

	I.I.S. PAOLO FRISI MILANO	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	a.s. 2022/2023
---	--	--	---------------------------

Prot.n° 4251 /C29d
del 15/05/2023

Classe 5^a Bo

IP diurno

**Diploma di
Istituto Professionale
ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
declinazione Sala e vendita**

Indice

OBIETTIVI TRASVERSALI.....	3
OBIETTIVI FORMATIVI	4
COMPETENZE PROFESSIONALI.....	4
Articolazione Servizi di Sala e di Vendita	5
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	5
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	6
Aziende PCTO classe 5^aBo Sala e Vendita a.s. 22-23	7
CRITERI DI VALUTAZIONE	8
TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA I VOTI E I GIUDIZI.....	8
MODALITÀ DI LAVORO.....	9
STRUMENTI DI LAVORO.....	9
ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI.....	10
PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI	10
SIMULAZIONE 1^a PROVA: GRIGLIE DI VALUTAZIONE.....	11
SIMULAZIONE 2^a PROVA: TESTI DELLA PROVA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE	16
PRESENTAZIONE DELL'UDA DI EDUCAZIONE CIVICA	25
ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE.....	29

PROFILO PROFESSIONALE

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue le seguenti competenze.

- Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare un patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare e utilizzare forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

OBIETTIVI TRASVERSALI

- Saper comunicare efficacemente utilizzando il lessico settoriale.
- Acquisire capacità di confronto e relazione con realtà culturali e sociali diverse dalla propria.
- Saper elaborare ed esporre autonomamente dei contenuti.
- Saper analizzare e sintetizzare con apporto di contributi personali.
- Sviluppare capacità critiche.
- Saper fare un uso corretto del linguaggio come strumento di comunicazione orale e scritta.
- Saper organizzare in modo logico le proprie conoscenze.

- Saper esporre il proprio pensiero in modo abbastanza chiaro e coerente.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Partecipare attivamente al lavoro didattico.
- Saper lavorare in modo autonomo.
- Sapersi relazionare con gli altri.
- Rispettare tempi, spazi e consegne.
- Tenere comportamenti corretti nel rispetto dei valori condivisi.
- Saper lavorare in gruppo su progetti.
- Saper dialogare e discutere in modo costruttivo.

COMPETENZE PROFESSIONALI

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.

È in grado di:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Articolazione Servizi di Sala e di Vendita

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a Bo Sala e Vendita è formata da 25 alunni, di cui 9 studentesse femmine e 16 studenti maschi. Una studentessa si è ritirata nel corso del I quadrimestre; alcuni studenti presentano bisogni educativi speciali.

Per quanto riguarda la composizione del Consiglio di Classe, nel corso del triennio la classe ha mantenuto la continuità didattica in Italiano/Storia, Matematica, Lingua Tedesca e Scienze Motorie, mentre per le discipline caratterizzanti (Scienza e cultura dell'Alimentazione, Lab. Sala e Vendita, Lab. Enogastronomia) c'è stata continuità negli ultimi due anni.

La 5^aBo Sala e Vendita è una classe che, dal punto di vista didattico, si attesta su livelli sostanzialmente accettabili in quasi tutte le discipline. L'impegno a casa è stato sufficientemente adeguato per la maggior parte della classe con qualche momento di discontinuità e difficoltà ad adeguarsi ai tempi di lavoro; in termini di rendimento i risultati raggiunti sono discreti per un gruppo di studenti, buoni, e in alcuni casi ottimi, per un gruppetto di cinque/sei studenti.

Dal punto di vista del comportamento, la classe è generalmente rispettosa dei docenti; non sempre, però, partecipa attivamente, in modo costruttivo, vivace ed autonomo alle lezioni e alle proposte didattiche e spesso deve essere sollecitata e stimolata dai docenti.

Alcuni studenti hanno raggiunto livelli buoni/ottimi in lingua inglese, in cui hanno conseguito certificazioni di livello B2/C1.

Non si registrano casi di frequenza irregolare che possano compromettere la validità dell'anno scolastico.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

La classe ha potuto svolgere i PCTO solo nel corso del quarto e del quinto anno, alla fine dell'a.s. 2021/2022 e all'inizio dell'a.s. 2022/2023, in quanto, durante il terzo anno, a causa della situazione di emergenza sanitaria determinata dalla pandemia da Covid19, non sono stati attivati tali percorsi.

Nel corso dei mesi di marzo e aprile 2023 si sono svolte le fasi di selezione per la terza edizione del Premio "Marco Ghezzi", una competizione che ha visto la partecipazione di tutte le classi quinte organizzate in otto brigate composte da tre squadre ciascuna (un gruppo di Enogastronomia, uno di Sala e Vendita, e una squadra di Accoglienza Turistica).

L'argomento del concorso è stato "Mangiare e bere con gusto anche in terza età".

La prima fase ha previsto la presentazione di un *project work*, valutato da una commissione interna; la seconda fase ha visto le brigate semifinaliste, per quanto concerne le squadre di Sala e Vendita, approntare la *mise en place* al tavolo della commissione per la degustazione del piatto, effettuare una descrizione delle proprietà nutritive e organolettiche del piatto, abbinare il vino alla portata ed esporre le caratteristiche della bevanda scelta, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato.

La terza fase, che vedeva competere le tre brigate finaliste, prevedeva che quanto affrontato nella seconda fase venisse realizzato per una commissione esterna composta da esperti.

L'attività, in linea con gli obiettivi trasversali, ha contribuito come "compito di realtà" a potenziare le competenze professionali degli studenti, anche in preparazione alla seconda prova dell'Esame di Stato.

