



CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ENAIP TESERO

**Classe: 5 CAPES
Anno scolastico 2024–2025**



D.P.R. 323 d.d. 23.07.1998

Decreto legislativo n. 62/2019 OM n. 55 del 22 marzo 2024

Corso Annuale per l'Esame di Stato volto al conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale (ai sensi del Protocollo d'Intesa MIUR-PAT del 07.02.2013 e della Deliberazione della Giunta Provinciale n. 1156 del 14 luglio 2014)

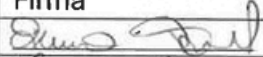
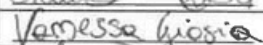
Indice

- ❖ Presentazione dell'istituto
- ❖ Settori servizi – Alberghiero e della ristorazione
- ❖ Caratteri generali del corso annuale per l'Esame di Stato
- ❖ Caratteri specifici del corso annuale per l'Esame di Stato - Settore Servizi - Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera
- ❖ Presentazione della classe
- ❖ Diploma e qualifica professionale
- ❖ Commissione Esame di Stato
- ❖ Quadro annuale
- ❖ Percorso formativo realizzato sulla base della programmazione collegiale
- ❖ Profitto della classe ed obiettivi educativi e formativi raggiunti
- ❖ Metodologie d'insegnamento condivise
- ❖ Strumenti di verifica e criteri di valutazione
- ❖ Criteri collegiali di valutazione dal Consiglio di Classe
- ❖ Attribuzione del voto di condotta
- ❖ Criteri di attribuzione del credito scolastico
- ❖ Percorso di project work: esiti e documentazione finale
- ❖ Descrizioni dei singoli project work
- ❖ Elenco dei project work che saranno presentati al colloquio orale dagli studenti
- ❖ Percorsi didattici: Educazione civica e percorso alla cittadinanza
- ❖ Invalsi
- ❖ Programmazione
- ❖ Testi, griglie e date delle simulazioni per l'Esame di Stato
- ❖ Griglie di valutazione scritto e orale

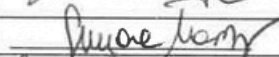
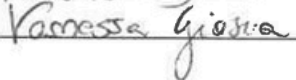
Classe V CAPES

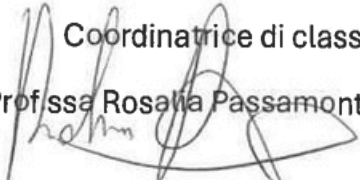
Componente docente del Consiglio di Classe

AREA LINGUISTICA

Materia	Docente	Firma
Lingua e letteratura italiana	Ilaria Trettel	
Inglese	Vanessa Giosia	
Storia	Rosalia Passamonte	

AREA SCIENTIFICA

Materia	Docente	Firma
Matematica	Luca Deflorian	
Diritto e tecniche amministrative	Luca Deflorian	
Scienze dell'alimentazione	Simone Maistri	
Project Work	Rosalia Passamonte, Vanessa Giosia	 


 Coordinatrice di classe
 Prof.ssa Rosalia Passamonte

Presentazione dell'istituto

Il Centro di Formazione Professionale ENAIP di Tesero, opera in Valle di Fiemme dal 1979. Da più di trent'anni l'attività del Centro di Formazione Professionale di Tesero s'intreccia fortemente allo sviluppo economico, turistico, enogastronomico, artigianale e territoriale delle Valli di Fiemme, Fassa e Cembra. Ospita, inoltre, anche studenti provenienti da altre zone del Trentino-A.A. e da fuori provincia per la possibilità di pernottamento che offre in convitto.

L'analisi del contesto territoriale nel quale si colloca la scuola è fondamentale per interpretare i bisogni sociali ed economici da tenere in considerazione. L'economia della Valli dell'Avisio si basa soprattutto sul turismo e sull'artigianato del legno. Il compito del CFP è dare risposta alla domanda di formazione professionale per le qualifiche richieste dal settore dei servizi, alberghiero e della ristorazione, dal settore del legno, nonché ai bisogni di formazione delle nuove generazioni che si avvicinano al mondo del lavoro completando il loro percorso educativo e il proprio obbligo di scolarizzazione.

Nelle Valli dell'Avisio sono presenti numerose strutture alberghiere, ristorative, bar, agriturismi diffusi capillarmente in tutti i comuni, alle quali si affiancano importanti aziende della filiera alimentare (pastifici, caseifici, birrifici, enoteche, cantine...).

La presenza centrale della scuola alberghiera diventa perciò chiave per la formazione dei futuri operatori turistici della zona.

Al sistema educativo della formazione professionale, fa da sfondo la Legge Provinciale n. 5 del 7 agosto 2006 cui seguono specifiche regolamentazioni e la sua modifica/integrazione intervenuta nel 2016.

Il 04 settembre 2020 è stato adottato con Deliberazione della Giunta provinciale n. 1320 il nuovo Repertorio delle figure professionali di riferimento dei percorsi di istruzione e formazione professionale (leFP) in Provincia di Trento, con conseguente innovazione ed ampliamento dell'impianto dell'offerta formativa in particolare di ENAIP Trentino.

Alla luce del nuovo quadro di riferimento delle figure provinciali, è stata conseguentemente avviata l'attività di revisione ed elaborazione dei Piani di studio dei relativi percorsi formativi triennali, quadriennali e di quarto anno descritti in termini di competenze, abilità e conoscenze, che costituiscono i risultati di apprendimento del sistema trentino.

Con la recente ordinanza n. 960 dell'11 giugno 2021 sono stati adottati i nuovi Piani di studio dei Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) a partire dall'anno formativo 21/22 con il primo anno dei percorsi triennali e quadriennali senza uscita al terzo anno e con il quarto anno successivo alla qualifica.

Settori servizi – Alberghiero e della ristorazione

Di seguito la descrizione sintetica delle figure professionali mutuata dai Piani di Studio Provinciali in cui si specializza dopo il primo anno polivalente:

Operatore di cucina interviene, a livello esecutivo, nel processo di gastronomia e arte bianca con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla ideazione di menù gastronomici e prodotti di arte bianca, alla realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati nonché nella ideazione e realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca;

Operatore dei servizi di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nel processo di accoglienza e ospitalità con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative ai servizi di sala-bar e di accoglienza con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione dell'allestimento della sala e del bar, nell'erogazione del servizio di sala e bar e nella cura del servizio di prenotazione, accoglienza, assistenza e partenza dell'ospite;

Diploma di Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di produzione gastronomica e di arte bianca attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gastronomia e arte bianca, con competenze relative all'analisi del mercato .

Diploma di Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio dei servizi di sala-bar e dell'accoglienza attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gestione del servizio di sala-bar e del servizio di accoglienza dell'ospite, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione delle attività, alla cura ed erogazione di servizi avanzati.

Diploma di Istituto Professionale: il CFP ENAIP di Tesero offre dall'anno formativo '24/'25 la possibilità di frequentare il quinto anno – CAPES per permettere agli studenti che hanno conseguito il diploma di Tecnico di acquisire anche il Diploma professionale Indirizzo servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera che consente di accedere anche all'Università e ai percorsi di Alta Formazione.

Caratteri generali del corso annuale per l'Esame di Stato

I caratteri generali del Corso Annuale per l'Esame di Stato sono descritti nel Protocollo d'Intesa MIUR-PAT del 07.02.2013 e di seguito riportati:

“Il corso annuale, che si conclude con l'Esame di Stato, favorisce ulteriormente, attraverso la rielaborazione e la riflessione critica del sapere, del fare e dell'agire impiegate in maniera organizzata e sistematica, la crescita educativa, culturale e professionale dello studente lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e di interazione con la realtà nelle sue diverse dimensioni, l'esercizio della responsabilità personale, sociale e professionale”.

Nello specifico coloro che portano a termine il corso annuale sono posti nella condizione, rispetto agli studenti in possesso del diploma quadriennale di tecnico a conclusione dei precorsi di istruzione e formazione professionale, di disporre di:

“una maggiore padronanza degli strumenti culturali e metodologici che consentono di porsi criticamente di fronte alla realtà, di affrontare compiti o problemi di maggiore complessità, di interpretare la società e la cultura contemporanea, un patrimonio lessicale ed espressivo, anche in lingua straniera, più ampio e sicuro, una maggiore padronanza delle forme moderne della comunicazione e degli strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi, una più elevata capacità di utilizzo degli strumenti culturali — anche matematici — necessari per la comprensione dei processi socio-economici; una maggiore capacità di ascolto, di dialogo, di confronto, di elaborazione, di espressione e di argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni per l'interlocuzione culturale, la cooperazione e la cooperazione con gli altri; una maggiore disposizione all'assunzione nella vita quotidiana e professionale di comportamenti volti ad assicurare il benessere alla sicurezza personale e sociale; una più consolidata capacità di avvalersi consapevolmente e criticamente delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.”

Il Corso Annuale per l'Esame di Stato permette di proseguire gli studi in percorsi universitari e di alta formazione professionale, nonché in altri percorsi post-secondari per il cui accesso sia necessario un diploma di scuola superiore quinquennale.

Caratteri specifici del corso annuale per l'Esame di Stato- Settore Servizi- Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

Il Corso Annuale per l'Esame di Stato — Settore Servizi — Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera si pone come naturale proseguimento dei percorsi di quarto anno in:

tecnico di cucina;

tecnico dei servizi di sala e bar.

Essendo questi due percorsi di quarto anno abbastanza omogenei per quanto riguarda le competenze teoriche in uscita per gli studenti, il percorso unico del Corso Annuale per l'Esame di Stato non presenta problemi di allineamento delle competenze degli studenti, ad eccezione della normale variabilità di preparazione riscontrabile in ogni classe.

Tale corso si distingue e si caratterizza rispetto ad altri Corsi Annuali per l'Esame di Stato per gli insegnamenti teorici a carattere socio-economico e scientifico-tecnologico che sono alla base dei saperi specifici del settore di riferimento e dei saperi esperienziali acquisiti nel percorso quadriennale. Tali insegnamenti, ovvero Scienza dell'alimentazione e Diritto e tecniche amministrative, concorrono assieme alle altre materie di studio all'acquisizione di competenze che consentano agli studenti di maturare un atteggiamento riflessivo, critico e problematico nei confronti della realtà, di appropriarsi di strumenti culturali, espressivi e metodologici che permettano di cogliere la complessità del mondo contemporaneo, e in esso sapersi muovere.

Presentazione della classe

La classe quinta CAPES è composta da 15 studenti, e risulta formata da allievi di diversa provenienza geografica e di diploma di quarto anno. La maggior parte degli allievi presentava delle basi solide e una buona predisposizione allo studio e all'impegno, alcuni meno attivi, con basi più deboli ed una maggiore difficoltà nell'affrontare con il necessario impegno lo studio individuale. Nel complesso, però, la classe è risultata partecipe e coinvolta nelle attività proposte, in classe si è sempre lavorato bene e gli studenti sono risultati motivati e consapevoli del loro processo di apprendimento. Il comportamento è sempre stato corretto e questo ha permesso non solo il regolare svolgimento delle lezioni, ma anche l'utilizzo del tempo-classe per approfondire adeguatamente i vari argomenti affrontati.

Si segnala che all'interno del gruppo classe sono presenti quattro studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA). Per garantire loro pari opportunità di accesso alle attività proposte e nel rispetto della normativa vigente (L. 170/2010 e relative Linee Guida), sono stati messi a disposizione strumenti compensativi, quali formulari e personal computer.

In particolare, un alunno ha utilizzato in tutte le simulazioni il computer per entrambe le prove. Gli altri studenti, della classe non ne hanno fatto uso, ma hanno la possibilità di farlo qualora lo ritenessero necessario. I formulari sono stati messi a disposizione di tutti e quattro gli studenti DSA, previa verifica e firma da parte del docente di Matematica e di Diritto e Tecniche Amministrative.

