 – 12	13 - 14
	$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 – 13	14 - 15

Punteggio massimo al termine del triennio è pari a 40 punti

Il Consiglio di Classe procede all'attribuzione ad ogni alunno del credito scolastico tenendo presente, oltre la media dei voti, i seguenti indicatori:



Sigla Indicatore (art. 8 O.M. n. 26 del 15/03/07)

A	assiduità alla frequenza scolastica (non più di 30 giorni di assenza)
I	impegno e partecipazione al dialogo educativo
C	attività complementari ed integrative gestite dalla scuola
F	crediti formativi (attività non gestite dalla scuola)
O	rispetto dell'orario delle lezioni (non più di 25 ritardi in un anno)
R	giudizio positivo (non meno di molto) in Religione cattolica ovvero, per coloro che non se ne avvalgono, valutazione positiva di un'attività alternativa, anche individuale, consistente nella preparazione di un lavoro finalizzato ad un arricchimento culturale o disciplinare specifico

Il Consiglio di Classe, alla luce delle oggettive difficoltà di trasporto, nel valutare l'assiduità alla frequenza ed il rispetto dell'orario terrà conto del luogo di provenienza di ogni studente considerando le seguenti fasce di percorrenza:

- a) fascia n.1: studenti provenienti dal centro di Cava de' Tirreni;
- b) fascia n.2: studenti provenienti dalle frazioni del Comune di Cava de' Tirreni;
- c) fascia n.3: studenti provenienti da altri comuni.

Le attività complementari devono avere una durata di almeno 20 ore (eventualmente cumulative) ed una frequenza pari ai 2/3 per ciascun corso. I crediti formativi, rilasciati da enti esterni, devono contenere una breve descrizione dell'attività svolta ed essere coerenti con l'indirizzo di studio seguito.

Sarà attribuito il massimo del punteggio, nell'ambito della banda di oscillazione, nei seguenti casi:

- a) media dei voti superiore o uguale al 50% della banda di oscillazione in cui ricade;
- b) media dei voti con decimale da 0,2 a 0,49 abbinata a non meno di tre indicatori positivi.



10 Simulazione esame di stato

In questo capitolo verranno illustrate le simulazioni delle prove presenti all'esame di stato

10.1 Simulazione prima prova scritta dell'esame di stato

La simulazione della prima prova scritta è stata effettuata il giorno 2 maggio e ha avuto la durata di 6 ore, dalle ore 08.10 alle ore 14.10. La griglia di valutazione utilizzata, allegata al presente documento, è quella che è stata redatta dal Dipartimento di Lettere, che ha seguito le indicazioni ministeriali in base all' OM 65 del 14/03/22.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
P000 - ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giovanni Pascoli, *Nella Nebbia*, da *Primi Poemetti*, Zanichelli, Bologna, 1926.

- E guardai nella valle: era sparito
tutto! Sommerso! Era un gran mare piano,
grigio, senz'onde, senza lidi, unito.
- E c'era appena, qua e là, lo strano
5 vocio di gridi piccoli e selvaggi:
uccelli spersi per quel mondo vano.
- E alto, in cielo, scheletri di faggi,
come sospesi, e sogni di rovine
e di silenziosi eremitaggi.
- 10 Ed un cane uggiolava senza fine,
né seppi donde, forse a certe péste*
che sentii, né lontane né vicine;
- eco di péste né tarde né preste,
alterne, eterne. E io laggiù guardai:
15 nulla ancora e nessuno, occhi, vedeste.
- Chiesero i sogni di rovine: – Mai
non giungerà? – Gli scheletri di piante
chiesero: – E tu chi sei, che sempre vai?
- Io, forse, un'ombra vidi, un'ombra errante
20 con sopra il capo un largo fascio. Vidi,
e più non vidi, nello stesso istante.
- Sentii soltanto gl'inquieti gridi
d'uccelli spersi, l'uggiolar del cane,
e, per il mar senz'onde e senza lidi,
- 25 le péste né vicine né lontane.