Aziende PCTO classe 5^Bo Sala e Vendita a.s. 22-23

Acquasala
Ass. scuole materne Magenta
Bartolini
Bistrot 1926
Dinky Settimo M.
Emproio Armani café
Excelsior Gallia
Gud Bocconi
La dogana del buongusto
Langosteria café
Locanda dei gemelli
Macha café
Nazareth lavoro soc. coop.
NH Touring
Oasi Rosa
Punti di gusto
Rist. Wallace's Asti – Dublino [Erasmus]
Ristorante 400
Ristorante d'O
Ristorante da Giulia
Terrazza Duomo 21
Triplete S.r.l. - Botinero
Yapa

CRITERI DI VALUTAZIONE

I docenti delle singole discipline, nella valutazione finale degli studenti, si avvalgono dei seguenti indicatori riportati nel PTOF:

- Conoscenze
- Competenze
- Capacità critiche
- Capacità espressive
- Sforzi compiuti per colmare eventuali lacune

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA I VOTI E I GIUDIZI

Voto	Giudizio Sintetico	Giudizio analitico
NC	Frequenza mancante	A causa delle assenze, non è stato possibile proporre nessuna verifica, ovvero non ha un congruo numero di verifiche
1	Partecipazione irrilevante	Si è sottratto alle verifiche, pur avendo frequentato e pur essendo stati proposti momenti di valutazione.
2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali; non ha dimostrato impegno nel recupero delle lacune.
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza; non ha dimostrato impegno nel recupero delle lacune.
4	Scarso	Conosce i contenuti in modo lacunoso e frammentario; pur avendo conseguito alcune abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo, anche in compiti semplici.
5	Insufficiente	Conosce i contenuti in modo non del tutto corretto ed è in grado di applicare la teoria alla pratica solo in minima parte.
6	Sufficiente	Conosce i contenuti in modo accettabile, ma non li ha approfonditi; non commette errori nell'esecuzione di verifiche semplici raggiungendo gli obiettivi minimi. Utilizza in modo sufficientemente corretto i codici linguistici specifici.
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lievi errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali.
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Possiede buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9-10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

MODALITÀ DI LAVORO

MODALITÀ	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	ALIMENTAZIONE	D. T. A.	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	TEDESCO	LAB. SALA	LAB. ENOGASTR.	I. R. C.
Lezione con esperti							X					
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Lezione pratica						X						
Problem solving			X	X	X					X	X	
Metodo induttivo			X			X						
Lavoro di gruppo					X			X		X		
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Simulazioni	X			X	X					X		
Esercitazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lezione con la LIM												
Lezioni flipped classrom		X			X							
Gioco di ruolo							X	X	X			

STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI DI LAVORO	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	ALIMENTAZIONE	D. T. A.	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	TEDESCO	LAB. SALA	LAB. ENOGASTR.	I. R. C.
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Laboratorio linguistico												
Lavagna	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Registratore							X	X	X			
Appunti	X	X	X	X	X				X	X		
Materiale fotocopie	X	X		X								
Materiale multimediale	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Carte geografiche		X					X	X	X			X
Video	X	X		X	X		X	X	X	X		X
Palestra						X						
Piattaforma di e-learning Moodle												
Lim												
Registro on-line AXIOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Piattaforma "Google Classroom"	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Posta elettronica	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI

Gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il loro percorso formativo.

Una studentessa della classe, nel corso dell'a.s. 2021/2022, ha partecipato alla fase finale del concorso "Basilicata a Tavola" tenutosi a Melfi tra il 27 e il 30 aprile 2022.

Il 5 settembre 2022 alcuni alunni della classe hanno partecipato ad un catering esterno presso la sede Mercedes-Benz di Pero per conto della Fondazione Laureus Italia Onlus.

Alcuni studenti della classe hanno partecipato al corso per aspirante Sommelier in collaborazione con Aspi (Associazione Sommelierie Professionale Italiana), che opera nel mondo nell'enologia, diffondendo una cultura del bere consapevole e di qualità, tenutosi nel periodo gennaio-marzo.

Il 1° marzo la classe ha incontrato Il Dottor Enrico Dandolo, A.D. del gruppo Gualtiero Marchesi, il quale ha illustrato la figura dello chef e i percorsi post diploma che offre l'Accademia per la formazione di professionisti nell'ambito della ristorazione.

Il 7 marzo la classe ha partecipato al Progetto BLS (Basic Life Support), corso pratico di primo soccorso.

Allo scopo di facilitare l'accesso dei diplomati al mondo del lavoro e agevolare le aziende nella ricerca del personale qualificato, nel mese di aprile gli studenti hanno compilato un Questionario, in riferimento al Progetto AlmaDiploma.

Tra il 15 e il 22 aprile una studentessa della classe ha partecipato alla settimana linguistica intensiva a Dublino: ospitata da una famiglia, ha frequentato i corsi di inglese e visitato i luoghi più caratteristici della città e alcuni centri vicini alla capitale irlandese.

Il 2 maggio la classe ha svolto un'uscita didattica a Nogaredo – Trento per conoscere una delle eccellenze italiane nel settore delle bevande alcoliche: la Distilleria Marzadro.

PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI

Gli alunni della 5^Bo Sala si sono per lo più dimostrati rispettosi del regolamento d'istituto, dimostrando di aver acquisito senso civico e di cittadinanza.

Non si rilevano attività particolari da dover menzionare.