In sede d'esame non è possibile applicare misure dispensative che comportino il non svolgimento di prove, pena la non acquisizione del titolo (es: dispensa da prova in lingua straniera comporta il solo attestato di credito formativo, mentre è ammessa la dispensa dalla forma scritta).

E' possibile utilizzare:

- gli strumenti compensativi previsti dal PDP o funzionali al superamento della prova stessa;
- tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte (30%).
- individuare un componente della commissione che legga i testi delle prove scritte per la piena comprensione del testo delle prove scritte

**Riferimenti normativi e/o altri riferimenti:*

DM del 22.3.24 n.55 art 25

working paper Iprase 3/2024 Valorizzare e includere con le prove equipollenti

Durante l'anno scolastico, il gruppo classe ha affrontato con impegno le attività proposte, a livello teorico, mostrando progressi significativi nella maturazione personale e nella consapevolezza del proprio ruolo professionale.

La collaborazione del gruppo classe si è rivelata proficua nei momenti di lavoro integrato, favorendo lo sviluppo di competenze trasversali quali il problem solving, la comunicazione efficace e il lavoro di squadra. Nel complesso, il gruppo classe ha mostrato una buona coesione e un'evoluzione positiva nel corso dell'anno.

Il percorso si avvia ora verso la sua conclusione con l'elaborazione dei prodotti finali del project work e la preparazione all'Esame di Stato, momento conclusivo che restituirà una visione completa delle competenze acquisite e permetterà di valorizzare l'intero percorso formativo.

Diploma e qualifica professionale

Nome	Cognome	Indirizzo III anno e provenienza	Indirizzo IV anno e provenienza
Elisa	Amort	Operatore di gastronomia e arte bianca Enaip Tesero	Tecnico di Cucina Enaip Tesero
Riccardo	Aquila	Operatore di gastronomia e arte bianca Enaip Tesero	Tecnico di Cucina Enaip Tesero
Davide	Baldessari	Operatore di accoglienza e ospitalità Enaip Tesero	Tecnico di Sala e Bar Enaip Tesero
Giulian	Croce	Operatore di gastronomia e arte bianca Enaip Tesero	Tecnico di Cucina Enaip Tesero
Samantha	Dalvit	Operatore di accoglienza e ospitalità Enaip Tesero	Tecnico di Sala e Bar Enaip Tesero
Anid	Djaferi	Operatore di accoglienza e ospitalità Enaip Tesero	Tecnico di Sala e Bar Enaip Tesero
Dorotea	Doliana	Operatore di accoglienza e ospitalità Enaip Tesero	Tecnico di Sala e Bar Enaip Tesero
Imane	Et Thairi	Operatore di gastronomia e arte bianca Enaip Tesero	Tecnico di Cucina Enaip Tesero
Francesca	Franetti	Operatore di gastronomia e arte bianca Enaip Tesero	Tecnico di Cucina Enaip Tesero

Marika	Mattevi	Operatore di accoglienza e ospitalità Enaip Tesero	Tecnico di Sala e Bar Enaip Tesero
Giulia	Partel	Operatore di gastronomia e arte bianca Enaip Tesero	Tecnico di Cucina Enaip Tesero
Daniele	Santuari	Operatore di gastronomia e arte bianca Enaip Tesero	Tecnico di Cucina Enaip Tesero
Lorenzo	Stumpo	Operatore di gastronomia e arte bianca Enaip Tesero	Tecnico di Cucina Enaip Tesero
Thomas	Vanzetta	Operatore di accoglienza e ospitalità Enaip Tesero	Tecnico di Sala e Bar Enaip Tesero
Michele	Zulian	Operatore di accoglienza e ospitalità Enaip Tesero	Tecnico di Sala e Bar Enaip Tesero

Commissione Esame di Stato

La commissione d'esame per l'anno scolastico 2024/2025 è stata composta dai seguenti docenti interni:

Luca Deflorian – Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Simone Maistri – Scienze dell'Alimentazione

Rosalia Passamonte – Storia e Project Work

La commissione esterna sarà composta dal:

Presidente di commissione

Docenti di inglese, matematica e lingua italiana

ALLEGATO 2



Modello ES-C

COMMISSARI INTERNI - ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CODICE ISTITUTO TNCF004007 PROGRESSIVO PROPOSTA (1)

CLASSE I, GRUPPO 1 SEZIONE 5 cap6 INDIRIZZO enog/osp.alb

COGNOME (3)	NOME	DATA NASCITA	PROV. NASCITA	COD. FISCALE	CLASSE DI CONCORSO	DENOMINAZIONE DISCIPLINARE (4)
1 MAISTRI	SIMONE	09/05/86	TN	MSTSMN86E09H612A	A031	scienze dell'alimentazione
2 PASSAMONTE	ROSALIA	29/09/92	EN	RSSRSL92P89F9821	A012	storia + project work
3 DEFLORIAN	LUCA	25/02/69	TN	DFLLCU69B25C371	A45	diritto e tecniche amministrative

COGNOME (3)	NOME	DATA NASCITA	PROV. NASCITA	COD. FISCALE	CLASSE DI CONCORSO	DENOMINAZIONE DISCIPLINARE (4)
1						
2						
3						

COGNOME (3)	NOME	DATA NASCITA	PROV. NASCITA	COD. FISCALE	CLASSE DI CONCORSO	DENOMINAZIONE DISCIPLINARE (4)
1						
2						
3						

ENIAIP
TESERO
ACLI IS.
F.V.I.

Quadro annuale

Durante l'anno scolastico, è stata prevista l'integrazione della metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning) in alcune discipline curriculari, al fine di promuovere l'apprendimento di contenuti disciplinari in lingua straniera (inglese).

In particolare:

- Nella disciplina Scienze dell'alimentazione sono state realizzate 20 ore di lezione in modalità CLIL.
L'argomento trattato è stato "Different Types of Diets around the World", con un focus sulle principali tipologie di diete diffuse a livello globale, analizzandone caratteristiche, benefici e criticità.
- Nella disciplina Project Work sono state svolte 40 ore in modalità CLIL.
Le attività hanno riguardato la progettazione, la pianificazione e la presentazione di lavori tematici, favorendo l'uso attivo della lingua inglese nella produzione scritta e orale, e sviluppando competenze trasversali quali problem solving, comunicazione efficace e gestione di progetti.

La metodologia CLIL ha contribuito a potenziare le competenze linguistiche degli studenti, consolidando al tempo stesso le conoscenze disciplinari attraverso un approccio operativo e motivante. Gli studenti hanno dimostrato un buon livello di partecipazione e interesse, migliorando la capacità di comprendere e utilizzare terminologia tecnica specifica in contesti reali.

Segue la tabella con la suddivisione del monte ore annuale delle discipline e dei relativi docenti per l'intero anno scolastico:

MATERIE DI INSEGNAMENTO	ORE ANNUALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	198
MATEMATICA	132
INGLESE	99
STORIA	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	99
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	165
PROJECT WORK	198

L'anno scolastico è stato diviso in due periodi: un primo quadrimestre da settembre a gennaio ed un secondo quadrimestre lungo da febbraio a giugno.

Percorso formativo realizzato sulla base della programmazione collegiale

Data la particolarità del corso, il consiglio di classe ha lavorato coeso al fine di far progredire gli studenti ed ottenere il massimo da loro, ben consapevoli delle difficoltà che sarebbero emerse nel corso dell'anno a causa della poca abitudine allo studio dei ragazzi, ma confortati dall'atteggiamento propositivo e dell'interesse costante dimostrato dagli studenti.

Profitto della classe ed obiettivi educativi e formativi raggiunti

L'obiettivo comune del consiglio di classe è stato quello di elevare le competenze culturali dei ragazzi, puntando non solo all'acquisizione delle conoscenze ed abilità tipiche delle varie materie, ma soprattutto alla capacità di esposizione sia scritta, sia orale, corretta ed adeguata a studenti che avrebbero conseguito un diploma di quinto anno. Si è quindi lavorato rinforzando le competenze linguistiche ed ampliando il vocabolario dei ragazzi, facendo molta attenzione all'acquisizione del linguaggio tecnico specifico dei vari insegnamenti, così come delle abilità linguistiche di base della lingua italiana e della lingua straniera.

Ulteriore scopo del corpo docente è stato quello di far apprendere ai ragazzi un metodo di studio, o, in alcuni casi, di rafforzare e adeguare le competenze di studio già in possesso dei ragazzi. Si è puntato, inoltre, sullo sviluppo di quelle strategie necessarie per lo svolgimento dei compiti e degli esercizi tipici di ciascuna disciplina.

Complessivamente i discenti hanno dimostrato impegno nelle attività in classe e discreta costanza nello studio a casa. All'interno della classe, generalmente migliorata rispetto all'inizio dell'anno per quanto riguarda non solo il livello di conoscenza dei contenuti tipici di ciascuna materia, ma anche le competenze di studio e metacognitive, si può tuttora osservare una suddivisione fra il gruppo di ragazzi che già avevano basi più solide e che si sono impegnati costantemente durante l'anno, raggiungendo una certa indipendenza nello studio ed adeguate capacità di autovalutazione, ed il gruppo di studenti che invece hanno fatto più fatica ad adattarsi al carico di impegno richiesto e che quindi presentano non solo conoscenze più fragili, ma anche deboli competenze metacognitive.

Metodologie d'insegnamento condivise

Il Corso Annuale per l'Esame di Stato prevede di portare gli studenti, in un solo anno scolastico, ad un livello di competenza tale da poter affrontare adeguatamente l'Esame di Stato per il Diploma di Istruzione Professionale. Tale obiettivo risulta in un piano di studi generalmente molto impegnativo per ciascuna delle varie discipline, in cui i molti contenuti vanno affrontati con il necessario approfondimento.

Date queste premesse, la lezione frontale e la lezione dialogata sono state le due metodologie più impiegate nelle varie discipline, in quanto permettono di avere efficienza nello sviluppo dei vari argomenti. Si è comunque cercato di utilizzare anche metodologie più partecipative ed un tipo di didattica più attiva, come ad esempio lavori di gruppo, oppure le varie metodologie utilizzate nella didattica CLIL e nella didattica della lingua straniera. Quando possibile, sono stati fatti intervenire esperti del settore.

Strumenti di verifica e criteri di valutazione

La valutazione è stata sia formativa, sia sommativa. La valutazione formativa è stata svolta in itinere osservando l'andamento complessivo della classe e di ogni singolo studente, condividendo tali osservazioni durante i consigli di classe. Tale valutazione ha permesso a ciascun insegnante di sostenere gli studenti nel loro processo di apprendimento.

La valutazione sommativa è stata effettuata mediante verifiche scritte e verifiche orali. Ciascuna materia ha declinato la strutturazione delle verifiche scritte nel modo più funzionale per una corretta valutazione degli obiettivi specifici di apprendimento. Per quanto riguarda le verifiche orali, sono stati condivisi dal consiglio di classe alcuni criteri su cui basare la valutazione:

conoscenze disciplinari e, laddove possibile, capacità di collegamento interdisciplinare;

capacità di argomentazione, di analisi/sintesi e di rielaborazione critica;

capacità di autovalutazione e autocorrezione;

capacità espressiva e padronanza della lingua.

I criteri di valutazione sono stati condivisi con gli studenti.

Criteri collegiali di valutazione dal Consiglio di Classe

Nella valutazione periodica degli studenti sono stati presi in considerazione non solo i risultati delle singole verifiche scritte ed orali, ma anche l'impegno, l'interesse, la partecipazione, l'atteggiamento critico e propositivo nonché i progressi effettuati durante il corso dell'anno. Tali parametri hanno permesso di ottenere una valutazione complessiva dei vari studenti, in cui non emergano soltanto le conoscenze e abilità, ma anche le competenze specifiche delle varie materie e le competenze metacognitive.