Giovanni Pascoli nasce a San Mauro di Romagna nel 1855, quarto di dieci figli. Il poeta è segnato dolorosamente da un'infanzia e un'adolescenza costellate da lutti familiari e sciagure, prima fra tutte l'assassinio del padre. Dopo alcuni anni di insegnamento nei licei, inizia la carriera universitaria, che lo porterà a succedere a Carducci all'Università di Bologna. Muore a Bologna nel 1912, accudito dalla sorella Mariù, con la quale aveva cercato tutta la vita di ricostituire il 'nido' distrutto. Le raccolte poetiche di Pascoli presentano un'organizzazione che non corrisponde alla reale sequenza cronologica dei testi, in quanto l'autore lavora contemporaneamente a contenuti e generi diversi. La lirica *Nella Nebbia*, tratta dai *Primi poemetti*, presenta molti dei motivi, delle immagini e dei simboli che caratterizzano la produzione poetica pascoliana.

*péste: orme, impronte, quindi passi

1. Comprensione del testo

Dopo un'attenta lettura, presenta in sintesi il contenuto della lirica.

2. Analisi del testo

- 2.1 Analizza il testo dal punto di vista stilistico, con riferimento alla metrica, alla presenza di figure retoriche, alle scelte lessicali.
- 2.2 Spiega il significato simbolico dell'immagine del "mar senz'onde e senza lidi" presente nella prima e nell'ultima strofa del testo.
- 2.3 Spiega a che cosa può alludere l'espressione "un'ombra errante" al v. 19.
- 2.4 Soffermati sulle modalità descrittive dell'ambiente naturale, evidenziando l'uso dei diversi piani sensoriali e il particolare effetto di sospensione degli elementi di riferimento spazio-temporali.

3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva della poesia, ricostruendone simboli e temi. Approfondisci l'interpretazione con opportuni collegamenti ad altri testi di Pascoli e/o di altri autori a te noti, in cui il rapporto con l'ambiente naturale diventa esperienza dell'insondabilità del reale e percezione del mistero dell'esistenza.

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, in *Tutti i romanzi*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1973.

Il protagonista de *"Il fu Mattia Pascal"*, dopo una grossa vincita al gioco al casinò di Montecarlo, mentre sta tornando a casa legge la notizia del ritrovamento a Miragno, il paese dove lui abita, di un cadavere identificato come Mattia Pascal. Benché sconvolto, decide di cogliere l'occasione per iniziare una nuova vita; assunto lo pseudonimo di Adriano Meis, ne elabora la falsa identità.

"Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m'ero accorto tra gli svaghi de' viaggi e nell'ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi sorprende già un po' stanco, come ho detto, del vagabondaggio e deliberato a impormi un freno. E mi accorgevo che... sì, c'era un po' di nebbia, c'era; e faceva freddo; m'accorgevo che per quanto il mio animo si opponesse a prender qualità dal colore del tempo, pur ne soffriva. [...]

M'ero spassato abbastanza, correndo di qua e di là: Adriano Meis aveva avuto in quell'anno la sua giovinezza spensierata; ora bisognava che diventasse uomo, si raccogliesse in sé, si formasse un abito di vita quieto e modesto. Oh, gli sarebbe stato facile, libero com'era e senz'obblighi di sorta!

Così mi pareva; e mi misi a pensare in quale città mi sarebbe convenuto di fissar dimora, giacché come un uccello senza nido non potevo più oltre rimanere, se proprio dovevo compormi una regolare esistenza. Ma dove? in una grande città o in una piccola? Non sapevo risolvermi.