SIMULAZIONE 1^a PROVA: GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Indicatori generali

Indicatori generali (massimo 60 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Avanzato	Pienamente rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	9 -10	/10
		Intermedio	Semplice e schematica ma rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	7 - 8	
		Base	Semplice e schematica non sempre completa e non pienamente rispondente alla tipologia testuale	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Organizzazione, pianificazione e ideazione del testo frammentaria e incompleta e non del tutto rispondente alla tipologia testuale	1 - 4	
	Coesione e coerenza testuale	Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 -10	/10
		Intermedio	Argomentazione chiara e schematica e nel complesso coerente	7 - 8	
		Base	Argomentazione talvolta frammentaria e non sempre coerente	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Argomentazione disorganizzata e spesso contraddittoria	1 - 4	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	Avanzato	Lessico vario ed appropriato	9 -10	/10
		Intermedio	Lessico abbastanza vario e complessivamente appropriato	7 - 8	
		Base	Lessico semplice ma complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Lessico non corretto e non appropriato	1 - 4	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Avanzato	Elaborato corretto e chiaro con uso efficace della punteggiatura	9 -10	/10
		Intermedio	Elaborato con sporadici errori con uso abbastanza corretto della punteggiatura	7 - 8	
		Base	Elaborato con alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Elaborato con gravi e diffusi errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	1 - 4	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Ampia contestualizzazione e riferimenti culturali sempre pertinenti	9 -10	/10
		Intermedio	Adeguate contestualizzazione e riferimenti culturali generici	7 - 8	
		Base	Contestualizzazione e riferimenti culturali semplici ma complessivamente adeguati	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali assenti o non pertinenti e non sufficientemente motivati	1 - 4	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Avanzato	Rielaborazione ricca e originale e interpretazione personali valide	9 -10	/10
		Intermedio	Rielaborazione e interpretazione personali adeguate	7 - 8	
		Base	Rielaborazione semplice e talvolta superficiale ma con un punto di vista personale complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Rielaborazione scarsa e/o assente con assenza di valutazioni personali	1 - 4	
				TOTALE	/60

Indicatori generali per DSA

Indicatori generali (massimo 60 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Avanzato	Pienamente rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	14 -16	/16
		Intermedio	Semplice e schematica ma rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	11 - 13	
		Base	Semplice e schematica non sempre completa e non pienamente rispondente alla tipologia testuale	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Organizzazione, pianificazione e ideazione del testo frammentaria e incompleta e non del tutto rispondente alla tipologia testuale	7-1	
	Coesione e coerenza testuale	Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 -10	/10
		Intermedio	Argomentazione chiara e schematica e nel complesso coerente	7 - 8	
		Base	Argomentazione talvolta frammentaria e non sempre coerente	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Argomentazione disorganizzata e spesso contraddittoria	1 - 4	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	Avanzato	Lessico vario ed appropriato	9 -10	/10
		Intermedio	Lessico abbastanza vario e complessivamente appropriato	7 - 8	
		Base	Lessico semplice ma complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Lessico non corretto e non appropriato	1 - 4	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Avanzato	Elaborato corretto e chiaro con uso efficace della punteggiatura	4	/4
		Intermedio	Elaborato con sporadici errori con uso abbastanza corretto della punteggiatura	3	
		Base	Elaborato con alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	2	
		Base Non raggiunto	Elaborato con gravi e diffusi errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	1	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Ampia contestualizzazione e riferimenti culturali sempre pertinenti	9 -10	/10
		Intermedio	Adeguate contestualizzazione e riferimenti culturali generici	7 - 8	
		Base	Contestualizzazione e riferimenti culturali semplici ma complessivamente adeguati	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali assenti o non pertinenti e non sufficientemente motivati	1 - 4	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Avanzato	Rielaborazione ricca e originale e interpretazione personali valide	9 -10	/10
		Intermedio	Rielaborazione e interpretazione personali adeguate	7 - 8	
		Base	Rielaborazione semplice e talvolta superficiale ma con un punto di vista personale complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Rielaborazione scarsa e/o assente con assenza di valutazioni personali	1 - 4	
				TOTALE	/60

Tipologia A					
Indicatori generali (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Avanzato	Rispetto completo e corretto della consegna in ogni sua parte	9 -10	/10
		Intermedio	Rispetto corretto della consegna	7 - 8	
		Base	Rispetto parziale ma complessivamente corretto della consegna	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Mancato rispetto della consegna	1 - 4	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Avanzato	Comprensione completa, puntuale e con una buona rielaborazione in tutte le sue parti	14 - 15	/15
		Intermedio	Comprensione corretta con una adeguata rielaborazione	11 - 13	
		Base	Comprensione complessivamente corretta con lievi imprecisioni e/o poco strutturata	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Comprensione carente e frammentaria	1 - 7	
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Avanzato	Sintesi chiara ed efficace; analisi testuale completa e approfondita nel rispetto di tutte le consegne	5	/5
		Intermedio	Sintesi chiara; analisi testuale completa ma generica in alcuni passaggi	4	
		Base	Sintesi sufficientemente chiara; analisi testuale non sempre completa	2 - 3	
		Base Non raggiunto	Sintesi poco chiara o imprecisa; analisi testuale incompleta	1	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo.	Avanzato	Testo con una accurata interpretazione, struttura articolata e approfondita in ogni sua parte	9 -10	/10
		Intermedio	Testo con una interpretazione corretta e articolata in modo adeguato	7 - 8	
		Base	Testo con interpretazione ed articolazione lineare pur con qualche imprecisione	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Testo con interpretazione errata e disarticolata	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100 (divisione per 10 + arrotondamento)