La valutazione delle capacità relazionali è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri e indicatori, approvati dal consiglio di classe e riportati anche nella tabella alla pagina successiva.

“In riferimento al Regolamento sulla valutazione periodica e annuale degli apprendimenti e della capacità relazionale degli studenti nonché sui passaggi tra percorsi del secondo ciclo (articoli 59 e 60, comma 1, della legge provinciale 7 agosto 2006, n. 5) adottato con Decreto del Presidente della Provincia 7 ottobre 2010, n. 22-54/Leg (b.u. 14 dicembre 2010, n.50, suppl. J), il Consiglio di Classe, ne/fa seduta del 27 ottobre 2016 ha individuato i seguenti indicatori e criteri per la valutazione delle capacità relazionali.

Indicatori:

correttezza e responsabilità del comportamento, declinato in:

rispetto del regolamento, degli oggetti e dei locali della scuola e delle persone,'

collaborazione con gli insegnanti, i compagni ed il personale scolastico

partecipazione alla vita scolastica, declinato in:

partecipazione alle lezioni e alla vita scolastica

frequenza e puntualità

Criteri:

il voto è proposto dal coordinatore di classe;

si tiene conto della presenza della maggioranza dei descrittori relativi al voto stesso;

le assenze per malattia accompagnate da certificato medico non devono essere computate nel calcolo per la determinazione del punteggio relativo all'indicatore “frequenza e puntualità”;

in caso di disaccordo viene attribuito il voto condiviso dalla maggioranza dei componenti;

ogni voto deriva da comportamenti osservabili e documentabili;

il Consiglio di Classe nell'attribuzione dei voti in caso di scorrettezze, mancanze, infrazioni al regolamento, tiene conto della presa di coscienza da parte dello studente dell'errore commesso e del ravvedimento o della reiterazione dello stesso.

Attribuzione del voto di condotta

VOTO	Rapporto con persone e con l'istituzione scolastica, rispetto del Regolamento d'Istituto	Interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo, rispetto delle consegne	Frequenza scolastica
10	Comportamento molto rispettoso delle persone, collaborativo e costruttivo durante le attività didattiche Ottima socializzazione Costante consapevolezza e interiorizzazione delle regole Nessun provvedimento disciplinare	Interesse costante e partecipazione attiva alle attività didattiche, anche alle proposte di approfondimento Impegno assiduo Ruolo propositivo all'interno della classe Puntuale e serio svolgimento delle consegne scolastiche nel rispetto dei tempi stabiliti (= compiti domestici, verifiche in classe scritte e orali, consegna materiali didattici)	Assidua e puntuale all'inizio di tutte le ore di lezione
9	Positivo e collaborativo Puntuale rispetto degli altri e delle regole Nessun provvedimento disciplinare	Buon livello di interesse e adeguata partecipazione alle attività didattiche (= interventi costruttivi) Impegno costante Diligente adempimento delle consegne scolastiche	Frequenza regolare, puntuale all'inizio di tutte le ore di lezione
8	Generalmente corretto nei confronti degli altri ma non sempre collaborativo Complessivo rispetto delle regole (= qualche richiamo verbale – nessun richiamo scritto sul Registro di classe ad opera del docente o del Dirigente Scolastico)	Interesse e partecipazione selettivi (a seconda della disciplina) e discontinui Qualche episodio di distrazione e richiami verbali all'attenzione Impegno nel complesso costante Generale adempimento delle consegne scolastiche	Frequenza nel complesso regolare Occasionalmente non puntuale

7	Comportamento non sempre corretto verso compagni e insegnanti Poco collaborativo Rispetto parziale delle regole segnalato con richiami scritti sul Registro di classe e/o allontanamento dalla lezione con annotazione sul Registro di classe e/o ammonizione scritta con comunicazione alla famiglia	Attenzione e partecipazione discontinue e selettive Disturbo delle attività di lezione segnalato sul registro di classe con richiamo scritto o con allontanamento dalla lezione o con ammonizione scritta con comunicazione alla famiglia Impegno discontinuo Non sempre rispettoso degli impegni e dei tempi stabiliti per le consegne scolastiche	Frequenza non sempre regolare Varie entrate posticipate e uscite anticipate Ritardi e assenze giustificati a volte oltre il terzo giorno Uscite frequenti nel corso delle lezioni
6	Scarsa consapevolezza e rispetto delle regole (ripetuti episodi di scarso rispetto nei confronti degli altri o delle attrezzature e dei beni, rapporti in parte problematici o conflittuali con i compagni che hanno comportato anche la sospensione dalle lezioni per un periodo da 1 a 15 giorni)	Partecipazione passiva Disturbo dell'attività Interesse discontinuo e molto selettivo per le attività didattiche Impegno discontinuo e superficiale Saltuario e occasionale rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici	Frequenza irregolare Ritardi abituali Assenze e ritardi generalmente giustificati oltre il terzo giorno Uscite anticipate o entrate posticipate frequenti Uscite frequenti nel corso delle lezioni
5	Comportamento scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale ATA, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni per più di 15 giorni, ma non l'esclusione dallo scrutinio finale e/o mancato rispetto del Regolamento d'istituto, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni per più di 15 giorni, ma non l'esclusione dallo scrutinio finale unitamente a generale disinteresse per le attività didattiche; numero elevato di assenze non giustificate		

Criteria di attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico per il III e IV anno è stato ottenuto dalla votazione dell'esame di qualifica (per il III anno) e dell'esame di diploma (per il IV anno), trasformando matematicamente la votazione in decimi e confrontando tale valore con la tabella D dell'allegato A all'OM n. 62 del 13 aprile 2017, utilizzando al posto della media dei voti il numero ottenuto dalla trasformazione in decimi del voto di qualifica/diploma.

Media dei voti	Credito scolastico (punti)		
	III anno	IV anno	V anno
$M = 6$	7 - 8	8-9	9 - 10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 - 11
$7 < M \leq 8$	9- 10	10 - 11	11 - 12
$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 - 12	13 - 14
$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 - 13	14 - 15

Percorso di Project Work: esiti e documentazione finale

Durante l'anno scolastico, gli studenti sono stati coinvolti nello sviluppo di diversi Project Work, finalizzati ad approfondire tematiche legate al territorio e a valorizzare le loro competenze professionali e personali.

Il significato di Project Work risiede proprio nell'applicazione pratica delle conoscenze acquisite, attraverso attività progettuali concrete, sviluppate con spirito di iniziativa, creatività e collaborazione.

I lavori sono stati organizzati in modalità differenti: alcuni studenti hanno scelto di lavorare in coppia, collaborando in sinergia e suddividendosi i compiti in modo efficace; altri, invece, hanno preferito operare individualmente, affrontando in autonomia tutte le fasi del progetto.

In ogni caso, i risultati hanno dimostrato un forte impegno nel valorizzare il territorio, esaltandone le tradizioni, i prodotti e le potenzialità turistiche ed enogastronomiche.

Nel dettaglio, i ragazzi hanno realizzato:

- Siti web dedicati alla promozione delle loro idee progettuali.
- Brochure e biglietti da visita per comunicare professionalmente l'identità del progetto.
- Interviste a realtà locali e a professionisti del settore, per raccogliere informazioni di prima mano e arricchire i contenuti.
- Presentazioni multimediali chiare e accattivanti per esporre il loro lavoro.
- Materiale cartaceo riassuntivo (dossier, relazioni, volantini) da consegnare e far visionare alla commissione valutatrice.

Il percorso ha permesso agli studenti di mettere in pratica competenze trasversali quali il problem solving, la comunicazione efficace, la gestione dei tempi e delle risorse, risultando in esperienze concrete di crescita sia professionale sia personale.

Descrizione dei singoli project work

PROJECT WORK (AMORT ELISA, FRANETTI FRANCESCA)

Argomento principale:

Il project work si concentra sulla valorizzazione della carne di manzo trentina, mettendo a confronto gli allevamenti intensivi con quelli tradizionali di montagna, per promuovere un modello di produzione sostenibile e rispettoso delle tradizioni locali.

Obiettivo principale:

Sensibilizzare il pubblico sull'importanza di scegliere carne proveniente da allevamenti sostenibili e di qualità, attraverso un evento esperienziale che includa degustazioni, attività didattiche e un'area espositiva allestita come una malga trentina.

PROJECT WORK (AQUILA RICCARDO, SANTUARI DANIELE)

Argomento principale:

Il project work è incentrato sulla promozione e valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari del Trentino, mettendo a confronto le produzioni sostenibili di malga con quelle industriali per sensibilizzare il pubblico sui benefici del latte e dei suoi derivati provenienti da allevamenti tradizionali.

Obiettivo principale:

Far conoscere e apprezzare la qualità superiore dei prodotti lattiero-caseari locali attraverso un'esperienza diretta con degustazioni, attività didattiche e un evento interattivo, promuovendo la sostenibilità, la filiera corta e il rispetto per l'ambiente.

PROJECT WORK (BALDESSARI DAVIDE)

Argomento principale:

Il project work si concentra sulla produzione artigianale di uno sciroppo a base di ingredienti locali, il sambuco, il pino mugo e il ginepro, valorizzando la tradizione montana e l'uso sostenibile delle risorse naturali.

Obiettivo principale:

Creare e promuovere uno sciroppo artigianale che rappresenti il territorio alpino, sensibilizzando il pubblico sui benefici di un prodotto naturale e sostenibile. L'obiettivo è far conoscere le proprietà aromatiche e salutari di questi ingredienti attraverso degustazioni, dimostrazioni e l'allestimento di una casetta promozionale. Il progetto mira, inoltre, a esplorare le opportunità di mercato per prodotti locali di alta qualità.

PROJECT WORK (CROCE GIULIAN, STUMPO LORENZO)

Argomento principale:

Il project work è incentrato sulla scoperta e promozione del *Novel Food*, ovvero nuovi alimenti innovativi che potrebbero rappresentare il futuro dell'alimentazione. L'obiettivo è far conoscere questi prodotti attraverso un evento esperienziale con degustazioni e momenti informativi.

Obiettivo principale:

Sensibilizzare il pubblico sui *Novel Food*, ridurre lo scetticismo legato a questi nuovi prodotti e promuovere un'alimentazione più sostenibile e innovativa. L'evento, attraverso un percorso di degustazione e attività interattive, mira a rendere il *Novel Food* più accessibile e accettato, mostrando le sue potenzialità nutrizionali ed ecologiche.

PROJECT WORK (DALVIT SAMANTHA)

Argomento principale:

Il progetto si concentra sulla creazione di un pacchetto turistico esperienziale che valorizza le Cave di Porfido dismesse della Val di Cembra, trasformandole in spazi per eventi culturali, musicali ed enogastronomici.

Obiettivo principale:

Promuovere un modello di turismo sostenibile che unisca natura, cultura, artigianato locale e musica, coinvolgendo la comunità e le imprese del territorio per rilanciare l'area come destinazione turistica innovativa e responsabile.

PROJECT WORK (DJAFERI ANID, VANZETTA THOMAS, ZULIAN MICHELE)

Argomento principale:

Il progetto si concentra sulla valorizzazione dei vini della Cantina Villa Corniole (Teroldego Rotaliano, Chardonnay, Salisa Trento DOC) attraverso l'organizzazione di un evento esperienziale che include degustazioni guidate, esposizione dei vini e approfondimenti sulla tradizione vitivinicola della Val di Cembra.

Obiettivo principale:

Creare un'esperienza coinvolgente che esalti il legame tra territorio, tradizione e sostenibilità, promuovendo la qualità dei vini della Cantina Villa Corniole e rafforzando la sua identità attraverso strategie di marketing, allestimenti immersivi e attività educative per il pubblico.