Chiudevo gli occhi e col pensiero volavo a quelle città che avevo già visitate; dall'una all'altra, indugiandomi in ciascuna fino a rivedere con precisione quella tal via, quella tal piazza, quel tal luogo, insomma, di cui serbavo più viva memoria; e dicevo:

"Ecco, io vi sono stato! Ora, quanta vita mi sfugge, che séguita ad agitarsi qua e là variamente. Eppure, in quanti luoghi ho detto: — Qua vorrei aver casa! Come ci viverei volentieri! —. E ho invidiato gli abitanti che, quietamente, con le loro abitudini e le loro consuete occupazioni, potevano dimorarvi, senza conoscere quel senso penoso di precarietà che tien sospeso l'animo di chi viaggia."

Questo senso penoso di precarietà mi teneva ancora e non mi faceva amare il letto su cui mi ponevo a dormire, i varii oggetti che mi stavano intorno.

Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch'esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a sé. Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ci suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ci procura non si trova nell'oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d'immagini care. Né noi lo percepiamo più qual esso è, ma così, quasi animato dalle immagini che suscita in noi o che le nostre abitudini vi associano. Nell'oggetto, insomma, noi amiamo quel che vi mettiamo di noi, l'accordo, l'armonia che stabiliamo tra esso e noi, l'anima che esso acquista per noi soltanto e che è formata dai nostri ricordi".

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando gli stati d'animo del protagonista.
2. Spiega a cosa allude Adriano Meis quando si definisce *'un uccello senza nido'* e il motivo del *'senso penoso di precarietà'*.
3. Nel brano si fa cenno alla *'nuova libertà'* del protagonista e al suo *'vagabondaggio'*: analizza i termini e le espressioni utilizzate dall'autore per descriverli.
4. Analizza i sentimenti del protagonista alla luce della tematica del *doppio*, evidenziando le scelte lessicali ed espressive di Pirandello.
5. Le osservazioni sugli oggetti propongono il tema del *riflesso*: esamina lo stile dell'autore e le peculiarità della sua prosa evidenziando i passaggi del testo in cui tali osservazioni appaiono particolarmente convincenti.

Interpretazione

Commenta il brano proposto con particolare riferimento ai temi della libertà e del bisogno di una *'regolare esistenza'*, approfondendoli alla luce delle tue letture di altri testi pirandelliani o di altri autori della letteratura italiana del Novecento.



Pag. 6/7



Sessione ordinaria 2022
Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine «musicofilia».
2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica «*può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui*»?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non «*ha alcuna relazione con il mondo reale*»?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati

Pag. 6/7



Sessione ordinaria 2022
Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione

finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Pag. 6/7



Sessione ordinaria 2022
Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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



Pag. 7/7



Sessione ordinaria 2022
Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.



10.2 Simulazione seconda prova scritta dell'esame di stato

La simulazione della seconda prova è stata effettuata in accordo con la OM n. 164/2022 "Decreto recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62"

Secondo quanto deciso dagli organi collegiali della scuola le caratteristiche della seconda prova che faranno gli alunni, fermo restando quanto riportato nella OM 164/2022 sono: elaborazione di una prova multidisciplinare atta a conseguire le competenze in uscita tipiche dell'Indirizzo Enogastronomia.



Simulazione II Prova Esame di Stato 2022-2023
Enogastronomia

Tipologia B	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
Nucleo tematico 4	Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
Competenze di indirizzo	competenza n. 2, competenza n. 4, competenza n. 8, competenza n. 9, competenza n. 10
Traccia	Da alcuni anni i consumatori apprezzano sempre di più i prodotti di filiera corta e a chilometro zero. Anche la ristorazione sta diventando sempre più attenta alla provenienza dei prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti. Molte cucine di ristoranti, trattorie e agriturismi stanno infatti adottando un approccio basato sulla filiera corta e sul chilometro zero, utilizzando prodotti locali e freschi. Utilizzando anche il documento allegato, rispondi in modo adeguato alle seguenti domande. 1. Che cosa si intende per filiera corta? Quali sono i vantaggi? 2. Che cosa si intende per chilometro zero? Quali sono i vantaggi? 3. Quali sono i benefici per la salute? 4. Quale rapporto c'è tra filiera corta, chilometro zero e tutela della tipicità? 5. Proponi un piatto a km zero riportando la descrizione degli ingredienti, della preparazione e delle attrezzature utilizzate. 6. Riporta la descrizione nutrizionale delle proposte del menu a km zero (oppure del piatto a km zero) proposto focalizzando l'attenzione sull'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione di una patologia e/o l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia. 7. Individuare, con una Swot Analysis, i punti di forza e di debolezza del piatto proposto.

