

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

Prot.n° 4244 /C29d  
del 15/05/2023

## Classe 5<sup>^</sup>R

IP i.d.a.

### Diploma di Stato

**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

Articolazione – **sala-vendita**

## INDICE

	Pagine
Indice	2
Profilo professionale per i servizi dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera	3
- Obiettivi trasversali	3
- Competenze professionali	3
Presentazione della classe	4
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	5
Progetto di vita e di lavoro	6
Criteri di valutazione	6
Modalità e strumenti utilizzati dal Consiglio di classe	7
Simulazione 1^ prova griglia di valutazione	8
Simulazione 2 ^ prova (testo della prova ) + griglia di valutazione	17
UdA educazione Civica	26
Griglia dei criteri di valutazione UdA di educazione civica	29
Elenco dei docenti del Consiglio di classe	30
Contenuti disciplinari	31

## **PROFILO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; o comunicare in almeno due lingue straniere;
- recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; o attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

### **OBIETTIVI TRASVERSALI**

- saper rispettare tempi, spazi e consegne o rispettare il Regolamento dell'Istituto
- mantenere la concentrazione
- partecipare all'attività didattica
- relazionarsi correttamente con compagni e docenti
- saper analizzare e sintetizzare un testo
- utilizzare il lessico specifico delle discipline
- sviluppare il senso critico.

### **COMPETENZE PROFESSIONALI**

Il diplomato dell'articolazione "Sala e vendita" 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 25 studenti, di cui un solo uno studente ha smesso di frequentare a fine settembre. Tre studenti sono stati inseriti dopo le prime settimane dell'inizio dell'anno scolastico, una studentessa il 16.09.22; uno studente il 20.09.22 e successivamente una studentessa il 25.10.22. La maggior parte della classe esattamente un numero composto da 23 studenti proviene da Corsi di Formazione Professionale Regionale, da Fondazioni o da altri indirizzi di studio. Presenti all'interno della classe studenti con bisogni educativi speciali. La Sezione Funzionale dopo aver esaminato la documentazione nonché il curriculum scolastico degli studenti provenienti da altri percorsi di studio, ha individuato gli allievi e le materie da sostenere tramite Colloquio Integrativo entro il 30 aprile 2023.

Tutti gli studenti hanno sostenuto e superato con esito positivo i Colloqui Integrativi.

Nessuno studente ha richiesto l'esonero della frequenza.

Nella classe solo uno studente lavoratore proviene dal nostro istituto, la classe 3^ R Sala a.s.2021/22; lo studente nel mese di ottobre ha sostenuto e superato le prove di accertamento ed è stato dichiarato idonea dalla Sezione Funzionale a frequentare la classe 5^ R a partire dalla data del 25.10.2022.

Rispetto allo scorso anno il C.d.c è composto per la maggior parte da nuovi docenti ad eccezione del professore di Laboratorio di Sala-Vendita. Alcuni docenti sono stati nominati ad anno scolastico già avviato.

Si fa presente che nelle discipline l'orario delle lezioni in presenza è stato decurtato del 30% rispetto ai corsi diurni in base alla Normativa del Regolamento dei Corsi di Istruzione degli Adulti (CPIA). In relazione alla peculiarità dei corsi pomeridiani/serali per adulti, il Consiglio di Classe ha sviluppato percorsi formativi adottando una metodologia personalizzata e individualizzata, mettendo al centro la persona, per consentire agli studenti di conciliare al meglio i loro impegni lavorativi e bisogni educativi, garantendo allo stesso tempo a tutti una formazione scolastica più articolata ed efficace. Una parte degli iscritti svolge un'attività lavorativa più o meno continuativa e regolare, che in alcuni casi ha impedito il mantenimento di una frequenza assidua e costante in alcune, o in tutte le discipline. Il C.d.c ha sempre tenuto conto delle esigenze degli studenti lavoratori, li ha incoraggiati a non abbandonare gli studi e ha garantito a tutti la possibilità di recuperare le proprie lacune, sia in presenza che a distanza attraverso l'invio di materiale didattico digitale sulla piattaforma google classroom e comunicando costantemente con gli studenti attraverso la mail istituzionale. Il C.d.c si è impegnato ad utilizzare strategie metodologiche innovative, attraverso l'utilizzo delle TIC con l'intento di sostenere e promuovere l'apprendimento per guidare l'alunno al successo formativo.

Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno partecipato ad un'uscita didattica: visita alla Distilleria Marzadro e alle Cantine Vivallis a Nogaredo (TN).

Per quanto riguarda l'andamento didattico-disciplinare, la classe nonostante la marcata eterogeneità di provenienza dei diversi percorsi di studio, ha evidenziato per l'intero anno scolastico un atteggiamento estremamente coeso, rispettoso e collaborativo, creando un clima disteso e sereno in aula. Nonostante le numerose fragilità, problematiche di salute certificate e impegni lavorativi documentati gli studenti si sono mostrati sempre motivati ed interessati agli argomenti proposti durante le lezioni in aula consentendo agli insegnanti di erogare regolarmente i contenuti didattici delle proprie discipline. Il comportamento coerente e rispettoso delle regole nonché delle scadenze scolastiche, il clima positivo in aula tra alunni e insegnanti ha sicuramente generato un innalzamento dei livelli di apprendimento nonostante le numerose lacune emerse in alcune discipline a causa dei diversi percorsi di studio di provenienza degli studenti. Tali lacune sono state complessivamente colmate. Solo singoli alunni mostrano ancora qualche incertezza in singole materie. Alcuni studenti hanno raggiunto livelli di conoscenze e competenze più che buone o ottime quasi in tutte le discipline, mostrando grande motivazione allo studio; per gli altri i livelli di conoscenze e competenze sono da considerarsi nel complesso discreti o buoni, soprattutto nelle discipline professionalizzanti dell'area di indirizzo. La restante parte della classe ha raggiunto livelli sufficienti e/o discreti e alcuni studenti, alla data odierna, a causa di lacune pregresse, presentano ancora qualche difficoltà nel raggiungere un livello complessivo accettabile in alcune discipline, in particolar modo nelle seguenti materie: Matematica e Lingua Inglese. Per quanto concerne l'aspetto puramente disciplinare durante il corso dell'anno la classe non ha ricevuto sanzioni o note disciplinari.

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

In applicazione del DPR 15/3/2010 n°87 art. 5 comma 2d, il Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto prevede l'organizzazione di esperienze curriculari di alternanza scuola-lavoro.

Anche agli studenti dei corsi pomeridiani e serali viene fornita l'opportunità, nel corso delle classi terza e quarta ed esclusivamente su base volontaria, di partecipare a un percorso presso alcune strutture convenzionate.

I Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento rappresentano una metodologia didattica che prevede, all'interno del percorso formativo, di alternare periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, progettati e attuati dalle scuole/istituzioni formative sulla base di Convenzioni.

La modalità di apprendimento in tale percorso persegue le seguenti finalità generali.

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica.
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro.
- Favorire la motivazione allo studio e l'accelerazione dei processi di apprendimento.
- Favorire l'orientamento dei giovani accompagnandoli nella conoscenza del mondo del lavoro e delle competenze da esso richieste, scoprendo e valorizzando le vocazioni personali
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro.
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Nei periodi di tirocinio in azienda lo studente ha due figure di riferimento, che lo assistono nel percorso formativo: un tutor scolastico e uno aziendale. I periodi di tirocinio in azienda sono inoltre preceduti da attività formative in aula, tra cui quelle di formazione in materia di tutela della salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro, mediante l'organizzazione di corsi rivolti agli studenti effettuati secondo quanto disposto dal D.lgs 9 aprile 2008, n. 81.

Una parte degli studenti della classe ha partecipato con grande motivazione al progetto di alternanza scuola lavoro, conseguendo nel complesso buone, in certi casi ottime valutazioni da parte dei tutor aziendali cui erano stati affidati. In taluni casi l'esperienza è poi proseguita trasformandosi in vere e proprie occasioni lavorative.