PROJECT WORK (DOLIANA DOROTEA)

Argomento principale:

Il progetto esplora l'utilizzo degli oli essenziali in cucina e nella mixology, evidenziando le loro caratteristiche, le modalità di estrazione e le potenzialità nell'aromatizzazione di piatti e cocktail. L'evento prevede la realizzazione di una casetta espositiva dedicata alla degustazione e alla dimostrazione pratica del loro impiego.

Obiettivo principale:

Creare un'esperienza educativa e sensoriale che permetta ai visitatori di scoprire l'uso innovativo degli oli essenziali commestibili nella gastronomia e nei cocktail, attraverso dimostrazioni pratiche,

degustazioni e workshop interattivi, promuovendo al contempo la consapevolezza sulle proprietà benefiche e sull'utilizzo sicuro di questi ingredienti.

PROJECT WORK (ET TAHIRI IMANE)

Argomento principale:

Il progetto esplora la fusione tra la cucina marocchina e quella trentina, ponendo particolare attenzione al ruolo delle spezie nelle due tradizioni gastronomiche. L'integrazione di ingredienti tipici di entrambi i territori permette di creare piatti innovativi che valorizzano la storia, la cultura e le peculiarità culinarie di entrambe le regioni.

Obiettivo principale:

Creare un'esperienza culinaria unica attraverso la contaminazione tra la tradizione marocchina e quella trentina, sperimentando l'uso delle spezie in combinazioni originali per piatti e bevande. L'evento prevede degustazioni, laboratori di cucina fusion e un'esposizione interattiva, con l'obiettivo di far conoscere la ricchezza gastronomica e culturale di queste due realtà, promuovendo al contempo la sostenibilità e il dialogo interculturale.

PROJECT WORK (MATTEVI MARIKA)

Argomento principale:

Il progetto "Il Villaggio del Caffè: l'Unione tra Sapori e Tradizioni" esplora il mondo del caffè nelle sue molteplici sfaccettature, analizzando la sua storia, la produzione, le diverse tipologie, inclusi i surrogati, e il suo ruolo nella cultura e nelle tradizioni locali, con un focus particolare sul Trentino. L'iniziativa è inserita nel contesto delle Olimpiadi Invernali 2026, promuovendo il caffè attraverso un'esperienza sensoriale e interattiva.

Obiettivo principale:

L'obiettivo del progetto è valorizzare il caffè e i suoi surrogati, mettendo in evidenza la loro rilevanza culturale, storica e sensoriale, con particolare attenzione alle produzioni locali del Trentino. Attraverso attività esperienziali e degustazioni, si mira a coinvolgere il pubblico nella scoperta delle caratteristiche del caffè, sensibilizzandolo sull'importanza della sostenibilità e dell'innovazione nel settore.

PROJECT WORK (PARTEL GIULIA)

Argomento principale:

Il project work si concentra sull'organizzazione di una cena tematica in occasione delle Olimpiadi Invernali 2026, realizzata dagli studenti di quarta cucina e quarta sala del CFP Enaip di Tesero. L'evento mira a valorizzare il legame tra sport, cultura e gastronomia, creando un'esperienza culinaria

che celebra la diversità delle nazioni attraverso un "Menù delle Nazioni", che combina piatti internazionali reinterpretati con ingredienti locali del Trentino.

Obiettivo principale:

L'obiettivo principale del progetto è offrire un'esperienza gastronomica unica che promuova il territorio della Val di Fiemme in un contesto internazionale, sfruttando la visibilità delle Olimpiadi. Attraverso l'utilizzo di prodotti a km 0 e tecniche di cucina sostenibili, si punta a dimostrare come la tradizione culinaria locale possa essere integrata in un menù globale, creando piatti innovativi ma legati alle eccellenze trentine. Inoltre, il progetto mira a far acquisire agli studenti competenze pratiche nella gestione di un evento complesso, dalla scelta del menù alla preparazione della sala, dall'accoglienza degli ospiti al servizio e alla comunicazione del progetto tramite materiali promozionali e social media.

Elenco dei project work che saranno presentati al colloquio orale dagli studenti in sede di colloquio orale

NOME STUDENTE	TITOLO PROJECT WORK
AMORT ELISA	TRADIZIONE VIVA
AQUILA LAP RICCARDO	MALGA COSTALTA
BALDESSARI DAVIDE	ALPIFLORA
CROCE GIULIAN	ASSAGGIA IL FUTURO
DALVIT SAMANTHA	MELODIE NELLA ROCCIA, Note incastonate nel Porfido
DJAFERI ANID	VINO E VITE, L'alchimia della Tradizione
DOLIANA DOROTEA	IL POTERE DEGLI OLI ESSENZIALI
ETTAHIRI IMANE	THE PHOENIX FUSION
FRANETTI FRANCESCA	TRADIZIONE VIVA
MATTEVI MARIKA	IL VIAGGIO DEL CAFFÈ, L'unione tra sapori e tradizioni
PARTEL GIULIA	IL GUSTO DELLE OLIMPIADI
SANTUARI DANIELE	MALGA COSTALTA
STUMPO LORENZO	ASSAGGIA IL FUTURO
VANZETTA THOMAS	VINO E VITE, L'alchimia della Tradizione
ZULIAN MICHELE	VINO E VITE, L'alchimia della Tradizione

Percorsi didattici

EDUCAZIONE CIVICA E PERCORSO ALLA CITTADINANZA

Il percorso degli studenti che frequentano il quinto CAPES è stato caratterizzato nel terzo e quarto anno da attività prettamente tecnico — professionali.

Durante il presente anno scolastico, dunque, si è cercato di rafforzare in loro una maggiore consapevolezza di quello che è il ruolo di un cittadino attivo e critico nei confronti delle principali problematiche che gravano sul mondo attuale.

Gli studenti della classe quinta CAPES hanno assolto con impegno e partecipazione alle ore previste dal monte orario annuale per l'insegnamento dell'Educazione alla Cittadinanza, pari a 33 ore. In realtà, il totale delle ore effettivamente svolte è stato di 46 ore, distribuite trasversalmente tra varie discipline e argomenti rilevanti per la formazione del cittadino consapevole e responsabile.

Il consiglio di classe ha approvato il seguente programma annuale interdisciplinare:

Tema	Ore previste	Materia	Tipologia attività	Valutazione
Emigrazione	6	Storia	Lezione frontale, osservazione partecipazione, esercitazioni	Scritto
Sostenibilità ambientale e i rifiuti	14	Scienze dell'alimentazione	Lezione frontale, esercitazioni, proposte costruttive	Orale e/o scritto
Grandi carnivori	4	Scienze dell'alimentazione	Incontro con la Forestale, simulazione, osservazione partecipazione	Orale
Educazione di genere	4	Lingua italiana	Lezione frontale, esercitazioni, osservazione partecipazione	Orale

Diritto all'istruzione	2	Lingua italiana	Lezione frontale, esercitazioni, osservazione partecipazione	Orale
Diritto del lavoro	6	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Lezione frontale, simulazioni, esercitazioni	Scritto e/o orale
Black Lives Matter	4	Inglese	Lezione frontale, esercitazioni	Orale e/o scritto
Violenza di genere	2	Storia	Lezione frontale, esercitazioni	Orale e/o scritto
Educazione di genere, violenza economica	4	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Lezione frontale, esercitazioni	Scritta

Invalsi

Le prove INVALSI relative alla classe 5 CAPES si sono svolte regolarmente secondo il calendario stabilito.

Le prove hanno avuto l'obiettivo di verificare il livello di competenze degli studenti nelle seguenti discipline:

- Italiano
- Matematica
- Inglese (ascolto e comprensione della lettura)

Le prove si sono tenute nelle seguenti giornate:

- **Lunedì 17 marzo**
- **Martedì 18 marzo**
- **Mercoledì 19 marzo**

È stata inoltre programmata una giornata di recupero:

- **Martedì 25 marzo**

L'organizzazione delle prove ha seguito le direttive nazionali.

I materiali relativi alle prove, suddivisi per giornata e per materia, sono stati depositati presso la segreteria dell'istituto e sono disponibili per la consultazione.

Le prove si sono svolte senza particolari criticità. Gli studenti hanno partecipato in modo ordinato, rispettando i tempi previsti.

La documentazione completa è visionabile presso la segreteria scolastica e sono disponibili per la consultazione.

Programmazione

Nelle seguenti pagine sono riportate le programmazioni di ogni singola materia, distinguendo ciò che è stato fatto fino al momento della stesura del presente documento da ciò che ragionevolmente si riuscirà a fare entro la fine dell'anno scolastico. Sarà cura del coordinatore di classe informare i membri della commissione in merito a ciò che, nelle singole materie, è stato effettivamente svolto entro il termine dell'anno scolastico.

Sono presenti, in ordine, le programmazioni di:

Lingua e letteratura italiana;

Inglese;

Storia;

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;

Matematica;

Scienza e cultura dell'alimentazione;

Project work.

Lingua e letteratura italiana

Prof.ssa Ilaria Trettel

Ore: 198

Il gruppo classe, composto da 15 allievi, ha dimostrato sin dall'inizio dell'anno formativo attenzione e interesse verso le tematiche proposte. Nonostante alcune comprensibili difficoltà di base, legate al percorso scolastico a forte indirizzo professionalizzante, gli studenti hanno mostrato disponibilità all'approfondimento e alla crescita personale. Le discussioni in classe sono state stimulate dall'intervento attivo di diversi allievi, contribuendo a creare un clima di confronto costruttivo. In considerazione delle caratteristiche del gruppo, si è scelto di orientare il percorso didattico privilegiando la lettura e l'analisi di testi vicini al vissuto e agli interessi degli studenti, favorendo così una partecipazione più consapevole e motivata.

Competenze acquisite:

- Collocare un'opera, un autore, un genere, nel contesto di riferimento.
- Mettere in rapporto il testo letterario con le proprie esperienze e con le tematiche dell'attualità.
- Ricostruire la struttura generale, le caratteristiche e le tematiche di un'opera letteraria.
- Confrontare il contesto letterario di un'opera/autore/genere con contesti artistici e culturali coevi.
- Ricostruire sinteticamente il quadro storico - culturale - artistico di un'epoca.
- Produrre testi 'propri' di tipo informativo - argomentativo.
- Produrre testi a partire da altri testi: sintetizzare i punti di vista, formulare e sostenere una propria tesi.
- Rivedere e correggere il testo, in funzione della coesione e dell'efficacia testuale.
- Compiere inferenze integrando le informazioni del testo con le proprie conoscenze.
- Compiere letture diversificate in base allo scopo.
- Individuare i nuclei tematici e la tipologia testuale.
- Fornire un'interpretazione argomentata del testo, sulla base del testo stesso, di altri testi, del contesto.
- Riconoscere i principali generi letterari.
- Riconoscere il nesso tra contenuto del testo e scelte stilistiche dell'autore.

Modalità didattica

- Lezioni frontali con presentazione e analisi dei testi.
- Lettura e commento guidato di brani scelti.
- Schede riassuntive e mappe concettuali.
- Verifiche scritte (tema, analisi del testo, domande a risposta aperta).
- Prove orali (esposizione autonoma e domande).
- Collegamenti interdisciplinari (arte, storia).

Dato il pregresso degli studenti, risulta importante sottolineare come, gradualmente, sia risultato sempre più facile utilizzare gli strumenti offerti dal libro di testo “*Letteratura aperta*” di *Mattia Sambugar e Gabriella Salà*, per svolgere esercizi e fissare concetti attraverso gli schemi predisposti dagli autori.

Modulo 1- Le origini e l'Umanesimo

I Tre padri fondatori: Dante, Petrarca, Boccaccio (vita e opere principali).

Umanesimo e Rinascimento: concetti fondamentali e contesto storico-culturale.

Il Cinquecento

Concetti chiave su:

Machiavelli (introduzione a *Il Principe*).