DOCUMENTO 1

Finalmente la filiera corta e il chilometro zero diventano concetti ben definiti, rispetto ai quali i consumatori potranno contare su una maggiore trasparenza. Dopo tanti anni senza una specifica regolamentazione, è stata approvata una nuova legge che stabilisce i criteri con cui un prodotto può essere definito a "chilometro zero" o a "filiera corta", istituisce i loghi, definisce alcuni strumenti di valorizzazione e promozione e fissa le sanzioni per gli utilizzi illeciti. La norma, Legge numero 61, è stata pubblicata in Gazzetta ufficiale l'11 giugno 2022 ed è entrata in vigore il 26 dello stesso mese, anche se i relativi loghi e i criteri di attribuzione e verifica dovranno essere indicati da un decreto ministeriale entro fine settembre. **La nuova legge** precisa che possono essere considerati a km zero gli alimenti prodotti nel raggio massimo di 70 chilometri dal luogo di vendita o di consumo, o provenienti dalla stessa provincia (oppure sbarcati entro i 70 km, nel caso del pescato). Per quanto riguarda invece la filiera corta, i prodotti caratterizzati da questa dicitura devono arrivare al consumatore finale passando al massimo attraverso un intermediario. I prodotti, così definiti, sono promossi dalla norma con alcune misure di carattere logistico, come quella che prevede di riservare uno spazio di almeno il 30% delle aree destinate ai mercati in genere, oltre che esserci spazi adeguati per la pesca, prospicienti i punti di sbarco. Regioni ed enti locali possono inoltre favorire la creazione di spazi ad hoc all'interno dei supermercati, previo accordo con le insegne. Per quanto riguarda infine i **loghi**, questi sono ancora da definire, ma è già stato stabilito che non dovranno essere posizionati sui prodotti e sulle confezioni. La loro collocazione è prevista nei punti di vendita, siano essi spazi fisici o piattaforme online, oppure, nel caso in cui si tratti di ristorazione, sui luoghi di consumo. Le sanzioni, per chi violerà le norme previste dalla nuova legge, andranno da un minimo di 1.600 a un massimo di 9.500 euro. Il tutto è orientato a premiare le politiche trasparenti e sostenibili che sempre di più intendono valorizzare e promuovere i nostri territori e i loro prodotti, salvaguardando il consumatore e il suo diritto a essere informato.

(Fonte: <https://ilfattoalimentare.it>)



10.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato

Oltre la simulazione della prima e seconda prova scritta, non sono state effettuate ulteriori attività in preparazione dell'Esame di Stato



11 Allegati

Griglia di correzione prima prova scritta;

Griglia di correzione seconda prova scritta;



Istituto di Istruzione Superiore
Della Corte - Vanvitelli Cava de' Tirreni (Sa)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Istruzione Superiore "Della Corte-Vanvitelli"
Prolungamento Marconi - 84013 Cava dei Tirreni (SA)
COMMISSIONE AD INDIRIZZO TECNICO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____ Classe _____ Data _____