Nei corsi IdA, tale attività non è obbligatoria, tuttavia l'Istituto Frisi organizza anche per gli iscritti dei corsi per adulti Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento nella forma di tirocini in azienda, ai quali essi prendono parte su base volontaria. Inoltre, molti iscritti alle classi 5^ dell'Istituto hanno seguito tali percorsi nelle loro esperienze scolastiche precedenti.

Gli allievi hanno svolto lo stage nelle seguenti strutture:

14 Art Gallery café S.n.c. di Provasi lorenzo & C.	F&DE Group S.r.l.	Mino Bistrot S.r.l.
Albero del pane Cooperativa sociale	Fred S.r.l.	Pavé S.r.l.
Anthiros S.r.l.	GO S.r.l.	PBL S S.r.l.
Base Food S.r.l.	Il Magenta S.r.l.	Pilla Alessandro
Club house S.r.l.	Impresa sociale Villapizzone S.r.l.	Posti S.r.l.
Cova Montenapoleone S.r.l.	Le fornerie S.a.s. di Muzza Massimo	Ristorante La refezione di Galligani Maurizio & C.
DCM & GR S.r.l.	LGL S.a.s. di Lorenzo Luca & C.	S.A.INT. S.n.c. di Interrante Salvatore & C.
Dolce amaro S.a.s. di Di Giuseppe Barbaba & C	Lever S.r.l.	Ti va? Di Titonel Enrico & C.
Exytus S.r.l.	Malo S.r.l.	ZG S.r.l.
Fabbrica dei progetti S.a.s. di Ines Paola Locati & C	MDB Restaurants S.r.l.	

## PROGETTO DI VITA E DI LAVORO

Gli studenti che non hanno svolto il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro, sono tenuti a presentare un “**progetto di vita e di Lavoro**” nel quale:

- Raccontano la propria situazione professionale ed eventualmente di vita a partire dalle esperienze lavorative, formative e individuali maturate prima dell’iscrizione al corso I.D.A. attualmente frequentato.
- Descrivono come è maturata in tale contesto la decisione di rientrare in formazione e raccontano la propria esperienza di studente adulto, individuando gli aspetti di arricchimento umano e professionale.
- Espongono la ricaduta che l’esperienza scolastica potrà avere in prospettiva futura, individuando eventuali progetti futuri, di vita e/o di lavoro.

### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

Voto	Giudizio sintetico	Giudizio analitico
1 - 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	Scarso	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Gravemente insufficiente	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. Utilizzo sufficientemente corretto dei 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. 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.

Si segnala inoltre che, per quanto attiene alla valutazione, i docenti del Consiglio di classe hanno applicato i principi generali fissati nel P.T.O.F. d’Istituto relativi all’offerta formativa curricolare specificamente destinata agli studenti adulti

**STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	FRANCESE	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	ALIMENTAZIONE	LABORATORIO SALA-VENDITA	LABORATORIO CUCINA
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove di laboratorio									
Prove pratiche									
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relazione									
Esercizi			X	X	X	X		X	

Il risultato finale di ogni disciplina e la preparazione complessiva sono valutati sulla base dei seguenti indicatori:

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

**MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

MODALITA'	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	FRANCESE	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	ALIMENTAZIONE	LABORATORIO SALA-VENDITA	LABORATORIO CUCINA
Lezione con esperti									
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione pratica									
Problem solving			X	X			X	X	X
Metodo induttivo	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo									
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Simulazioni	X						X		
Esercitazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione con la LIM	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione a distanza <sup>1</sup> in modalità asincrona	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione a distanza <sup>1</sup> in modalità sincrona	X	X	X	X		X	X	X	X

STRUMENTI DI LAVORO	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	INGLESE	FRANCESE	DTA	ALIMENTAZIONE	LABORATORIO SALA - VENDITA	LABORATORIO CUCINA
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio linguistico									
Lavagna	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Registratore				X					
Appunti	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Materiale multimediale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
siti web consigliati dal docente	X	X		X		X	X		X
Lim	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Video	X	X		X	X		X		
Strumenti informatici <sup>1</sup>	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Piattaforma Google Suite for Education( classroom)	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Videoproiettore									
Posta elettronica (email istituzionale)	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dizionario bilingue				X	X				
Registro on-line AXIOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA: ITALIANO