Tipologia B					
Indicatori generali (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	Avanzato	Ottima individuazione della tesi e delle argomentazioni	14 - 15	/15
		Intermedio	Buona individuazione della tesi e delle argomentazioni	11 - 13	
		Base	Parziale individuazione della tesi e delle argomentazioni	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Errata e/o assente individuazione della tesi e delle argomentazioni	1 - 7	
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Avanzato	Ragionamento puntuale e coerente con appropriato utilizzo dei connettivi	14 - 15	/15
		Intermedio	Ragionamento coerente con adeguato utilizzo dei connettivi	11 - 13	
		Base	Ragionamento non sempre coerente con utilizzo essenziale dei connettivi	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Ragionamento incoerente con errato e scarso utilizzo dei connettivi	1 - 7	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Avanzato	Riferimenti culturali approfonditi e corretti, congrui e con ampia rielaborazione personale	9 - 10	/10
		Intermedio	Riferimenti culturali corretti e con buona rielaborazione personale	7 - 8	
		Base	Riferimenti culturali complessivamente corretti e con qualche rielaborazione personale	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali e rielaborazione personale non corretti o assenti.	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100 (divisione per 10 + arrotondamento)

Tipologia C					
Indicatori generali (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell’eventuale paragrafazione	Avanzato	Puntuale e articolata pertinenza del testo	9-10	/10
		Intermedio	Puntuale pertinenza del testo	7-8	
		Base	Sostanziale pertinenza del testo	5-6	
		Base Non raggiunto	Errata e/o assente pertinenza del testo	1-4	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell’esposizione	Avanzato	Esposizione originale, ordinata e lineare	14 - 15	/15
		Intermedio	Esposizione sostanzialmente ordinata e lineare	11 - 13	
		Base	Esposizione sufficientemente ordinata e lineare, con lievi imprecisioni	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Esposizione disordinata	1 - 7	
3	Correttezza e articolazione delle conoscenze dei riferimenti culturali	Avanzato	Conoscenze e riferimenti culturali originali, pienamente corretti e articolati	14 - 15	/15
		Intermedio	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	11 -13	
		Base	Conoscenze e riferimenti culturali complessivamente corretti e con qualche rielaborazione personale	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali e rielaborazione personale non corretti o assenti.	1 - 7	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100 (divisione per 10 + arrotondamento)

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

SIMULAZIONE 2^a PROVA: TESTI DELLA PROVA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

1) L'alimentazione per uno stile di vita equilibrato e sostenibile

Documento

Il testo di seguito riportato è tratto da “Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana” - Revisione 2018, a cura del gruppo di esperti del CREA (Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - estratto della linea guida n. 13 “SOSTENIBILITÀ DELLE DIETE: TUTTI POSSIAMO CONTRIBUIRE”

Il sistema alimentare ha un impatto non solo sulla salute dei cittadini ma anche sull'ambiente e sulla società in generale. La sostenibilità delle diete rappresenta un problema rilevante a lungo termine. Infatti la produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti ha impatto sull'ambiente in diversi modi. Le Linee Guida per una Sana Alimentazione hanno come obiettivo primario la protezione della salute del consumatore guidandolo verso scelte alimentari salutari che siano al tempo stesso, ove possibile, sostenibili. Lo scopo ultimo è di promuovere in Italia modelli di consumi alimentari che abbiano un impatto positivo sulla qualità della vita dei consumatori e delle persone coinvolte nel processo di produzione e distribuzione e che abbiano l'impatto ambientale più basso possibile.

La sostenibilità delle diete è dunque un concetto che integra lo stile di vita alimentare corretto con produzioni agricole rispettose dell'ambiente, il tutto avendo come obiettivo la salute e il benessere di tutti, a tutte le età.

In sintesi, un modello di "dieta sostenibile" è una dieta a basso impatto ambientale che contribuisca alla sicurezza alimentare e nutrizionale e alla salute delle generazioni presenti e future.

[...]

La produzione di alimenti, almeno come è concepita attualmente, è un'attività che necessariamente determina un certo impatto ambientale perché produce, in genere, almeno alcuni dei seguenti effetti: riduzione della biodiversità, inquinamento, erosione del suolo, danni al paesaggio, consumo di riserve idriche, emissioni di gas ad effetto serra. Inoltre, la trasformazione e la distribuzione dei prodotti alimentari, quindi conservazione, imballaggio, trasporto fino al punto vendita e dal punto vendita a casa, lo smaltimento degli imballaggi, dei rifiuti e degli scarti alimentari sono componenti di cui dobbiamo tenere conto per fare delle scelte alimentari idonee a massimizzare la qualità nutrizionale dell'alimento, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente. [...]

Sostenibilità vuol dire anche riduzione degli sprechi

La lotta agli sprechi alimentari è divenuta nel corso degli anni un imperativo etico. Lo

spreco dipende in parte da limiti logistici e infrastrutturali e si può verificare a molti livelli sia nella fase produttiva (tra raccolta e trasformazione degli alimenti) sia nelle fasi successive di distribuzione, vendita e consumo finale. È legato a molti fattori, compresi anche comportamenti individuali e su questi possiamo intervenire. Lo spreco alimentare ha forti ripercussioni a livello ambientale ed economico. Basti pensare che per produrre il cibo che non verrà consumato, vengono inutilmente utilizzate risorse naturali e generate emissioni nell'atmosfera e rifiuti, i quali ultimi andranno a sommarsi agli sprechi. La redistribuzione del cibo destinato allo spreco può contribuire al miglioramento dello stato nutrizionale delle fasce di popolazione socialmente fragili, ove questa attività venga organizzata e messa a sistema.