INDICAZIONI GENERALI (punti 10 per ogni voce, totale max 60 punti)	
INDICATORE 1A Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Punti
INDICATORE 1B Coesione e coerenza testuale	Punti
INDICATORE 2A Ricchezza e padronanza lessicale	Punti
INDICATORE 2B Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Punti
INDICATORE 3A Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Punti
INDICATORE 3B Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano . (punti 10 per ogni voce, totale max 40 punti)	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Punti
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Punti
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Punti
Interpretazione corretta e articolata del testo	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo (max. 40 punti)	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Punti da 15 a 1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Punti da 15 a 1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Punti da 10 a 1
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (max. 40 punti)	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Punti da 15 a 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Punti da 15 a 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Punti da 10 a 1
TOTALE	Punti

VALUTAZIONE	PUNTI (max 100)
Indicazioni generali (max 60 punti)	
Tipologia prescelta (max 40 punti)	
TOTALE in centesimi	/100
TOTALE in ventesimi	/ 20



INDICATORI GENERALI per l'attribuzione del punteggio

VALUTAZIONE Indicatori Generali		(Punti 10 da a 1 per ogni voce, max 60)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	ottimo, soddisfacente	10/9
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	buono, discreto	8/7
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	sufficiente	6
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	mediocre	5
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	insufficiente	4
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	scarso, nullo	3/1

VALUTAZIONE Tipologia A		(Punti 10 da a 1 per ogni voce, max 40)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	ottimo, soddisfacente	10/9
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	buono, discreto	8/7
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	sufficiente	6
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	mediocre	5
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	insufficiente	4
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	scarso, nullo	3/1

VALUTAZIONE Tipologia B		(Punti max 40)	
L'elaborato risponde agli indicatori in modo			
	Indicatore B1(15-1)	Indicatore B2 (15-1)	Indicatore B3 (10-1)
Ottimo/soddisfacente	15-14	15-14	10-9
Buono/discreto	13-12	13-12	8-7
sufficiente	11-10	11-10	6
mediocre	9-8	9-8	5
insufficiente	7-5	7-5	4
scarso, nullo	4-1	4-1	3-1

VALUTAZIONE Tipologia C		(Punti max 40)	
L'elaborato risponde agli indicatori in modo			
	Indicatore C1(15-1)	Indicatore C2 (15-1)	Indicatore C3 (10-1)
Ottimo/soddisfacente	15-14	15-14	10-9
Buono/discreto	13-12	13-12	8-7
sufficiente	11-10	11-10	6
mediocre	9-8	9-8	5
insufficiente	7-5	7-5	4
scarso, nullo	4-1	4-1	3-1

NB. Il punteggio specifico in centesimi derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).



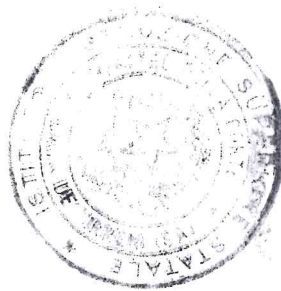
Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				_____/20



Il consiglio di classe si compone dei docenti elencati nella seguente tabella

Cognome e Nome	Disciplina/e	Firma
CAMPANILE ROSA	IRC	<i>Rosa Campanile</i> †
CAPPETTA ANNA	MATEMATICA	<i>Anna Cappetta</i>
CIOFFI GABRIELE	SCIENZE MOTORIE	<i>Gabriele Cioffi</i>
DE GENNARO GIOVANNI	ENOGASTRONOMIA	<i>Giovanni De Gennaro</i>
DE MARINIS FILOMENA	INGLESE	<i>Filomena De Marinis</i>
GAETA ROBERTO	SALA E VENDITA	<i>Roberto Gaeta</i>
IASIELLO ANTONIO	DTA	<i>Antonio Iasiello</i>
MARTINO MARIAPINA	ITALIANO E STORIA	<i>Mariapina Martino</i>
ROCCO AURORA	FRANCESE	<i>Rosa Campanile</i> †
RUMMA GIOVANNI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	<i>Giovanni Rumma</i>
MILIONE RENATO	SOSTEGNO	<i>Renato Milione</i>



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Franca MASì)