Indicatori generali (massimo 60 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	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	
	<b>Coesione e</b>	Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 - 10	/10

<sup>1</sup> Pc/notebook/mac; Ipad/tablet; smartphone e videoproiettore



	<b>coerenza testuale</b>	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	<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	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	
	<b>Correttezza grammaticale</b> (ortografia, morfologia, sintassi); <b>uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	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	
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	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	

	<b>TOTALE</b>	/60
--	---------------	-----

<b>Tipologia A</b>					
<b>Indicatori specifici</b> (massimo 40 pt)		<b>Livello</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio</b>	
<b>1</b>	<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	
<b>2</b>	<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	
<b>3</b>	<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 raggiun to	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 raggiun to	Testo con interpretazione errata e disarticolata	1 - 4	
				TOTALE	/40

**TOTALE \_\_\_\_/100**  
**( \_\_\_\_ : 5, arrotondato per eccesso a 0.5)**  
**TOTALE \_\_\_\_/20**

<b>Tipologia A</b> (indicatore 3 NON richiesto)					
<b>Indicatori specifici</b> (massimo 40 pt)		<b>Livello</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio</b>	
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	14 - 15	/15
		Intermedio	Rispetto corretto della consegna	11 - 13	
		Base	Rispetto parziale ma complessivamente corretto della consegna	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Mancato rispetto della consegna	1 - 7	

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 <b>NON RICHIESTA</b>				
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**  
**( \_\_\_\_ : 5, arrotondato per eccesso a 0.5)**  
**TOTALE \_\_\_\_/20**

Tipologia B					
Indicatori specifici (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni</b>	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	<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	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	<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	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	
				<b>TOTALE</b>	/40

**TOTALE \_\_\_\_/100**  
**( \_\_\_\_ : 5, arrotondato per eccesso a 0.5)**  
**TOTALE \_\_\_\_/20**

Tipologia C					
Indicatori specifici (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</b>	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	<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	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

**TOTALE \_\_\_\_/100**  
**( \_\_\_\_ : 5, arrotondato per eccesso a 0.5)**  
**TOTALE \_\_\_\_/20**

**Griglia di valutazione per alunni dsa: Indicatori generali**

<b>Indicatori generali</b> (massimo 60 pt)		<b>Livello</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio</b>	
1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	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	
	<b>Coesione e</b>	Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 -10	/10

	coerenza testuale	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



## **SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 –SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

**ARTICOLAZIONE:** SALA VENDITA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **PRIMA SIMULAZIONE 2^ PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE : TESTO**

#### **PRIMA PARTE**

#### **L'alimentazione: per uno stile di vita equilibrato ed ecosostenibile**

Documento  
da "Il cibo dell'uomo" \*

\*Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo "*Il cibo dell'uomo. La viadella salute tra conoscenza e antiche saggezze*".

[...]

“I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semoladi grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche danoi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo.

Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come molti cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più “ricco” di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in

realità “povero” di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente allo sviluppo delle malattie tipiche dei paesi ricchi: l’obesità, la stitichezza, il diabete, l’ipertensione, l’osteoporosi, l’ipertrofia prostatica\*, l’aterosclerosi, l’infarto del miocardio [...]

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni ‘50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall’angina pectoris\*\* e dall’infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell’alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]”

(Fonte: Il cibo dell'uomo Franco Berrino - BenessereCorpoMente.it, in:  
www.benesserecorpomente.it/.../Il\_cibo\_delluomo\_dott.FrancoBerrino\_benesse...)