Lo spreco è soprattutto a carico degli alimenti facilmente deperibili, come la frutta e la verdura e di quelli che hanno una data di scadenza molto breve. Si verifica spreco anche a livello della distribuzione: molti alimenti vicini alla scadenza o che presentano imperfezioni estetiche (macchie sulla buccia o ammaccature) non vengono nemmeno messi in vendita a volte, o quando lo sono vengono scartati dagli acquirenti. Questo è un comportamento che può essere migliorato da parte dei consumatori e a volte la distribuzione sta già contribuendo in tal senso, quando offre prodotti meno "belli" e prossimi alla scadenza a prezzi più vantaggiosi.

A livello casalingo, gli sprechi possono riflettere una mancanza di cultura del valore cibo.

[...] Dopo feste e ricevimenti, bisogna sempre valutare se gli avanzi possono essere consumati nei giorni successivi, anzi si possono invitare gli ospiti a portare via parte di quello che è avanzato. Quest'abitudine, talvolta ritenuta sconveniente, dovrebbe essere promossa soprattutto davanti ai bambini come insegnamento di valorizzazione del cibo. Ricordiamo che quello che avanza può essere anche congelato se non è rimasto a lungo fuori dal frigorifero. Gli alimenti scongelati e poi ben cotti possono essere successivamente ancora congelati, facendo attenzione a che vengano riscaldati a lungo e a temperatura elevata [...]

La sostenibilità socio-economica: il costo di una dieta sana

Un'alimentazione sana comporta minore rischio di ammalarsi e quindi un costo inferiore che sia l'individuo che la società dovranno sostenere per la cura delle patologie correlate all'alimentazione. È importante e utile che il consumatore sia consapevole che non necessariamente una dieta adeguata alle raccomandazioni nutrizionali debba essere costosa. Non solo è possibile costruire una dieta salutare a basso costo, ma lo è senza difficoltà, prestando solo un poco di attenzione.

In realtà sembrerebbe il contrario, poiché i dati di letteratura associano la maggiore prevalenza di obesità, sedentarietà e in generale di alimentazione lontana dalle raccomandazioni alle fasce di popolazione più disagiate. Quindi la qualità della dieta e dello stile di vita sembrano fortemente correlati con le variabili socio-economiche. La disponibilità di alimenti ad elevata densità calorica, a basso prezzo e molto appetibili (patatine fritte, salse,

würstel, snack salati o dolci, cioccolata, bevande zuccherate ecc.) è molto elevata e le scelte del consumatore, soprattutto di quello con minori mezzi culturali ed economici, spesso sono orientate proprio su questo tipo di prodotti.

Invece alimenti come frutta e verdura, pesce, olio d'oliva vengono percepiti o troppo costosi o troppo difficili da preparare. Anche l'aderenza alla dieta mediterranea, che in passato era proprio la dieta obbligatoria delle fasce più umili di popolazione, oggi è appannaggio delle persone con livelli di istruzione più elevati e quindi con maggiori strumenti culturali (e quasi sempre economici) che consentono scelte di alimenti salutari.

Ecco perché è così importante prendere coscienza nel fatto che la scelta di una dieta salutare possa essere accessibile a tutti e che il costo degli alimenti non possa rappresentare un ostacolo.

[...]

Ricordiamo infine che dieta sana vuol dire stile di vita sano; il movimento è gratuito e non serve necessariamente un costoso abbonamento alla palestra e nemmeno attrezzature dispendiose.

(Fonte: <https://www.crea.gov.it/-/on-line-le-linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>).

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

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- spieghi la relazione tra alimentazione sostenibile e salutare;
- illustri l'importanza della lotta agli sprechi, mettendo in evidenza le principali cause di spreco;
- argomenti perché la qualità della dieta e dello stile di vita sembrano fortemente legate alle condizioni socio-economiche.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca le caratteristiche di una dieta sostenibile con particolare riferimento ai seguenti punti:

- definisca cosa si intende per dieta sostenibile;
- esponga un modello alimentare sostenibile, spiegandone le caratteristiche;
- spieghi i vantaggi per la salute derivanti dal modello alimentare prescelto e specifici come possa aiutare nella prevenzione delle MCV.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico –

professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menu sostenibile comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per la mensa di una residenza per anziani.

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in relazione alle caratteristiche del menù realizzato;
- motivi la scelta dei piatti proposti in relazione alle esigenze del target individuato.

D) Il candidato svolga i seguenti quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Da Hamilton (sette volte campione del mondo di Formula 1) a Djokovic (campione nel mondo del tennis), molti sportivi hanno rinunciato a mangiare prodotti di origine animale per abbracciare uno stile di vita vegano.

Il candidato esponga i punti salienti dell'alimentazione dello sportivo e argomenti l'idoneità di una dieta vegana nella pratica sportiva agonistica.

2. Le basi per una dieta sana e uno stile di vita equilibrato si pongono già nella prima infanzia.

Il candidato esponga le indicazioni dietetiche e le buone abitudini per i bambini nella fascia d'età che va dallo svezzamento all'età scolare.

3. L'ottavo punto della sezione "FALSI MITI SULLE DIETE SOSTENIBILI" della Linea guida numero 13 recita così: *"Non è vero che le filiere corte siano disponibili solo per prodotti vegetali freschi; le filiere corte esistono in Italia, sia per prodotti animali che vegetali, sia freschi che trasformati"*.

Il candidato spieghi cosa si intende per filiera agroalimentare ed illustri le diverse tipologie di filiera alimentare che conosce.

