

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

Prot.n° 4250 / C29d  
del 15/05/2023

## **Classe 5<sup>^</sup>Do**

IP diurno

**Diploma di  
Istituto Professionale  
ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
declinazione Enogastronomia**

<b>INDICE</b>	
PROFILO PROFESSIONALE	pag. 2
OBIETTIVI TRASVERSALI	pag. 2
COMPETENZE PROFESSIONALI	pag. 2
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 5
AZIENDE UTILIZZATE	pag. 6
CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 7
MODALITÀ DI LAVORO	pag. 8
STRUMENTI DI LAVORO	pag. 8
ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICULARI	pag. 9
PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI	pag. 9
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	pag.10
SECONDA PROVA – 27 febbraio 2023	pag.15
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA	pag.19
SECONDA PROVA – 26 aprile 2023	pag.20
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA	pag.25
PRESENTAZIONE UDA DI EDUCAZIONE CIVICA	pag. 27
GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA	pag. 29
ELENCO DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 31

## **PROFILO PROFESSIONALE**

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.

## **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.

## **COMPETENZE PROFESSIONALI**

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e interne. I risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo sono di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>^</sup>Do - Enogastronomia è composta da 20 alunni, di cui 10 femmine e 10 maschi.

Presenti studenti con bisogni educativi speciali.

Per quanto riguarda la composizione del consiglio di classe, nel triennio la 5<sup>^</sup> Do Enogastronomia ha potuto contare sulla continuità didattica solo in Dta, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Di cucina, mentre nelle altre discipline si sono avvicendati diversi docenti.

Questo conseguente alternarsi di docenti ha condizionato il processo di apprendimento nonché abitudini ed equilibri in quanto gli alunni spesso si sono rapportati ad impostazioni metodologiche differenti e pur se i docenti hanno tempestivamente programmato attività di recupero/consolidamento nonché interventi mirati a promuovere l'acquisizione di un metodo di lavoro organico, le conoscenze, le abilità e le competenze sono state acquisite con modalità differenti in rapporto alla preparazione di base, all'impegno profuso, alla motivazione allo studio, al senso di responsabilità personale. Con riferimento a tale aspetto, un piccolo gruppo si è distinto per conoscenze, competenze e abilità di livello buono-ottimo soprattutto in alcune discipline di settore, mentre altri evidenziano lacune nella preparazione di base, soprattutto in Matematica, in cui conseguono livelli di profitto non del tutto sufficienti. Possiedono, difatti, un metodo di studio mnemonico che non sempre ha consentito loro di cogliere l'essenza più profonda di quanto studiato e l'importanza di rielaborarlo autonomamente e criticamente. Globalmente, però, i risultati conseguiti possono costituire, per la quasi totalità dei ragazzi, un grado di maturazione umana e culturale adeguata per affrontare gli Esami di Stato anche se, in alcuni casi, al di sotto delle effettive potenzialità.

La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli studenti. Per un piccolo gruppo la frequenza non del tutto regolare è stata determinata da motivi di salute; non ci sono da segnalare casi particolari di alunni la cui percentuale di assenze possa compromettere la validità dell'anno scolastico.

La programmazione disciplinare si è svolta in maniera regolare secondo la scansione stabilita nei diversi dipartimenti.

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

La classe ha potuto svolgere i PCTO nel corso del quarto e al principio del quinto anno, a.s. 2021/22 e 2022/2023, in quanto durante il terzo anno, a causa della situazione di emergenza sanitaria determinata dalla pandemia da Covid 19, non sono stati attivati tali percorsi.

Nell'ambito dei Percorsi per le Competenze trasversali e l'orientamento, si inserisce la partecipazione della 5^Do - Enogastronomia, al premio in memoria dello chef Marco Ghezzi, gara di cucina il cui tema prescelto per questa edizione è "Mangiare e bere con gusto anche in terza età". La classe, interamente coinvolta è stata divisa in brigate ed ha dovuto collaborare con un gruppo di studenti del corso di Sala e Vendita ed un gruppo di Accoglienza Turistica. La competizione prevedeva diverse fasi: dalla progettazione di un logo della brigata di appartenenza alla predisposizione di un budget food and beverage; inoltre i ragazzi hanno dovuto attuare uno studio e la successiva esposizione del valore nutrizionale del piatto proposto, anche in relazione al tipo di utenza. La preparazione del piatto vero e proprio coerente con il tema del concorso è avvenuta prima davanti ad una commissione interna e per le brigate finaliste, anche successivamente davanti ad una commissione esterna.