N.B:

\* ipertrofia prostatica: ingrossamento della prostata, ghiandola genitale maschile

\*\* angina pectoris: caso specifico di affezione coronarica del muscolo cardiaco

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: “*Il cibo tra storia, cultura e scienza*” e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. A tal fine egli dovrà, da un lato, sviluppare considerazioni di carattere scientifico, dall’altro fornire esempi di menu salutari.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti 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:

- L’Autore richiama l’attenzione del lettore sulla funzione nutrizionale degli “*aminoacidi*” e delle “ *fibre indigeribili*”. Facendo riferimento al testo, il candidato ne riferisca la motivazione.
- Con riferimento alla “*dieta mediterranea*”, che cosa dimostrò lo studio epidemiologico che venne avviato a partire dagli Anni ‘50?
- Nei “*paesi occidentali ricchi*” si è imposto uno “stile alimentare” che, secondo l’Autore, si è sempre più allontanato da una dieta sana. Il candidato riferisca quali sono state le conseguenze a livello patologico.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute. In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea e spieghi il suo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

- riferisca come uno stile di vita sano giochi un ruolo fondamentale nel benessere e nella salute.

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

-professionali conseguite, il candidato elabori un menù che rispetti i criteri di una dieta equilibrata comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), per un gruppo di clienti con celiachia e intolleranza al lattosio.

In particolare:

- spieghi le differenze tra allergie e intolleranze
- descriva l'intolleranza al lattosio
- motivi la scelta degli ingredienti
- spieghi cos'è il glutine e quali sono le corrette pratiche da adottare nella gestione di un cliente che dichiara di essere celiaco.

D) Il candidato concluda, predisponendo un decalogo che riporti azioni per uno stile di vita rispettoso dell'ambiente.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

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.

## **Seconda parte**

**Il candidato svolga i seguenti quesiti:**

- 1) Il candidato spieghi i criteri dietologici per lo svezzamento di un bambino.
- 2) Il candidato illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per uno sportivo.
- 3) Il candidato proponga delle attività ludiche volte a sensibilizzare i ragazzi in età scolare all'importanza della sana alimentazione.
- 4) Il candidato descriva i diversi regimi alimentari vegetariani, indichi gli alimenti che li caratterizzano e i possibili vantaggi e svantaggi di questo modello alimentare.

Durata massima della prova – prima parte: 2 ore.

La seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

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.

## **SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 –SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

**ARTICOLAZIONE:** SALA VENDITA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **SECONDA SIMULAZIONE 2^ PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**TESTO:**

**L'ALIMENTAZIONE e LA PREVENZIONE delle PATOLOGIE: il "CANCRO"**

#### **DOCUMENTO n.1**

**Davvero la carne rossa può far insorgere il tumore del colon?**

La **Iarc**, l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro che fa capo all'Organizzazione Mondiale della Sanità e che si occupa di esaminare periodicamente la letteratura scientifica attinente alla valutazione di cancerogenicità di un determinato agente, ha classificato le **carni rosse come cancerogeno di tipo 2**, ovvero **probabilmente cancerogene per l'uomo**. Questa categoria viene utilizzata quando c'è limitata evidenza di cancerogenicità nell'uomo e sufficiente evidenza nell'animale da esperimento.

[...] L'associazione tra consumo di carne rossa e tumori è stata osservata principalmente per il **cancro del colon-retto**, ma sono state osservate anche associazioni per il **tumore del pancreas** e della **prostata**.

Per tale motivo le linee guida sono orientate a consigliare un consumo settimanale di carne rossa inferiore ai **500 grammi**, con particolare attenzione alle carni lavorate (salumi), per cui si consiglia un consumo massimo di 50 grammi a settimana. Le carni lavorate infatti rientrano per la Iarc nel **cancerogeno di tipo 1**, ovvero esistono prove sufficienti che il consumo di questi prodotti aumenti il rischio di **cancro al colon** nell'uomo. È importante anche la **tipologia di cottura**: quella alla brace, a causa della formazione di sostanze cancerogene come le nitrosammine, può essere dannosa per la salute. Altri fattori di rischio presenti nella carne, se assunti in eccesso, sono la presenza di **ferro biodisponibile** (del gruppo «eme») e **grassi saturi**. [...]

Pur mantenendo la piacevolezza della tavola e salvaguardando i gusti personali, il consiglio è sempre di seguire la **dieta mediterranea**, che unisce bontà e salute.