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROFILO SALA E VENDITA

L'offerta enogastronomica di Villa Sandi

I prodotti dell'Azienda Villa Sandi

Villa Sandi è una villa risalente al 1622 ed è situata tra le colline della Marca Trevigiana in un territorio fertile e ricco di vigne storiche della provincia di Treviso. La Villa, espressione del connubio storico fra arte e agricoltura, è attualmente un patrimonio culturale sede dell'omonima azienda vitivinicola Villa Sandi. Oggi il proprietario e presidente dell'azienda è Giancarlo Moretti Polegato; la sua famiglia, proprietaria della Villa, da diverse generazioni si occupa della produzione del vino ed è conosciuta nel mondo per il suo Prosecco DOCG.

Uno degli obiettivi principali dell'azienda è quello di conservare la biodiversità, ossia le diverse specie animali e vegetali che vivono nei terreni adiacenti la Villa. Per la realizzazione di tale obiettivo l'azienda utilizza buone pratiche e tecniche ecosostenibili riconosciute anche dalla World Biodiversity Association (WBA) attraverso la certificazione "Biodiversity Friend".

Il microclima e il terreno su cui si affaccia la Villa sono ideali per la produzione di un vino dalle caratteristiche uniche come quello prodotto nelle cantine di Villa Sandi.

Ad accorgersi della qualità dei vini dell'azienda Villa Sandi è stato anche il Gambero Rosso che ha assegnato i Tre Bicchieri al "Cartizze Vigna La Rivetta" di Villa Sandi.

Altro riconoscimento ha interessato "Il Fresco Prosecco DOC" in quanto è stato nominato Prosecco dell'anno in Germania per il 14esimo anno consecutivo, mentre il merlot DOC del Montello e dei Colli Asolani "Corpore" ha avuto apprezzamenti e conferme da parte di tutte le principali guide italiane.

Grazie alla politica di internazionalizzazione, Villa Sandi nel 2018 ha raggiunto un fatturato di quasi 94 milioni di euro con una crescita dell'8,6% sull'anno precedente e di oltre il 50% nell'arco del quinquennio passato. I vini della cantina vengono esportati in circa cento Paesi; l'export è pari al 60% delle vendite e gli incrementi maggiori si sono registrati in USA, Canada, Australia, Russia, Messico e Sud America, Nuova Zelanda.

Nonostante i risultati raggiunti, l'azienda non smette di investire e di accrescere la propria immagine sul mercato; a tal proposito si evidenzia l'ampliamento di uno stabilimento produttivo, la realizzazione di una centrale idroelettrica e di pannelli fotovoltaici utili al raggiungimento dell'autosufficienza energetica e l'autorizzazione a inserire il Prosecco DOC tra gli sponsor delle Olimpiadi Milano Cortina 2026.

Partendo dalla produzione vitivinicola, l'azienda Villa Sandi nel corso degli anni ha voluto diversificare la propria offerta tanto che attualmente è attiva nel settore della cosmetica, della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

La Cosmesi Villa Sandi

La produzione dei prodotti cosmetici Villa Sandi è stata voluta da Augusta Pavan, moglie di Giancarlo Moretti Polegato. Il suo obiettivo era quello di diversificare la produzione e allo stesso tempo, rispondere alle esigenze delle donne.

Così Augusta ha incaricato l'Università di Padova di ricercare un vitigno con un'altissima concentrazione di principi attivi. Lo studio si è concluso con l'individuazione del Corpore, un vino rosso deciso ed elegante, ricco di consistenza e aromi ideale per la produzione di prodotti cosmetici. Augusta, dopo aver sperimentato su sé stessa gli effetti benefici delle creme realizzate da un laboratorio locale, ha iniziato a regalarle ad amici e conoscenti; l'unanimità di giudizi positivi l'ha definitivamente convinta a dare vita a una vera e propria linea di prodotti di bellezza anti age a base di vinaccioli del Corpore, La Cosmesi Villa Sandi.

Oggi La Cosmesi Villa Sandi comprende una gamma di prodotti naturali dalle eccezionali proprietà curative ideali per quelle donne che desiderano efficacia, praticità e una pelle sempre luminosa senza ricorrere all'uso di conservanti chimici.

La recente partecipazione al Professional Beauty a Londra, una delle più importanti manifestazioni del settore al mondo, ha permesso all'azienda di farsi conoscere e di presentare i suoi prodotti ad un pubblico di esperti provenienti da tutto il mondo.

Nonostante l'azienda abbia ricevuto diverse richieste da parte di catene di cosmetica e beauty farm, essa preferisce avere una gestione diretta delle vendite. Il duty free dell'aeroporto di Venezia e le quattro "Botteghe del vino" dell'azienda rappresentano i luoghi fisici dove poter acquistare un prodotto della linea di cosmetica. In alternativa, attraverso il sito web aziendale i potenziali clienti, in pochi click, possono ottenere informazioni e ordinare un determinato prodotto direttamente dal loro smartphone o tablet.

Per incrementare le vendite dei prodotti di bellezza l'azienda ha deciso di puntare sul passaparola e su una sempre più accurata risposta alle esigenze dei clienti al fine di favorire un ritorno on line dei clienti dopo l'acquisto nei negozi fisici.

La Locanda Sandi

Le colline del Prosecco di Conegliano e di Valdobbiadene sono state dichiarate dall'Unesco "Patrimonio dell'Umanità". Un riconoscimento che è stato assegnato a un patrimonio culturale, artistico e agricolo unico per i suoi vigneti e per la sua particolare conformazione delle colline che ogni anno vedono la presenza di numerosi turisti provenienti da tutto il mondo. Si tratta soprattutto di un

turismo di qualità in chiave enogastronomica; infatti, come afferma il proprietario di Villa Sandi, i turisti che scelgono quel territorio sono viaggiatori di élite alla scoperta di un paesaggio ricco di eccellenze enogastronomiche e di un artigianato di qualità.