L'attività è stata per gli allievi un momento di crescita importante ed ha potenziato le competenze professionali degli studenti, anche in preparazione alla seconda prova d'Esame di Stato.

### Aziende PCTO classe 5^Docuc 22-23

Strutture
Arlington Hotel – Dublino [Erasmus]
Bang Restaurant – Dublino [Erasmus]
Bartolini
Cristian Magri
Dinky Milano
Emporio Armani Café

Excelsior Gallia
Giacomo Arengario Bistrot
Hotel Silver
IIS Frisi – Olmo di Cornaredo
Il Montalcino
L'altro Luca e Andrea
La Martesana
Mastrorlando
Oasi Rosa
Oriental Mandarin
Osteria Brunello
Park Hyatt
Ristorante d'O
Ristorante Olio
Sherbet
Trattoria 12 volte

## 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

<b>Voto</b>	<b>Giudizio Sintetico</b>	<b>Giudizio analitico</b>
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.
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
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.



**MODALITA' DI LAVORO**

<b>MODALITA'</b>	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	SCIENZE MOTORIE	DTA	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	LAB. CUCINA	IRC	LAB. SALA	TEDESCO	FRANCESE
Lezione con esperti												
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione multimediale	x	x		x			x		x	x	x	x
Lezione pratica					x							
Problem solving			x			x	x	x		x		
Metodo induttivo			x			x			x			
Lavoro di gruppo	x	x		x		x				x	x	
Discussione guidata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Simulazioni	x	x				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												

**STRUMENTI DI LAVORO**

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	SCIENZE MOTORIE	DTA	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	LAB. CUCINA	IRC	LAB. SALA	TEDESCO	FRANCESE
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	x
Registratore				x								x
Appunti	x	x		x							x	
Materiale fotocopie				x							x	x
Materiale multimediale	x	x		x		x	x				x	x
Carte geografiche	x	x		x		x						
Video	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
Posta elettronica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

## **ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI**

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il percorso formativo:

3 febbraio 2023 - teatro Pime di Milano, spettacolo in lingua francese *Maître Mô*. È uno spettacolo teatrale che ha due chiavi di lettura: il bullismo (la letteratura, la musica e la scrittura come soluzione) e le opere di Molière. Da un punto di vista didattico, uno spettacolo teatrale rappresenta un metodo complementare nell'insegnamento delle lingue, che stimola l'attenzione e il coinvolgimento emotivo dei ragazzi. In questo caso, è servito come attività di approfondimento culturale e linguistico, con un arricchimento del lessico e del linguaggio comunicativo quotidiano.

20 febbraio 2023 – BLS corso pratico di primo soccorso.

1 marzo 2023 - le classi quinte hanno partecipato all'incontro con il dott. Enrico Dandolo, Segretario Generale della Fondazione Gualtiero Marchesi durante il quale è stata presentata la figura dello chef Gualtiero Marchesi, gli impegni della Fondazione e le opportunità offerte dall'Accademia.

20 marzo 2023 - uscita didattica al Consorzio Garda Dop, Bardolino (VR).

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

Durante l'anno alcuni studenti hanno partecipato alle Gare di matematica.

## **PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI**

Non si rilevano attività particolari da dover menzionare.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA DI ITALIANO**

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 specifici (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b> (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	<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	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	<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b> (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	<b>Interpretazione corretta e articolata del testo.</b>	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 specifici (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 specifici (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Avanzato	Testo pienamente pertinente e coerente	14 - 15	/15
		Intermedio	Testo pertinente e coerente	11 - 13	
		Base	Testo nel complesso pertinente e coerente	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Testo non pertinente e incoerente	1 - 7	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Avanzato	Esposizione ben sviluppata, ordinata e lineare in ogni suo punto	14 - 15	/15
		Intermedio	Esposizione sviluppata in modo ordinato e lineare	11 - 13	
		Base	Esposizione complessivamente ordinata e lineare	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Esposizione disorganica e non lineare	1 - 7	
3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Conoscenze corrette, approfondite e ben articolate e riferimenti culturali pertinenti e puntuali	9 - 10	/10
		Intermedio	Conoscenze corrette e articolate e con riferimenti culturali precisi	7 - 8	
		Base	Conoscenze complessivamente corrette e articolate in modo semplice con riferimenti culturali parziali	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Conoscenze molto frammentarie e con riferimenti culturali non corretti e/o assenti	1 - 4	
				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)**

## SECONDA PROVA

27 febbraio 2023

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

ARTICOLAZIONI: ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

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.

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. [...]



## 6. 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 ridistribuzione 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 [...]