(Fonte: Magazine, Fondazione Umberto Veronesi, in: [www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia](http://www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia))

## DOCUMENTO n.2

**Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?**

Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa **tre tumori su dieci**.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

- i **nitriti** e i **nitrat**i utilizzati per la conservazione dei **salumi**, per esempio, facilitano la comparsa del tumore dello **stomaco**, tanto che in Italia questa malattia è più diffusa nelle regioni in cui il consumo di questi prodotti è maggiore;
- talvolta gli alimenti in sé non sarebbero dannosi, ma possono essere contaminati da sostanze come le **aflatossine** [...]. In alcuni Paesi in via di sviluppo le aflatossine sono responsabili di una quota rilevante di tumori del **fegato**;
- più in generale gli studi epidemiologici hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di **grassi e proteine animali** favorisce la comparsa della malattia [...].

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è statogià diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.

(Fonte: [www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande](http://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande))

**CONTESTO OPERATIVO**

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu che ne favoriscano la prevenzione.

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

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
  - Quando una sostanza viene considerata "cancerogeno" di tipo 1 o di tipo 2?
  - Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del cancro a organi dell'apparto digerente?
  - Perché la tipologia di cottura viene considerata rilevante nell'eventualità della comparsa di un cancro ?
- b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, in particolare:
  - illustri i principali fattori di rischio che promuovono la cancerogenesi,

- fornisca una spiegazione del fatto che alcuni alimenti o tipologie di preparazione di cibi possono svolgere un ruolo predisponente o protettivo nei riguardi dell'eventuale insorgenza di un cancro. Si richiedono almeno due esempi: uno per la funzione predisponente e uno per la funzione protettiva.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche con prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:
- d) motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono alleati efficaci nella prevenzione del cancro;
- e) riportare quali attenzioni si debbano avere nella scelta dei fornitori delle materie prime e delle garanzie richieste, tenuto conto del fatto che alcuni fattori cancerogeni possono derivare da contaminazione primaria;
- f) indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo;
- g) riferire se il menu proposto sia, dal punto di vista qualitativo, nutrizionalmente equilibrato, anche con riferimento alle indicazioni dei LARN.
- h)
- i) Il candidato concluda con la composizione di una “Guida ragionata” (non più di cinque raccomandazioni, accompagnate da un’adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l’eventualità dell’insorgenza di patologie neoplastiche.
- j) E’ data facoltà al candidato di fare riferimento anche alle “Linee Guida per una sana alimentazione italiana” – INRAN.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d’esame in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa dell’istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

È consentito l’uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

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.

## SECONDA PARTE

Il candidato svolga i seguenti quesiti :

1. La contaminazione crociata è una delle principali cause di tossinfezione alimentare, sebbene di facile prevenzione. il candidato spieghi In che cosa consiste tale tipologia di contaminazione fornisca motivate indicazioni per ridurre il rischio.
2. Il candidato spieghi il ruolo del latte materno nell'alimentazione del neonato, facendo riferimento alla sua composizione.
3. Il candidato elabora un opuscolo informativo sulla sana alimentazione per l'anziano.
4. Il candidato dopo aver illustrato le caratteristiche delle principali patologie cardiovascolari, descriva quali sono le indicazioni dietetiche per ridurre il livello di colesterolemia e prevenire l'ipertensione arteriosa.

Durata massima della prova – prima parte: 2 ore.

La seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

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.