Locanda Sandi è dunque la risposta alle esigenze dei turisti che scelgono di trascorrere una vacanza all'interno di un parco circondato da vigneti e caratterizzato da specialità enogastronomiche.

L'attuale architettura della Locanda deriva da un rustico preesistente che è stato ristrutturato con materiali recuperati da vecchi palazzi storici al fine di creare un'atmosfera tipica di una locanda antica

All'interno della struttura, oltre a soggiornare in una delle sei camere caratterizzate da nome e arredi diversi, è possibile degustare i piatti tipici della cucina trevigiana accompagnati dai vini della cantina Villa Sandi. La proposta culinaria realizzata dalla brigata di cucina è semplice e raffinata frutto di una rivisitazione delle ricette della tradizione veneta. Tutte le materie prime vengono scelte tra i prodotti di stagione in modo che gli ospiti possano assaporare i profumi e i sapori autentici della terra trevigiana.

L'obiettivo dell'Azienda è ampliare la proposta gastronomica, considerando le particolari esigenze alimentari del cliente anche nel caso di una utenza che soffre di celiachia.

Fonte: adattato da www.villasandi.it: www.locondasandi.it, Enrico Netti, *Villa Sandi, dal vino nasce la cosmetica anti age*,

*"Il Sole 24 ORE": Enrico Netti. Non solo vino: Villa Sandi rilancia sul turismo Unesco. *Il Sole 24 ORE 2019*

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

A) Con riferimento ai dati del contesto operativo, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- analizzi la politica di marketing sopracitata
- individui i canali di web marketing utilizzati per sponsorizzare e commercializzare i prodotti proposti
- illustri il canale distributivo scelto per la vendita dei prodotti enogastronomici

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menù di tre portate per soggetti celiaci, relativo al contesto operativo.

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in relazione alle caratteristiche del menù realizzato;

- spieghi il tipo di abbinamento e indichi il vino scelto in relazione al menù proposto;
- rediga una carta dei vini composta da almeno due vini per ogni tipologia (bianchi, rossi, dolci liquorosi e spumanti) del Nord Italia.

C) Il candidato svolga i seguenti quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

- Quali sono le regole per la corretta stesura di una carta dei vini?
- Quali sono le altre forme di comunicazione che possono essere utilizzate da un'azienda enogastronomica?
- Una delle proprietà conosciute del vino rosso è quella antiossidante: il candidato indichi a quali sostanze, che si affiancano ai noti effetti negativi dell'etanolo, è attribuibile questa proprietà benefica.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A. CANDIDATO _____ CLASSE 5^a _____			
INDICATORE	LIVELLO	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Base non raggiunto	Non individua le tematiche di riferimento e non espone le tematiche richieste	0.5-1
	Base	Individua le tematiche di riferimento ed espone gli elementi essenziali delle tematiche richieste	2
	Intermedio	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo le tematiche richieste	2.5
	Avanzato	Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo e approfondito le tematiche richieste	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Base non raggiunto	Non individua o individua in modo parziale le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	0.5-1-2-3
	Base	Individua le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	4
	Intermedio	Individua in modo completo e organico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	5
	Avanzato	Dimostra piena padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	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	Base non raggiunto	Non applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	0.5-1-2-3
	Base	Applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	4-5
	Intermedio	Applica in modo adeguato e coerente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	6-7
	Avanzato	Applica in modo completo e corretto le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	8
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Base non raggiunto	Si esprime in modo scorretto o non del tutto corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, inadeguato o parzialmente adeguato	0.5-1
	Base	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	Intermedio	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico adeguato, anche specifico del settore, vario e articolato	2.5
	Avanzato	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3
		TOTALE	/20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La griglia di valutazione del colloquio è allegata all'OM 45 del 2023.

PRESENTAZIONE DELL'UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge n. 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado con l'obiettivo di sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.

La legge prevede tre nuclei tematici da analizzare ed approfondire durante l'intero percorso di studi.

Essi riguardano:

- la Costituzione;
- lo Sviluppo sostenibile;
- la Cittadinanza digitale.

Allo studio di tale insegnamento devono essere dedicate almeno 33 ore, rispetto alle quali il Collegio dei docenti, in data 26 ottobre 2021, ha deliberato la suddivisione e l'attribuzione delle ore a più discipline. In particolare, per la classe 5^aBo Sala l'insegnamento dell'educazione civica è stato così ripartito:

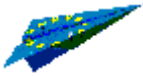
Disciplina	Ore
Diritto e tecnica amministrativa	11
Scienza e cultura degli alimenti	8
Storia	7
Inglese	7

L'argomento oggetto dell'UDA di Educazione Civica dal titolo "Viaggio attraverso la Costituzione della Repubblica Italiana", nell'ambito del nucleo tematico "Costituzione", è stato deliberato dal Consiglio di classe in data 5 ottobre 2022.

Nel corso del quarto anno è stata svolta l'UDA di Educazione Civica dal titolo "L'importanza dei nuovi prodotti alimentari e il rispetto dei valori etici",

Nel corso del terzo anno è stata svolta l'UDA di Educazione Civica dal titolo "Sostenibilità nel settore turistico-ristorativo", nell'ambito del nucleo tematico "Sviluppo sostenibile".

Le discipline coinvolte sono state le stesse del corrente anno scolastico.