Ariosto (*Orlando Furioso*): temi principali.

Tasso: vita e *Gerusalemme liberata*.

Modulo 2- Ottocento tra Romanticismo e Realismo

Ugo Foscolo: vita e principali opere (*Dei Sepolcri*, *Ultime lettere di Jacopo Ortis*).

Giacomo Leopardi: vita, pensiero e poesie principali (*L'infinito*, *A Silvia*).

Alessandro Manzoni:

Vita e poetica.

I Promessi Sposi: struttura, personaggi, temi principali.

Realismo, Verismo e Naturalismo: differenze e caratteristiche.

Modulo 3- Verismo e Decadentismo

Giovanni Verga:

Vita e opere.

Ciclo dei Vinti: *I Malavoglia*, *Mastro-don Gesualdo*.

Decadentismo:

Introduzione generale.

Poeti maledetti:

Baudelaire (*I fiori del male*).

Rimbaud (*Il battello ebbro*).

Modulo 4- Tra fine Ottocento e Primo Novecento

Giovanni Pascoli:

Vita e poetica.

Myricae (temi e stile).

Gabriele D'Annunzio:

Vita.

Il Piacere (introduzione e analisi dei temi principali).

Futurismo:

Marinetti e il Manifesto del Futurismo.

Modulo 5- Romanzo e Teatro del primo Novecento

Italo Svevo:

Vita.

L'ultima sigaretta e cenni a *La coscienza di Zeno*.

Luigi Pirandello:

Vita.

Opere:

Il fu Mattia Pascal (introduzione).

La carriola (racconto breve).

Così è (se vi pare).

La patente.

Sei personaggi in cerca d'autore.

Uno, nessuno e centomila.

Modulo 6- Poesia ermetica e contemporanea

Ermetismo: definizione e caratteristiche.

Giuseppe Ungaretti:

Vita.

La madre, Fratelli, Soldati, Mattina.

Eugenio Montale:

Vita.

Meriggiare pallido e assorto, Non recidere, forbice, quel volto, Caro piccolo insetto.

Salvatore Quasimodo:

Alle fronde dei salici.

Ed è subito sera.

Umberto Saba:

Vita.

La capra.

Modulo 7- Neorealismo e arte

Neorealismo: concetti chiave.

Renato Guttuso: accenno alla pittura neorealista.

Dopo il 15 maggio si prevede di affrontare i seguenti argomenti, concetti chiave:

Alberto Moravia: vita e opere

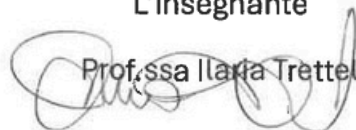
Primo Levi: vita e opere

Pier Paolo Pasolini: vita e opere

Italo Calvino: vita e opere

L'insegnante

Prof.ssa Ilaria Tretter



I rappresentanti di classe

Davide Simonetta

Giulia Bartel

Lingua inglese

Prof.ssa Vanessa Giosia

Ore: 99

Gli alunni presenti all'inizio del percorso sono 15.

Da una valutazione iniziale si è constatato che un buon gruppo di studenti si distingue per le solide conoscenze linguistiche. Alcuni sono in possesso di certificazione linguistica di livello B1, mentre una studentessa ha conseguito la certificazione di livello B2.

Un piccolo gruppo, invece, a causa di acquisizioni pregresse lacunose, presenta competenze mediocri o scarse.

Dal punto di vista comportamentale, il clima di classe è sempre stato positivo: i ragazzi si sono dimostrati molto motivati, partecipativi e rispettosi.

Competenze previste dai Piani di Studio CAPES della P.A.T.

- Sostenere una conversazione su argomenti settoriali e professionalizzanti utilizzando strumenti linguistici, espressivi e argomentativi adeguati, con particolare attenzione ai contesti organizzativi e professionali di riferimento, propri dei livelli B1-B2 del QCER.
- Leggere, comprendere e interpretare testi d'uso di varia natura e testi letterari.
- Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in relazione a situazioni professionali.
- Comprendere testi orali di varia natura, destinati a vari scopi e destinatari.

Andamento del Percorso

Tutti gli alunni hanno partecipato con interesse, rispetto e collaborazione alle lezioni e hanno raggiunto risultati significativi in relazione al loro livello linguistico di partenza.

Quasi tutti gli studenti hanno conseguito il livello di competenza linguistica previsto dai Piani di Studio.

Gli alunni con difficoltà nella produzione scritta e orale, dovute principalmente a lacune pregresse, hanno comunque raggiunto un livello complessivo di conoscenze, competenze e abilità generalmente buone.

Dopo il 15 maggio è prevista un'attività di ripetizione e approfondimento degli argomenti trattati durante l'intero anno scolastico, anche attraverso interrogazioni orali.

Metodologia Didattica

L'impostazione delle lezioni ha previsto:

- Presentazione del lessico sconosciuto e richiesto come attivo nel contesto.
- Lezione frontale

- Lezione dialogata.
- Attività di lettura, ascolto, visione e comprensione di testi e materiali audio/video.
- Lezioni di approfondimento grammaticale strutturate con attività di brainstorming, spiegazione degli obiettivi della lezione e produzione scritta attraverso esercizi, supportati da fotocopie fornite dall'insegnante.

Competenze

- Sostenere una conversazione su argomenti professionali (livelli B1-B2 QCER).
- Leggere, comprendere e interpretare testi d'uso e letterari.
- Produrre testi scritti adeguati a diversi scopi comunicativi, anche professionali.
- Comprendere testi orali di varia natura per scopi diversi.

Valutazione

La valutazione delle conoscenze e abilità linguistiche ha previsto:

- **Produzione scritta:** aderenza alla consegna, organizzazione logica e coerenza del testo, correttezza grammaticale e lessicale.
- **Produzione orale:** chiarezza espositiva, correttezza grammaticale e ampiezza del lessico utilizzato.

Modulo 1- Il Medioevo Inglese – *Beowulf*

- Comprendere il contesto storico e culturale del Medioevo.
- Analizzare i temi principali, i personaggi e la struttura di *Beowulf*.
- Riconoscere l'importanza della tradizione orale nella letteratura antica.

Contenuti:

- Introduzione al contesto storico medievale.
- Approfondimento della letteratura medievale.
- Analisi di diversi passaggi in versi dell'opera *Beowulf* + visione del film.

Metodologie:

- Lezione frontale con supporti visivi (mappe concettuali, linea del tempo).
- Lettura e analisi guidata di estratti selezionati.
- Discussione di gruppo sui valori eroici e gli aspetti culturali.

Modulo 2- Il XVI secolo – William Shakespeare

- Conoscere l'Età Elisabettiana e la sua influenza sulla letteratura.
- Esplorare la vita, le opere e l'eredità di Shakespeare.
- Analizzare la struttura e i temi di un'opera teatrale o dei sonetti.

Contenuti:

- Introduzione al Rinascimento in Inghilterra.
- Biografia di William Shakespeare.
- Approfondimento sul sonetto n°16: temi (amore, potere, tradimento), stile (blank verse, pentametro giambico).

Metodologie:

- Lezione frontale con video ed estratti di rappresentazioni.
 - Analisi testuale di scene chiave o sonetti.
-

Modulo 3: Il XVII e XVIII secolo – Contesto storico e industriale

- Comprendere i cambiamenti sociali ed economici del periodo.
- Restaurazione e successione delle diverse dinastie.

Contenuti:

- Le rivoluzioni inglesi: dalla monarchia alla monarchia costituzionale.
- Cambiamenti nelle strutture sociali ed economiche.

Metodologie:

- Lezione frontale con documenti storici e fonti primarie.
 - Lettura di brevi estratti di autori dell'epoca.
 - Dibattito in classe sugli effetti dell'industrializzazione.
-

Modulo 4: Il Romanticismo – Samuel Taylor Coleridge, *The Rime of the Ancient Mariner*

- Conoscere i principi del Romanticismo.
- Analizzare a fondo *The Rime of the Ancient Mariner*.
- Interpretare simboli, immagini e insegnamenti morali nel poema.

Contenuti:

- Caratteristiche della letteratura romantica: natura, emozione, immaginazione.
- Biografia di Samuel Taylor Coleridge.
- Lettura e analisi guidata delle principali parti del poema: elementi soprannaturali, senso di colpa e redenzione.

Metodologie:

- Lezione frontale sui valori romantici e sul contributo di Coleridge.
- Lettura commentata di estratti selezionati.
- Creazione di una mappa concettuale per collegare simboli e significati.

Modulo 5: L'Età Vittoriana – Charles Dickens, *Oliver Twist*

- Comprendere le caratteristiche della società vittoriana e della sua letteratura.
- La rivoluzione industriale: cause, sviluppi e conseguenze.
- Analizzare la critica sociale presente in *Oliver Twist*.
- Conoscere le tecniche narrative e la costruzione dei personaggi in Dickens.

Contenuti:

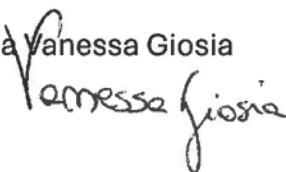
- Introduzione ai valori e ai problemi sociali dell'epoca vittoriana (povertà, divisione in classi).
- Vita e opere di Charles Dickens.
- Studio di *Oliver Twist*: trama, personaggi principali (Oliver, Fagin, Nancy), temi principali (povertà, innocenza e corruzione).

Metodologie:

- Lezione frontale con immagini ed estratti da adattamenti cinematografici.
- Lettura e analisi di capitoli selezionati.

L'insegnante

Prof.ssa Vanessa Giosia



I rappresentanti di classe

Dawid Senartha

Giulia Parrell

Storia

Prof.ssa Rosalia Passamonte

Ore: 99

Il gruppo classe, composto da 15 studenti, si è dimostrato, nel corso di tutto l'anno scolastico, curioso ed interessato alle tematiche affrontate, ma solo alcuni hanno partecipato attivamente dando vita al confronto e alla discussione. Alcune lacune di base, una ridotta capacità di concentrazione ed un metodo di studio non sempre consolidato hanno però reso difficoltoso l'apprendimento da parte di alcuni allievi.

Al termine dell'anno scolastico, gli studenti hanno complessivamente migliorato la loro capacità di rielaborazione, analisi e sintesi di un evento complesso e rafforzato l'interesse per gli avvenimenti della storia più recente, che hanno chiare influenze anche sul presente. In base al percorso pregresso degli studenti, risulta importante rilevare come, progressivamente, sia risultato per loro sempre più agevole utilizzare gli strumenti offerti dal libro di testo *"Mille, duemila trenta"* di Valerio Castronovo, per svolgere esercizi e ripassare le diverse fasi di un fenomeno storico, nonché prendere appunti, seguendo le immagini ed il commento di documentari storici.

Competenze acquistate:

- Ricostruire, sulla base delle conoscenze e abilità acquisite, la complessità e le articolazioni delle strutture, degli eventi, delle trasformazioni del passato, correlando la conoscenza storica generale allo sviluppo delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche attinenti agli specifici campi professionali di riferimento.
- Comprendere e praticare le procedure della ricerca storica, utilizzando fonti di varia tipologia e applicando, in contesti guidati, criteri d'analisi funzionali ai diversi scopi di un'indagine.
- Interpretare e comparare gli eventi storici anche in relazione alla contemporaneità.

Modalità di apprendimento e didattica:

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno sviluppato modalità di apprendimento sempre più autonome e consapevoli. Diversi strumenti e metodologie sono stati utilizzati per favorire un approccio attivo e partecipato allo studio.

- Utilizzo di schemi e mappe concettuali per organizzare e memorizzare le informazioni.
- Visione di documentari storici per integrare il testo scritto con supporti audiovisivi.
- Analisi di fonti storiche di diversa tipologia per sviluppare capacità critica.
- Ascolto guidato e partecipazione a discussioni per favorire la rielaborazione personale dei contenuti.
- Uso progressivo e consapevole del libro di testo per svolgere esercizi e ripassare.