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A. – articolazione enogastronomia/sala vendita			
CANDIDATO _____ CLASSE 5^ _____			
<b>INDICATORE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>DESCRITTORE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	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 fondamentali della/delle discipline	Base non raggiunto	Non individua i principali nuclei fondamentali delle discipline	0.5-1-2
	Base	Individua i contenuti essenziali dei nuclei fondamentali delle discipline	3
	Intermedio	Individua in modo completo e organico i contenuti disciplinari	4-5
	Avanzato	Dimostra piena padronanza dei contenuti disciplinari	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	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
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Base non raggiunto	Non argomenta le informazioni e non utilizza un linguaggio specifico	0.5-1
	Base	Argomenta e gestisce in modo essenziale le informazioni e utilizza un linguaggio specifico in modo limitato	2
	Intermedio	Argomenta e gestisce in modo personale le diverse informazioni utilizzando un linguaggio specifico in modo chiaro	2.5
	Avanzato	Argomenta e gestisce in modo critico le diverse informazioni utilizzando un linguaggio specifico pertinente	3
		TOTALE	/20

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

**classe 5^R sala-vendita      1° X      2° X      quadrimestre**

(discipline coinvolte)

D.T.A.

ITALIANO/STORIA

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

INGLESE

#### 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>• <del>Sviluppo Sostenibile</del></li> <li>• <b>Cittadinanza Digitale</b></li> </ul>
<b>Denominazione</b>	<b>“Diritti e doveri del cittadino”</b>
<b>Prodotti</b>	Esposizione orale sul percorso svolto con tutte le discipline coinvolte.
<b>Competenze</b>	<b><i>Evidenze osservabili</i></b>
<b>Comprensione delle strutture e dei profili sociali economici, giuridici, civici, ambientali della società</b>	Interagisce correttamente e condivide il lavoro con senso di responsabilità. Interviene in modo corretto, osservando le regole del dibattito. Utilizza in modo responsabile le risorse indicate dal docente.
<b>Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile</b>	Applica le procedure corrette in modo autonomo. Segue l'attività con interesse e attenzione. Produce testi informativo - espositivo - argomentativi.
<b>Promuovere la cittadinanza attiva</b>	Imposta schemi e mappe. Legge e comprende brevi testi scientifico divulgativi e di carattere storico, corredati da immagini. Scrive semplici testi a supporto di immagini. Riconosce i principi basilari di sostenibilità per compiere adeguate scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza.

<b>Abilità</b> <b>(Curricolo)</b>	<b>Conoscenze</b> <b>In ogni riga gruppi di conoscenze riferibili a una singola disciplina</b>
<p><b>DTA</b></p> <p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>	<p>L'agenda 2030, in particolare i principi 8 (il lavoro dignitoso e la crescita economica) e 9 (imprese, innovazioni e infrastrutture).</p> <p>Sviluppo Sostenibile è marketing verde.</p> <p>La Costituzione: principi fondamentali.</p> <p>Il principio democratico come fondamento dei diritti ed il diritto al lavoro.</p>
<p><b>ITALIANO/STORIA</b></p> <p>Definizione di Fake News, saper classificare i media digitali, essere informati sulle principali norme sulla legalità e sulla privacy relative al campo dell'informazione, sviluppo della consapevolezza nel mondo delle notizie e dei social (Facebook, Instagram).</p>	<p><b>Le Fake News: educazione ai media digitali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nozioni base relative a legalità e privacy nella diffusione delle notizie;</li> <li>• le fonti affidabili e le fonti non affidabili;</li> <li>• i media digitali;</li> <li>• i pericoli della disinformazione.</li> </ul>
<p><b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b></p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Comprendere il legame esistente tra comportamento personale e salute, come benessere fisico e sociale.</p> <p>Riconoscere ed evitare comportamenti a rischio, nel rispetto della propria persona e della comunità cui si appartiene.</p> <p>Riconoscere la responsabilità del singolo nel promuovere la diffusione o il contenimento di un'infezione batterica o virale nella società.</p> <p>Essere consapevoli degli effetti dannosi provocati dall'abuso di alcol sull'integrità psico-fisica dell'individuo.</p>	<p>Libertà individuale e tutela della salute collettiva ( art.32).</p> <p>La salute come diritto-dovere della persona.</p> <p>I fattori che incidono negativamente sulla condizione di salute e di benessere dell'individuo.</p> <p>Gli stili di vita sani e attivi da mettere in pratica nella vita quotidiana per garantire un futuro di salute e benessere.</p> <p>L'agenda 2030: approfondimento dei punti 2, eliminare la fame, e 12, consumo responsabile.</p>