## 7. 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 sembrino 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 specifichi 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI SECONDA PROVA ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A.			
CANDIDATO _____		CLASSE 5^ _____	
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 le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	0.5-1-2
	Base	Individua le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	3
	Intermedio	Individua in modo completo e organico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	4-5
	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 alcuna procedura operativa per la risoluzione delle problematiche del caso	0.5-1-2-3
	Base	Applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso	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

## **SECONDA PROVA**

**26 Aprile 2023**

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

**PROFILO ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**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 turisti.

### **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 conclusa 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 è ampliare la proposta gastronomica dell'azienda, considerando le particolari esigenze alimentari di soggetti celiaci.

**Fonte:** adattato da [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it); [www.locondasandi.it](http://www.locondasandi.it), Enrico Netti, Villa Sondi, 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 3 portate per soggetti celiaci, relativo al contesto operativo.

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in relazione alle caratteristiche del menù realizzato;
- specifichi le procedure e le corrette azioni preventive per la preparazione e il servizio di piatti senza glutine;
- spieghi cos'è la celiachia e illustri la sintomatologia legata all'assunzione di glutine da parte di soggetti celiaci.



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

Quali sono i vantaggi e gli svantaggi dell'utilizzo dei prodotti a Km0?

Quali sono le altre forme di comunicazione che possono essere utilizzate da un'azienda enogastronomica?

Qual è il valore che hanno gli antiossidanti per la nostra salute e benessere?

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A.			
CANDIDATO _____		CLASSE 5^ _____	
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

## 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<sup>Do</sup> l'insegnamento dell'Educazione Civica è stato così ripartito:

Disciplina	Ore
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	11
Italiano/Storia	7
Scienze e cultura degli alimenti	8
Lingua inglese	7

Per quanto riguarda l'argomento, oggetto dell'UDA di Educazione Civica, dal titolo "Agromafia e consumo consapevole" nell'ambito del nucleo tematico "Costituzione", riportata sotto, è stato deliberato dal Consiglio di classe in data 15 novembre 2022.

Nel corso del quarto anno è stata svolta l'UDA dal titolo "Il mondo sulla strada della sostenibilità", nell'ambito del nucleo tematico "Sviluppo sostenibile".

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

**classe 5<sup>^</sup>Do    1<sup>°</sup>    2<sup>°</sup> x    quadrimestre**

(discipline coinvolte)

**DTA**

**Italiano/storia**

**Inglese**

**Scienze degli alimenti**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Ambiti trattati</b>	<b>Indicare con una crocetta gli ambiti trattati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Costituzione</del></li> <li>• Sviluppo Sostenibile</li> <li>• Cittadinanza Digitale</li> </ul>
<b>Denominazione</b>	<b>Agromafia e consumo consapevole</b>
<b>Prodotti</b>	Situazione – problema, attività pratiche, brochure, decalogo/vademecum, video, presentazioni multimediali, etc.
<b>Competenze</b>	<b><i>Evidenze osservabili</i></b>
<b>Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici, ambientali della società.</b>	<p>Comprendere le problematiche legate alla mafia ed alla criminalità organizzata.</p> <p>Assumere atteggiamenti rispettosi del valore della legalità e della Costituzione italiana.</p> <p>Promuovere pienamente i principi, i valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p>
<b>Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile.</b>	
<b>Promuovere la cittadinanza attiva.</b>	
<b>Abilità (Curricolo)</b>	<b>Conoscenze</b> <b>In ogni riga gruppi di conoscenze riferibili a una singola disciplina</b>

DTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il valore economico della legalità per la piccola e media imprenditoria italiana.</li> <li>• I legami tra criminalità organizzata, economia e società.</li> <li>• Le nuove frontiere economiche della mafia.</li> <li>• L'illegalità nel quadro socio-economico locale.</li> <li>• Legalità, sicurezza e trasparenza del mercato.</li> <li>• Possibili effetti dell'illegalità sulle performance delle PMI.</li> </ul>
Italiano/Storia	La questione meridionale e il fenomeno mafioso, All'origine dell'infiltrazione mafiosa nello Stato: La chiave d'oro di Verga, Il Ventre di Napoli di Matilde Serao fino alla Terra dei fuochi in Gomorra di Saviano. Visione e riflessione sul film L'equilibrio di Vincenzo Marra o Veleno di Diego Olivares
Inglese	Italian sounding food in the UK
Scienze dell'alimentazione	Agromafie: la filiera della criminalità in tavola. Infiltrazioni mafiose nella filiera alimentare, fenomeno dei falsi, dell'italian sounding. Il ruolo dei colletti bianchi.
	<b>Contenuti minimi</b>
	Definizione di agromafie.
	Legalità ed economia: aspetti strutturali.
	Riduzione degli argomenti ai concetti essenziali
	Riduzione degli argomenti ai concetti essenziali
	Riduzione degli argomenti ai concetti essenziali
<b>Utenti destinatari</b>	Studenti del quinto anno.
<b>Tempi</b>	<b>Da ottobre a giugno</b>
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale e partecipata, didattica asincrona, lavoro individuale e/o di gruppo, problem solving, discussioni, etc.
<b>Risorse umane interne ed esterne</b>	Diritto e tecnica 11h Italiano/Storia 7h Inglese 7h Scienze degli alimenti 8h
<b>Strumenti</b>	Dispense, video, presentazioni in PowerPoint, mappe concettuali, etc.
<b>Valutazione</b>	La valutazione verrà effettuata tenendo conto dell'intero percorso svolto dallo studente e utilizzando l'apposita griglia, approvata in sede di collegio dei docenti.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE	INDICATORI	LIVELLI GENERALI DI COMPETENZA	LIVELLO DI COMPETENZA	VALUTAZIONE IN DECIMI
<b>Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici, ambientali della società.</b>  <b>Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile.</b>	<p>Conoscere i principi di convivenza, la Costituzione e le leggi, le organizzazioni e i sistemi sociali amministrativi e politici.</p> <p>Conoscere i doveri e le responsabilità che ognuno ha verso se stesso, gli altri e il pianeta a livello locale, nazionale e internazionale in vista del bene comune.</p> <p>Conoscere il significato della cittadinanza digitale e i diritti e doveri ad essa legati, nonché le principali norme di comportamento da assumere sui social network pubblici e privati.</p> <p>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla</p>	<p><del>Conoscenze complete, consolidate, ben organizzate.</del></p> <p><del>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni.</del></p> <p>Adotta sempre comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Porta contributi originali e personali, proposte di miglioramento.</p>	AVANZATO	10
		<p>Conoscenze esaurienti, consolidate e bene organizzate.</p> <p>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.</p> <p>Adotta regolarmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza.</p>		9
		<p>Conoscenze consolidate e organizzate.</p> <p>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza.</p> <p>Adotta solitamente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni.</p>	INTERMEDIO	8
		<p>Conoscenze sufficientemente consolidate, organizzate.</p> <p>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta.</p> <p>Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione</p>		7

<b>Promuovere la cittadinanza attiva.</b>	cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.	civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali.		
	Applicare nelle azioni quotidiane i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline.	Conoscenze essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto.  Mette in atto le abilità connesse ai temi in esame nei casi più semplici e vicini alla propria esperienza diretta.  Generalmente adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti.	BASE	6
	Saper utilizzare gli strumenti informatici ed i social network, riconoscendo i rischi legati alla rete.	Conoscenze minime, organizzabili e recuperabili con la guida dell'insegnante.  Mette in atto le abilità connesse ai temi in esame solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo dell'insegnante e dei compagni.  <u>Non sempre</u> adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.	DA CONSEGUIRE	5
	Adottare comportamenti <u>coerenti con</u> i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.	Conoscenze episodiche, frammentarie, non consolidate, recuperabili con difficoltà.  <u>Mette in</u> atto solo occasionalmente con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi presi in esame.  Adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.		4
	Informare i propri comportamenti al rispetto delle diversità personali, culturali, di genere, osservare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui.	Conoscenze non acquisite.  Non mette in atto le abilità connesse ai temi presi in esame.  Non adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.		1-3
	Collaborare ed interagire <u>positivamente con</u> gli altri, anche attraverso l'uso delle tecnologie, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.			

**Elenco docenti del Consiglio di Classe**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>ANTONIO DI MARTINO</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>ORNELLA SANGIORGI</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>MAURIZIO CERIANI</b>	
<b>DTA</b>	<b>FLORIANA GATTO</b>	
<b>TEDESCO</b>	<b>MASSIMILIANO ARDIZZONE</b>	
<b>FRANCESE</b>	<b>MAELA OFFICIO</b>	
<b>LAB.CUCINA</b>	<b>LUISA PAGLIARULO</b>	
<b>LAB.SALA</b>	<b>MAURIZIO CARACCIOLO</b>	
<b>IRC</b>	<b>MARCO AGOSTANI</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>ROSARIA LOMBARDO</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE</b>	<b>LUCA LECCHI</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>FRANCESCA SPOSATO</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>ALICE FASCIANA</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>PAOLA RUSSO</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>FABIO CREMONESE</b>	

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**(prof. Luca Azzollini)**