- Costruzione collaborativa di riassunti e mappe durante il lavoro di gruppo.
- Collegamento di eventi storici a contesti contemporanei per sviluppare capacità di attualizzazione.
- Lezione frontale con l'ausilio di schemi, mappe concettuali e supporti audiovisivi.
- Lavoro di gruppo per la costruzione collaborativa di riassunti, schemi e analisi di documenti.
- Discussione guidata su temi storici, attuali e interdisciplinari.
- Attività laboratoriali con analisi di fonti, documentari e materiali multimediali.
- Esercitazioni pratiche per il consolidamento delle conoscenze (sintesi di testi, produzione di schede riassuntive).

Nonostante alcune difficoltà individuali persistano, nel complesso il gruppo classe ha saputo adattare e migliorare le proprie strategie di studio, dimostrando un crescente impegno e capacità di rielaborazione autonoma.

Modulo 1 – Belle Époque

Introduzione al periodo storico di fine '800 e inizio '900.

Progresso, fiducia e innovazioni.

Modulo 2 – Età Giolittiana

Politica interna ed estera dell'Italia sotto Giolitti.

Sviluppo economico e sociale.

Modulo 3 – Prima Guerra Mondiale

Cause, sviluppo e conseguenze della guerra.

Modulo 4 – Dopoguerra

Crisi economica e sociale in Europa.

Cambiamenti politici.

Modulo 5 – Regimi Totalitari (Nazismo, Fascismo)

Nascita, sviluppo e caratteristiche dei regimi totalitari.

Modulo 6 – Crisi del 1929

Cause della crisi economica mondiale.

Ripercussioni politiche e sociali.

Modulo 7 – Seconda Guerra Mondiale

Fasi principali del conflitto.

Shoah e fine della guerra.

Modulo 8 – Divisione dei due blocchi

Nascita della Guerra Fredda.

USA vs URSS.

Modulo 9 – Guerra Fredda

Conflitti indiretti e confronto ideologico tra i due blocchi.

Dopo il 15 maggio si prevede di affrontare i seguenti argomenti:

Modulo 10- Gli anni della coesistenza competitiva e il Sessantotto

La Globalizzazione

L'insegnante
Prof.ssa Rosalia Passamonte



I rappresentanti di classe

Dawid Semantha

Giulia Parrell

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Prof. Luca Deflorian

Ore: 99

La classe è composta da 15 studenti provenienti da un percorso formativo a forte componente pratica. Questo background ha richiesto un iniziale adattamento al lavoro teorico e allo studio autonomo, in particolare per quanto riguarda i contenuti economico-aziendali, affrontati per la prima volta. Il percorso didattico è stato costruito tenendo conto delle esigenze specifiche della classe, con momenti di approfondimento e ripasso per favorire la comprensione dei concetti chiave.

Gli studenti hanno saputo affrontare con impegno e costanza una disciplina per loro nuova, mostrando progressiva autonomia nello studio e partecipazione attiva alle lezioni. Alcuni studenti stanno ancora lavorando per migliorare la padronanza lessicale nell'esposizione orale, ma si rileva un'evoluzione positiva e costante, segno di un percorso in crescita.

Metodologie didattiche adottate:

- Lezioni frontali interattive
- Utilizzo di slide predisposte dal docente per facilitare lo studio individuale
- Coinvolgimento diretto degli studenti attraverso domande, riflessioni e analisi collettive
- Verifiche scritte per monitorare l'apprendimento e valorizzare i progressi

Competenze sviluppate:

- Acquisizione dei principali concetti dell'economia aziendale
- Sviluppo del pensiero critico e capacità di analizzare contesti aziendali
- Crescita nella partecipazione e nella collaborazione tra pari
- Sviluppo del senso di responsabilità e della correttezza nei rapporti interpersonali
- Consolidamento della motivazione allo studio e dell'interesse per la disciplina

Valutazione complessiva:

L'andamento del gruppo classe è stato decisamente positivo. Gli studenti hanno dimostrato apertura, disponibilità e un atteggiamento costruttivo, raggiungendo nel complesso un buon livello di preparazione. Il clima in aula è stato sereno e collaborativo, favorendo un apprendimento efficace e moti

Modulo 1 – AZIENDA, IMPRESA E SOCIETÀ

- L'attività economica e l'azienda
 - L'imprenditore e l'impresa
 - L'impresa Individuale
 - Le società commerciali: le società di persone
 - Le società commerciali: le società di capitale
 - La Partita IVA
 - Fatturazione: calcolo e scorporo IVA
-

Modulo 2 – FINANZIAMENTI BANCARI

- Le banche e gli intermediari finanziari
 - Fabbisogno finanziario delle imprese
 - Finanziamenti a breve e lungo termine
 - Caratteristiche del mutuo
 - Caratteristiche dell'apertura di credito in conto corrente
 - Il leasing
 - Calcolo interessi in conto corrente
-

Modulo 3 – LA GESTIONE AZIENDALE

- Aspetto Economico di un'impresa
 - Aspetto Patrimoniale di un'impresa
 - Voci di Bilancio: Ratei, Risconti, Ammortamenti e TFR
 - Il costo del lavoro
 - Classificazione dei Costi: costi Diretti e Costi Indiretti; Costi Variabili e Costi Fissi
 - Metodo di calcolo dei Costi
 - Analisi del Punto di Pareggio (BEP)
-

Modulo 4 – IL BUDGET

- Definizione di Budget
 - Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
 - Budget degli investimenti
 - Budget economico di un ristorante
-

Dopo il 15 maggio si prevede di affrontare i seguenti argomenti:

Modulo 5 – IL MARKETING

- Definizione di Marketing
- Marketing strategico
- Marketing operativo
- Marketing turistico
- Web Marketing
- L'organizzazione e l'organigramma aziendale
- I contratti di lavoro

L'insegnante

Prof. Luca Deflorian



I rappresentanti di classe

Dawid Senon tha

Giulia Partel

Matematica

Prof. Luca Deflorian

Ore: 132

La classe, composta da 15 allievi, appartenenti ai percorsi di Tecnico di Cucina e Tecnico di Sala-Bar, ha affrontato il percorso formativo con impegno e consapevolezza le tematiche proposte. Nel complesso, la classe si è dimostrata ricettiva e collaborativa, con livelli di preparazione diversificati ma in costante crescita, grazie all'interesse e all'impegno dimostrato dalla maggior parte degli studenti.

L'attività didattica ha previsto l'alternanza tra momenti di lezione frontale, discussione guidata e attività pratiche ed esercitative. Particolare attenzione è stata posta al consolidamento dei concetti di base. È stato fornito materiale multimediale a supporto delle lezioni attraverso la piattaforma, favorendo anche il lavoro autonomo

Modalità delle lezioni e verifiche

Le lezioni si sono svolte regolarmente secondo la programmazione prevista, con particolare attenzione alla preparazione in vista delle prove INVALSI. Le verifiche, sia formative che sommative, hanno avuto come obiettivo quello di rilevare la comprensione pratica e teorica degli argomenti trattati. Gli studenti si sono rivelati maggiormente predisposti ad affrontare compiti pratici ed esercizi applicativi piuttosto che sviluppare riflessioni teoriche

Valutazione

La valutazione ha tenuto conto della partecipazione attiva, della frequenza, dell'impegno dimostrato in itinere e dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali. I risultati di alcuni studenti sono stati molto buoni, a testimonianza dell'efficacia dell'approccio utilizzato e della qualità del lavoro svolto in classe.

Competenze raggiunte

Gli allievi hanno raggiunto, nella maggior parte dei casi, le competenze attese in relazione al programma svolto. In particolare, hanno dimostrato di saper applicare le conoscenze apprese a situazioni concrete, risolvendo esercizi e affrontando problemi pratici con buona autonomia. L'approccio orientato alla pratica ha favorito lo sviluppo del pensiero critico e operativo, coerente con gli obiettivi del percorso.

Modulo 0 – Allineamento

Individuare le strategie più appropriate per la soluzione di problemi di vario tipo, utilizzando strumenti numerici e grafici

Definizioni di termini e simboli matematici specifici

Proprietà delle Potenze

Monomi e Polinomi

Prodotti Notevoli

Equazioni di primo e di secondo grado

Disequazioni di primo e di secondo grado

Sistemi di equazioni di primo e di secondo grado

Scomposizione di polinomi di secondo grado

Modulo 1 – RETTE NEL PIANO

Piano Cartesiano

Distanza tra due punti

Punto medio di un segmento

Funzione Lineare

L'equazione generale della retta nel piano

Condizioni di parallelismo e perpendicolarità tra rette

Determinazione dell'equazione di una retta

Problemi risolvibili con sistemi lineari

Modulo 2 – LA PARABOLA

Definizione di Parabola

Equazione della Parabola

La Parabola e le disequazioni di secondo grado

Parabola e retta (retta secante, tangente, esterna)

La parabola e problemi di massimo e minimo

Modulo 3 – CIRCONFERENZA, ELLISSE, IPERBOLE

Individuare le strategie più appropriate per la soluzione di problemi di vario tipo, utilizzando strumenti numerici e grafici

Circonferenza come luogo geometrico

Equazione della circonferenza in forma canonica
Circonferenza e retta (retta secante, tangente, esterna)
Ellisse come luogo geometrico
Equazione dell'ellisse in forma normale
Studio dell'equazione dell'ellisse
Iperbole come luogo geometrico
Equazione dell'iperbole in forma normale
Studio dell'equazione dell'iperbole

Modulo 4 – STUDIO DI FUNZIONE

Individuare le strategie più appropriate per la soluzione di problemi di vario tipo, utilizzando strumenti numerici e grafici

Concetto di Funzione
Dominio di una Funzione
Calcolo Dominio Funzioni polinomiali, fratte, radicali
La funzione esponenziale
Funzioni pari e funzioni dispari
Segni di una funzione
Definizione e concetto di limite

Dopo il 15 maggio si prevede di affrontare i seguenti argomenti:

Definizione e concetto di derivata prima e derivata seconda
Significato geometrico di derivata prima e seconda
Calcolo di semplici derivate prime e seconde
Calcolo di massimi e minimi
Studio di funzioni a partire dal grafico
Studio di funzioni a partire dalla funzione stessa

Modulo 5 – MATEMATICA FINANZIARIA

Padroneggiare i concetti della Matematica Finanziaria semplice e le loro applicazioni in situazioni concrete

Capitalizzazione Semplice

Capitalizzazione Composta

Ammortamento di un prestito e costituzione di un capitale

Piano d'ammortamento a quote Capitali Costanti (Ammortamento all'Italiana)

Piano d'ammortamento a Rate Costanti (Ammortamento alla francese)

Modulo 6 – STATISTICA

Rilevare dati significativi in contesti reali, analizzarli, interpretarli, sviluppare deduzioni e ragionamenti sugli stessi, utilizzando, se del caso, rappresentazioni grafiche e strumenti di calcolo

Dopo il 15 maggio si prevede di affrontare i seguenti argomenti:

Introduzione alla Statistica

Indici di posizione e variabilità

Tabelle a doppia entrata

Dipendenza e indipendenza statistica

L'insegnante

Prof. Luca Deflorian



I rappresentanti di classe

Dalila Semartha

Giulia Partel

Scienze e cultura dell'alimentazione

Prof. Simone Maistri

Ore: 165

Nel corso dell'anno scolastico, sono state utilizzate diverse modalità di valutazione, tra cui verifiche scritte semi-strutturate, interrogazioni orali e simulazioni di seconda prova, che hanno permesso di monitorare costantemente il percorso di apprendimento degli studenti.