<b>INGLESE</b> Essere consapevoli della bidirezionalità, cittadino-stato-cittadino, delle regole della vita democratica. Obiettivo trasversale: rapporto individuo/stato e diritti e doveri di ogni cittadino. Discorsi storici sul web.	President John F Kennedy speech January 1961 'Ask not what your country can do for you, but what you can do for your country'
	<b>Contenuti minimi</b>
	<b>DTA</b> Conoscere i principi fondamentali della Costituzione. Conoscere il principio democratico ed il diritto al lavoro. Conoscere i principi 8 e 9 dell'agenda 2030.
	<b>Italiano/storia:</b> conoscere la definizione di Fake News, saper classificare i media digitali, essere informati sulle principali norme sulla legalità e sulla privacy relative al campo dell'informazione.
	<b>Scienza degli alimenti:</b> La salute come diritto-dovere della persona. I fattori che incidono negativamente sulla condizione di salute. Gli stili di vita sani e attivi da mettere in pratica nella vita quotidiana. Conoscere i principi 2 e 12 dell'agenda 2030.
	<b>Inglese</b> Si richiede di esporre quattro frasi sul discorso di Kennedy (riassunto/parafrasi )
<b>Utenti destinatari</b>	Studenti del quinto anno dell'IPSEOA - Articolazione Sala e vendita - IdA.
<b>Tempi</b>	<b>Da ottobre a giugno</b>
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale, lezione dialogata, didattica in rete, visione video, Problem solving.
<b>Risorse umane interne ed esterne</b>	<b>Docenza con compito di coordinamento</b> Docente di diritto/economia – 8 ore <b>Codocenza</b> Docente Italiano/storia -5 ore Docente Inglese – 5 ore Docente Scienza degli Alimenti – 6 ore.
<b>Strumenti</b>	Appunti, riviste, immagini, tabelle, grafici. – device disponibili, video youtube, google Classroom.
<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. Almeno 1 valutazione per ogni disciplina coinvolta.

## GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE	INDICATORI	LIVELLI GENERALI DI COMPETENZA	LIVELLI 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> <b>Promuovere la cittadinanza attiva.</b>	Conoscere i principi di convivenza, la Costituzione e le leggi, le organizzazioni e i sistemi sociali amministrativi e politici. 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. 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. Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare nelle azioni quotidiane i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline. Saper utilizzare gli strumenti informatici ed i social network, riconoscendo i rischi legati alla rete. Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. 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. Collaborare ed interagire positivamente con 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.	Conoscenze complete, consolidate, ben organizzate. 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. Adotta sempre comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Porta contributi originali e personali, proposte di miglioramento.	<b>Avanzato</b>	<b>10</b>
		Conoscenze esaurienti, consolidate e bene organizzate. 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. Adotta regolarmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza.		<b>9</b>
		Conoscenze consolidate e organizzate. Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza. Adotta solitamente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni.	<b>Intermedio</b>	<b>8</b>
		Conoscenze sufficientemente consolidate, organizzate. Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali.		<b>7</b>
		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.	<b>Base</b>	<b>6</b>
		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. Non sempre adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.	<b>Da conseguire</b>	<b>5</b>
		Conoscenze episodiche, frammentarie, non consolidate, recuperabili con difficoltà. Mette in 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.		<b>4</b>
		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.		<b>1-3</b>

**FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
E DEL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Cognome e nome	Disciplina	FIRME
VITUCCI SERENA	Italiano e storia	
MARATEA FRANCESCO	Matematica	
D'ANNIBALE MARIA	Inglese	
CAROLI MARINA	Francese	
PESTRICHELLA JURIN	Scienza e cultura degli alimenti	
SCARATTI MICHELE	Diritto e tecniche amministrative	
SANTAGATA CARMINE	Laboratorio dei servizi enogastronomia – cucina	
RUBINACCI SALVATORE	Laboratorio dei servizi enogastronomia – sala e vendita	
VILARDO FRANCESCO	Docente di sostegno	
COLELLA FEDERICA	Docente di sostegno	
LAUDA SABRINA	Docente di sostegno	

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