 <p>I.I.S. PAOLO FRISI MILANO</p>	<p>UDA EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>a.s. 2022/2023</p>
--	-------------------------------------	----------------------------------

classe 5° B 1° 2° X quadrimestre

(discipline coinvolte)

DTA

ITALIANO/STORIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INGLESE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Ambiti trattati	Indicare con una crocetta gli ambiti trattati <ul style="list-style-type: none"> • Costituzione • Sviluppo Sostenibile • Cittadinanza Digitale
Denominazione	Viaggio attraverso la Costituzione della Repubblica italiana
Prodotti	Realizzazione individuale di uno schema personale, di una riflessione individuale o di un prodotto su supporto cartaceo o digitale per l'argomento scelto
Competenze	<i>Evidenze osservabili</i>
Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici, ambientali della società.	
Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile.	
Promuovere la cittadinanza attiva.	
Abilità (Curricolo)	Conoscenze In ogni riga gruppi di conoscenze riferibili a una singola disciplina
DTA Rispettare i valori sanciti e tutelati nella Costituzione della Repubblica italiana. Utilizzare il territorio come fonte storica. Collocare processi, momenti e attori nei relativi contesti e periodi storici. Mettere in relazione la storia del territorio con la storia italiana, europea e mondiale. Utilizzare fonti di diverso tipo anche digitali. Riconoscere i caratteri significativi di riferimento al contesto storico culturale. Mettere in atto comportamenti di cooperazione accogliendo le differenze individuali.	Concetti di democrazia, giustizia, uguaglianza, cittadinanza e diritti civili. Principi fondamentali e struttura della Costituzione italiana e della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea. Principali istituzioni dell'Unione Europea. Principali tipologie di fonti. Momenti e attori principali della storia italiana, con particolare riferimento alla formazione dello Stato Unitario, alla fondazione della Repubblica e alla sua evoluzione. Agenda 2030 per lo sviluppo. L'ONU

ITALIANO/STORIA - Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza e di delega. - Partecipare attivamente al dibattito culturale. - Formulare risposte personali adeguatamente argomentate. - Perseguire attivamente e con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.	Lo Statuto Albertino, una costituzione flessibile e non democratica Il referendum del 2 giugno 1946: L'Italia diventa una repubblica La nuova Costituzione repubblicana La Costituzione: una garanzia per tutti Com'è cambiata la Costituzione dal 1948 a oggi La Costituzione si può riformare?
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Riconoscere il concetto di salute come interesse del singolo individuo e della collettività. Essere consapevoli ed in possesso di adeguate informazioni sul diritto alla salute. Essere cittadini attivi verso se stessi seguendo corretti stili di vita compatibili con la salute ed il benessere. Comprendere il nesso tra alimentazione e salute.	Il diritto alla salute nell'articolo 32 della Costituzione Italiana. Anno 1978: Istituzione del SSN. Il diritto alle cure e il consenso informato. Alimentazione, salute e benessere (goal 3 Agenda 2030).
INGLESE Rispettare i valori sanciti e tutelati dalla Costituzione Italiana. Mettere a confronto i sistemi politici di Italia e Paesi anglofoni. Intercultura: Comprensione e cooperazione internazionale. I diritti umani	UK political system US political system Agenda 2030 The Italian Constitution Terminologia specifica
	Contenuti minimi
	DTA Comprendere gli elementi costitutivi della nostra carta costituzionale e conoscere in modo essenziale l'ordinamento della Repubblica italiana. Esporre le conoscenze acquisite, unitamente al proprio punto di vista, in forma orale o scritta con linguaggio corretto. Conoscere il concetto di Stato, legge e diritto
	ITALIANO/STORIA Caratteristiche principali dello Statuto Albertino Il referendum e l'Assemblea Costituente: cenni generali La Costituzione: trattazione generale della sua genesi e delle sue caratteristiche; i principali cambiamenti della Costituzione dal 1948 ad oggi; la procedura per riformare la Costituzione
	SCIENZA E CULTURA

	DELL'ALIMENTAZIONE Conoscere gli aspetti principali dell'articolo 32 della Costituzione Italiana. L'importanza del diritto alla salute. Definizione del SSN e del consenso informato. L'importanza dell'alimentazione per un corretto stile di vita come contributo alla salute ed al benessere.
Utenti destinatari	Studenti delle classi quinta
Tempi	Da ottobre a giugno
Metodologia	Lezione frontale e partecipata, didattica asincrona, lavoro individuale e/o di gruppo, problem solving, discussioni, etc.
Risorse umane interne ed esterne	
Strumenti	Dispense, video, presentazioni in PowerPoint, mappe concettuali, etc.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata tenendo conto dell'intero percorso svolto dallo studente e utilizzando l'apposita griglia, approvata in sede di collegio dei docenti.

ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Agostani Marco	I. R. C.	
Fumasoni Samuele	Lingua e Lett. Ita. / Storia	
Spinsanti Alessandro	Matematica	
Paonessa Amalia	Sc. e Cult. dell'Alimentazione	
Castagnella Chiara	Diritto e Tecnica Amm.	
Tavola Giorgio	Scienze Motorie	
Manariti Stella	Lingua Inglese	
Sucameli Lorena	Lingua Francese	
Scomazzoni Elena	Lingua Tedesca	
La Russa Pasquale	Lab. di Sala e Vendita	
Ferraro Pasquale	Lab. di Enogastronomia	
Torre Assunta Emilia	Sostegno	
Bellantone Salvatore	Sostegno	
Braucci Tommaso	Sostegno	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(prof. Luca Azzollini)