La classe, composta da 15 alunni, ha dimostrato un impegno crescente nello sviluppo delle competenze legate alla *Scienze e Cultura dell'Alimentazione*. Fin dall'inizio, alcuni studenti si sono distinti per la partecipazione attiva e l'interesse mostrato verso la disciplina, affrontando le lezioni con entusiasmo e curiosità. Anche gli studenti inizialmente meno motivati hanno, con il tempo, mostrato segnali di miglioramento e maggiore disponibilità al dialogo educativo, favorendo un clima più collaborativo all'interno del gruppo.

Grazie a un costante lavoro di recupero e al richiamo dei concetti base di scienze dell'alimentazione, è stato possibile consolidare le conoscenze pregresse e accompagnare gradualmente la classe verso l'acquisizione di competenze più avanzate. L'approccio didattico flessibile e orientato alla valorizzazione delle potenzialità di ciascuno ha permesso di affrontare con successo i temi previsti dalla programmazione, favorendo lo sviluppo di un pensiero critico e consapevole rispetto alle tematiche alimentari e nutrizionali.

Il bilancio del primo periodo si può considerare positivo: la classe ha saputo cogliere le opportunità di crescita proposte e si è avviata su un percorso di miglioramento che, con il giusto supporto, potrà portare a risultati generalmente soddisfacenti sia in vista dell'Esame di Stato sia per un positivo inserimento nel mondo del lavoro.

METODOLOGIE

- Lezioni frontali e partecipate
- Lavori di gruppo e simulazioni
- Interrogazioni orali e verifiche scritte semi-strutturate
- Simulazioni della seconda prova

VERIFICHE E VALUTAZIONE

- **Verifiche scritte:** semi-strutturate, con domande aperte e chiuse
- **Interrogazioni orali**
- **Simulazioni della seconda prova** secondo il modello ministeriale
- Osservazione in itinere del comportamento, partecipazione e impegno

Modulo 1- SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI ALIMENTI

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile:
 - le risorse naturali della Terra: il consumo di suolo, il ciclo dell'acqua e la qualità dell'aria;
 - i cambiamenti climatici, lo sviluppo sostenibile, la biodiversità;
 - sistemi produttivi in agricoltura: l'agricoltura convenzionale, l'agricoltura integrata e le tecniche di agricoltura biologica e biodinamica.
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica:
 - la filiera agroalimentare e il concetto di filiera lunga, corta e sostenibile;
 - l'impronta ecologica e la doppia piramide alimentare-ambientale;
 - la sostenibilità del turismo enogastronomico e la valorizzazione del "Made in Italy".
- Nuovi prodotti alimentari:
 - la classificazione degli alimenti e il ruolo dei nuovi prodotti alimentari;
 - gli alimenti alleggeriti, arricchiti, funzionali e i nuovi alimenti;
 - gli alimenti di nuova gamma, i *convenience foods*, gli alimenti per gruppi specifici di popolazione e gli integratori alimentari;
 - gli OGM tra salute e sicurezza, le nanotecnologie, la nutrigenomica e la nutraceutica;
- Qualità degli alimenti:
 - la qualità totale di un alimento e i criteri di certificazione totale;
 - la qualità d'origine e i marchi di qualità di alimenti e di bevande;
 - l'etichettatura degli alimenti e come orientarsi tra i *superfood* e le *fake news* alimentari;
 - distinguere cosa sono le frodi asanitarie e commerciali legate al cibo.

Competenze attese

- Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale nel settore alimentare
- Analizzare l'impatto della produzione alimentare sull'ambiente
- Conoscere l'evoluzione dell'industria alimentare e dei nuovi prodotti

Modulo 2- ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

- Dieta equilibrata, LARN e Linee guida alimentari
 - la formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata;
 - il calcolo dell'IMC e del fabbisogno energetico;
 - le indicazioni LARN e l'applicazione delle Linee guida per una sana alimentazione;
 - come interpretare i modelli alimentari.
- La dieta nelle varie fasce di età e nello sport
 - l'alimentazione in gravidanza e della nutrice;
 - come correggere gli errori alimentari e proporre una dieta equilibrata durante l'età evolutiva;
 - la dieta di mantenimento e nella terza età;
 - la dieta per chi fa sport.
- Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche
 - le tipologie ristorative e i menu funzionali alle esigenze della clientela;
 - le differenze tra ristorazione commerciale e ristorazione scolastica, aziendale e sanitaria;
 - le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, a zona, paleo, nordica e giapponese;
 - i limiti delle diete dimagranti.
- Alimentazione nelle grandi religioni
 - il valore simbolico del cibo;
 - le prescrizioni alimentari dell'induismo e del buddhismo;
 - le regole alimentari e i cibi permessi o proibiti dell'ebraismo e dell'islamismo;
 - le regole alimentari del cristianesimo e i cibi delle festività cristiane.

Competenze attese

- Applicare le raccomandazioni nutrizionali nella preparazione di menù equilibrati
- Comprendere le necessità nutrizionali in funzione dell'età, dell'attività fisica e delle credenze religiose
- Conoscere e distinguere le principali diete speciali

Modulo 3 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Obesità, malattie cardiovascolari e diabete
 - come si valuta il grado di obesità e quali consigli di dietoterapia e comportamentali servono per prevenirla;
 - le caratteristiche della sindrome metabolica, delle dislipidemie, dell'aterosclerosi, dell'ipertensione e le principali indicazioni dietetiche;
 - che cos'è il diabete e quali accorgimenti dietetici necessitano i pazienti che soffrono di questa malattia.
- Malattie dell'apparato digerente e DCA
 - quali sono gli accorgimenti dietetici nei casi correlati alle malattie dell'apparato digerente;
 - che sono i disturbi del comportamento alimentare (DCA), con riferimento ai casi di anoressia e bulimia;
 - come affrontare i problemi legati al consumo di alcol e ridurre gli effetti negativi.
- Tumori e altre patologie
 - come nasce e si sviluppa un tumore e quali sono le sostanze cancerogene;
 - che cos'è la metastasi e quali sono le sostanze anticancerogene che si trovano negli alimenti;
 - la malnutrizione proteico-calorica e altre carenze da micronutrienti;
 - il ruolo della dieta nei casi di anemia; insufficienza renale, calcoli renali, gotta, osteoporosi.
- Allergie e intolleranza alimentari
 - che cosa sono le reazioni avverse agli alimenti;
 - come si scatena un'allergia e quali sono le principali fonti di allergia alimentare;
 - come si classificano le intolleranze alimentari;
 - quali sono le prescrizioni dietetiche nei casi di intolleranza al lattosio, favismo, chetonuria e celiachia.

Competenze attese

- Collegare abitudini alimentari scorrette all'insorgenza di malattie croniche
- Distinguere tra allergie e intolleranze
- Progettare menu adatti a soggetti con patologie specifiche

Modulo 4 IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

- Contaminazioni alimentari e malattie da contaminanti biologici
 - la sicurezza alimentare e i tipi di contaminazione fisica, chimica e biologica;
 - la contaminazione diretta, indiretta e crociata;
 - che cosa sono i prioni, i virus, i batteri, le muffe, i protozoi e i metazoi;
 - le più comuni malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)

Dopo il 15 maggio si prevede di affrontare i seguenti argomenti:

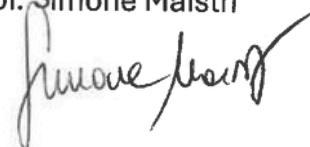
- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP
 - quali sono i requisiti generali d'igiene e le responsabilità degli OSA;
 - la sanificazione e la disinfezione tra detersione, disinfezione e disinfestazione;
 - il sistema HACCP e la differenza tra "pericolo" e "rischio";
 - quali sono i criteri per la valutazione dei rischi alimentari.
- Additivi alimentari tra sicurezza e criticità
 - la classificazione degli additivi alimentari tra DGA e criticità;
 - l'impiego degli additivi coloranti, conservanti, antiossidanti, emulsionanti, esaltatori di sapidità, edulcoranti, ...
 - i coadiuvanti tecnologici e gli aromatizzanti.

Competenze attese

- Applicare le norme di igiene e sicurezza nel contesto lavorativo
- Identificare le principali fonti di contaminazione degli alimenti
- Conoscere la normativa HACCP e i principi dell'autocontrollo alimentare

L'insegnante

Prof. Simone Maistri



I rappresentanti di classe

_____ Dawit Semanthe _____

_____ Givria Partel _____

Project Work

Prof.sse Rosalia Passamonte e Vanessa Giosia

Ore: 198

Durante l'anno scolastico, la classe composta da 15 studenti ha affrontato un percorso di apprendimento articolato su diverse aree disciplinari, sviluppando sia competenze teoriche che pratiche attraverso attività di progettazione. La curiosità iniziale della classe ha facilitato l'approccio ai nuovi contenuti, favorendo una partecipazione attiva, sebbene con livelli di impegno differenziati.

La prima parte dell'anno si è concentrata su argomenti relativi a Scienza e cultura dell'alimentazione in modalità CLIL. Gli argomenti trattati hanno fornito le basi necessarie per la successiva fase progettuale. Mentre nella seconda parte dell'anno si sono cimentati ad affrontare il CLIL in lingua inglese.

Successivamente, gli studenti hanno intrapreso la fase di progettazione individuale o a coppie, realizzando project work su temi scelti. Durante questa fase, è stato fondamentale l'accompagnamento costante da parte dei docenti, che hanno monitorato e guidato il percorso progettuale.

- **La valutazione è stata effettuata attraverso diverse modalità:**

Osservazione dell'impegno nella realizzazione dei progetti

Relazioni orali periodiche sull'avanzamento dei lavori

Verifiche orali in lingua straniera per valutare la gestione del discorso e l'efficacia comunicativa

- **Competenze didattiche:**

sviluppare competenze tecniche,

metodologiche e comunicative, utili per il proseguimento degli studi e per il futuro professionale.

- **Competenze raggiunte:**

Analisi e focalizzazione del problema

Definizione degli obiettivi

Ricerca di soluzioni

Valutazione delle risorse disponibili

Individuazione delle priorità

Ricerca di informazioni e materiali
Progettazione delle fasi di lavoro e delle attività
Monitoraggio del processo
Documentazione e comunicazione del progetto
Lavoro di squadra (team working)
Capacità di affrontare la complessità
Scomposizione dei problemi
Proposte di soluzioni innovative
Presentazione in lingua straniera

• **Modalità utilizzate:**

Valutazione dell'impegno nella realizzazione dei progetti
Relazioni orali periodiche sull'avanzamento del lavoro
Verifiche orali in lingua straniera
Attività individuali e di gruppo
Analisi critica di progetti precedenti
Preparazione alla presentazione orale in lingua italiana e straniera

Il percorso svolto ha permesso agli studenti di acquisire competenze utili in ambito progettuale, comunicativo e di gestione delle attività. L'impegno e la partecipazione, seppur variabili, hanno portato al raggiungimento di risultati complessivamente positivi, favorendo una crescita personale e professionale significativa.

I rappresentanti di classe

_____ Dalvit Samantha _____

_____ Giulia Parrell _____

Gli insegnanti
Prof.ssa Rosalia Passamonte
Prof.ssa Vanessa Giosia
Vanessa Giosia

Testi, griglie e date delle simulazioni per l'Esame di Stato

Simulazioni di esame scritti e orali

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate tre simulazioni per la prima prova (Italiano) e per la seconda prova (Scienze dell'alimentazione e Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva).

Il Consiglio di Classe ha definito il calendario delle simulazioni d'esame come segue:

24 febbraio: simulazione di prima prova (Italiano)

25 febbraio: simulazione di seconda prova (Scienze dell'alimentazione e Diritto e tecniche amministrative)

26 marzo: simulazione di prima prova (Italiano)

27 marzo: simulazione di seconda prova (Scienze dell'alimentazione e Diritto e tecniche amministrative)

7 maggio: simulazione di prima prova (Italiano)

8 maggio: simulazione di seconda prova (Scienze dell'alimentazione e Diritto e tecniche amministrative)

Dopo il 15 maggio saranno inoltre effettuate:

22 maggio: simulazione di colloquio orale

23 maggio: simulazione di colloquio orale

28 maggio: simulazione di prima prova

29 maggio: simulazione di seconda prova

In totale saranno svolte quattro simulazioni scritte per materia. Ogni prova scritta avrà una durata di 6 ore (60 minuti per ora). Le griglie di valutazione sono state approvate dal Consiglio e i voti delle simulazioni sono stati espressi in ventesimi.

Durante la prima prova è stato consentito l'utilizzo dei dizionari, mentre nella seconda prova l'uso delle calcolatrici programmabili.

ALLEGATO 1- SIMULAZIONI D'ITALIANO

ALLEGATO 2- SIMULAZIONI DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

ALLEGATO 3- GRIGLIA DI VALUTAZIONI DELLA PRIMA PROVA

ALLEGATO 4- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

ALLEGATO 5- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

ALLEGATO 3- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

ESAMI DI STATO 2021/2022
 COMMISSIONE TNIPT1001 – ISTITUZIONE FORMATIVA PARITARIA ENAIP – CAPES
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

CANDIDATO

CLASSE

(p)	
INDICATORI GENERICI max 60 t	punti ↓
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (distribuzione del contenuto in paragrafi e capoversi; equilibrio tra le varie parti; uso adeguato di sintassi, connettivi e punteggiatura per scandire e collegare i passaggi concettuali del testo; riconoscibilità della gerarchia delle informazioni e dei legami tra di esse; scorrevolezza, facilità e piacevolezza di lettura)	3= elaborato privo di struttura ed equilibrio tra le parti 4= elaborato con carenze sul piano strutturale e/o dell'equilibrio tra le parti 5= tendenza a giustapporre anziché a collegare le varie parti, carenze nella ripartizione del contenuto 6= tendenza a giustapporre anziché a collegare le varie parti, ripartizione equilibrata del contenuto 7= testo strutturato in modo semplice, carenze nella ripartizione del contenuto 8= testo strutturato in modo semplice, ripartizione equilibrata del contenuto 9= testo ben strutturato, con ripartizione equilibrata del contenuto 10= imi tanto di orso testo scorrevole, con ri artizione funzionale ed efficace del contenuto
• Coesione e coerenza testuale (tema principale sempre ben evidente, assenza di incoerenze; assenza di "salti" logici o temporali che rendano p. difficile la comprensione, presenza di una progressione tematica; selezione delle informazioni rispondente al criterio della completezza e della funzionalità; uniformità del registro; omogeneità dello stile; uso efficace dei principali coesivi (ricorso a iponimi, iperonimi, sinonimi e sostituenti er evitare le ri etzioni ellissi di arti im fite)	punti ↓ 3= regole di coesione e coerenza disattese 4= carenze riguardanti coesione e coerenza 5= principali regole di coesione e coerenza rispettate in maniera sufficiente 6= principali regole di coesione e coerenza generalmente rispettate 7= regole di coesione e coerenza nell'insieme rispettate 8= regole di coesione e coerenza completamente rispettate

INDICATORE 2

• Ricchezza e padronanza lessicale (correttezza delle scelte lessicali sul piano semantico; precisione e ampiezza delle scelte lessicali; padronanza dei linguaggi specialistici; adeguatezza delle scelte lessicali sul piano stilistico; eventuali tratti di colloquialità indebita)	punti ↓ 	3= scelte lessicali scorrette di gravità tale da pregiudicare la comprensione 4 = numerose scelte lessicali scorrette 5-6= alcune/sporadiche scelte lessicali scorrette 7 = scelta lessicale corretta sul piano semantico ma limitata, con numerosi tratti di inadeguatezza (indebita colloquialità, "salti" di registro, stonature di stile) 8 = scelta lessicale corretta sul piano semantico ma limitata, con alcuni tratti di inadeguatezza (indebita colloquialità, "salti" di registro, stonature di stile) 9= scelta lessicale corretta ma limitata 10=scelta lessicale ampia ma con alcuni tratti di inadeguatezza (indebita colloquialità, "salti" di registro, stonature di stile) 11= scelta lessicale ampia, corretta ed efficace, con padronanza dei termini essenziali dei linguaggi specialistici 12= scelta lessicale ampia, corretta ed efficace, con padronanza sicura dei linguaggi specialistici
	punti ↓ 	3 = errori gravi di ortografia, morfosintassi, punteggiatura 4= <i>numerosi</i> errori di ortografia, morfosintassi, punteggiatura 5-6= <i>alcuni/sporadici</i> errori di ortografia, morfosintassi e/o punteggiatura 7-8= ortografia corretta, <i>numerosi/alcuni</i> errori di morfosintassi e/o punteggiatura 9= ortografia corretta, <i>sporadici</i> errori di morfosintassi e/o punteggiatura 10-12= ortografia e morfologia corrette, <i>numerosi/alcuni/sporadici</i> errori di sintassi e/o punteggiatura 13= ortografia e morfosintassi corrette, alcuni errori di punteggiatura 14=ortografia e morfosintassi corrette, punteggiatura corretta ed efficace

INDICATORE 3

• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (inquadramento del tema da trattare in un contesto di riferimento; capacità di selezionare e gerarchizzare le informazioni; ricorso a diversi tipi di informazione; essenzialità e funzionalità delle informazioni)	punti ↓ 	2 = conoscenze e riferimenti culturali estremamente ridotti 3-4= conoscenze e riferimenti culturali <i>limitati/fragmentari</i> 5= conoscenze e riferimenti corretti essenziali 6= conoscenze e riferimenti culturali ampi 7= padronanza sicura del tema e buon orizzonte culturale di fondo 8= padronanza del tema e notevole capacità di inquadramento culturale
	punti ↓ 	2= mancanza della capacità di formulare giudizi critici e valutazioni personali 3-4= tendenza a formulare giudizi e valutazioni <i>senza portare elementi di supporto/portando elementi di supporto non corretti</i> 5= giudizi critici e valutazioni personali sostenuti e argomentati per lo più attraverso riferimenti banali e luoghi comuni 6= giudizi critici e valutazioni personali adeguatamente sostenuti e argomentati 7= trattazione ricca di giudizi critici e valutazioni personali di buon livello 8= giudizi critici e valutazioni personali approfonditi e argomentati con sicurezza

↓ TIPOLOGIA A: INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, forma richiesta per la restituzione del testo letterario, ...)	punti	2= consegna disattesa 3= consegna rispettata solo per gli aspetti essenziali 4= consegna completamente rispettata
• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (correttezza, capacità di comprensione complessiva e analitica, livello di approfondimento della comprensione)	punti	3= il testo è stato frainteso tanto da pregiudicare gravemente la comprensione 4-8= il testo è stato compreso in modo <i>incompleto/incerto/superficiale</i> 7= il testo è stato compreso solo nel suo senso complessivo 8= il testo è stato compreso nel suo senso complessivo e in <i>quasi tutti</i> gli snodi tematici e stilistici più evidenti 9= il testo è stato compreso nel suo senso complessivo e in <i>tutti</i> gli snodi tematici e stilistici più evidenti 10-11= il testo è stato compreso nel suo senso complessivo e in <i>quasi tutti/tutti</i> gli snodi tematici e stilistici 12= il testo è stato compreso in <i>tutti</i> i suoi aspetti in modo sicuro e approfondito
• Puntualità nell'analisi (a seconda delle richieste della traccia: sul piano lessicale, sintattico, stilistico, retorico, metrico, narratologico, ...)	punti	2= è stata data risposta solo a <i>una parte limitata</i> dei quesiti 3-4= la trattazione presenta <i>diffuse/alcune</i> inesattezze anche gravi 5-6= la trattazione presenta <i>diffuse/alcune</i> inesattezze non gravi 7= la trattazione è corretta ma <i>limitata agli aspetti più evidenti</i> 8= la trattazione è corretta ma <i>superficiale</i> 9= la trattazione è corretta ma approfondisce solo gli aspetti essenziali 10-11= la trattazione è corretta e approfondisce <i>quasi tutti/tutti</i> gli aspetti 12= tutti gli aspetti sono stati analizzati in modo sicuro e approfondito
• Interpretazione corretta e articolata del testo (qualità dell'approccio interpretativo; capacità di cogliere gli aspetti del testo da sottoporre a interpretazione; capacità di portare riscontri testuali a sostegno dell'interpretazione, modalità con cui i riscontri testuali vengono proposti: indicazione puntuale, citazione corretta, riferimento a verso o rigo, ...)	punti	2= l'approccio al testo letterario è privo di apporti interpretativi pertinenti 3= sono presenti apporti interpretativi piuttosto frammentari 4-5= non sono stati colti <i>numerosi/alcuni</i> aspetti suscettibili di interpretazione 6= interpretazione complessiva corretta ma superficiale e priva del sostegno di riferimenti testuali 7= interpretazione complessiva corretta e articolata ma non adeguatamente sostenuta da riferimenti testuali 8= interpretazione complessiva corretta e articolata, adeguatamente sostenuta da riferimenti testuali 9= interpretazione complessiva corretta e approfondita, adeguatamente sostenuta da riferimenti testuali 10= interpretazione corretta, completa e approfondita, adeguatamente sostenuta da riferimenti testuali 11= interpretazione corretta, completa e approfondita, adeguatamente sostenuta da riferimenti testuali, con alcuni apporti personali di buon livello 12= interpretazione corretta, completa e approfondita, adeguatamente sostenuta da riferimenti testuali, con diffusi apporti personali di buon livello
↓		
PUNTEGGIO TOTALE (generici + specifici)	VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELL'ELABORATO / 20 IL SEGRETARIO I COMMISSARI IL PRESIDENTE	

TIPOLOGIA B: INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)

• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (correttezza e precisione nell'individuare tesi e argomentazioni pro e contro; capacità di cogliere la linea argomentativa del testo d'appoggio; capacità di cogliere elementi non espliciti a sostegno dell'argomentazione come il tono ironico o polemico del testo, ...)	punti	3= la tesi è stata fraintesa 4= sono stati individuati solo alcuni punti della tesi 5-6= la tesi è stata individuata correttamente ma solo <i>parzialmente/la grandi linee</i> 7= la tesi è stata individuata correttamente e in maniera puntuale 8= sono state individuate in maniera sufficientemente puntuale la tesi e le principali argomentazioni 9= sono state individuate in maniera puntuale tesi e argomentazioni 10= sono state individuate in maniera puntuale le principali tesi e argomentazioni 11= sono state individuate in maniera puntuale e completa tesi e argomentazioni 12= sono state individuate in maniera puntuale, completa e sicura tesi e argomentazioni, inclusi gli aspetti meno evidenti
• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (coerenza del percorso; articolazione del percorso; messa in rilievo dei suoi snodi; efficacia degli argomenti e della loro disposizione)	punti	3= percorso <i>incoerente</i> 4-6= <i>diffuse/ficcorrenti/alcune</i> incertezze nel sostenere il percorso con coerenza 7-8= percorso che dà conto in modo <i>semplice/articolato</i> solo dei passaggi logici essenziali 9= percorso che dà conto in modo <i>semplice</i> dei passaggi logici essenziali e dei passaggi tematici principali 10= percorso che dà conto in modo <i>articolato</i> dei passaggi logici essenziali e dei passaggi tematici principali 11-12= percorso che dà conto in modo <i>semplice/ articolato</i> di tutti gli snodi e passaggi del testo 13-14= percorso ben articolato e <i>pienamente coerente/ pienamente coerente ed efficace</i> 15= percorso pienamente coerente, efficace e funzionale
• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (correttezza, congruenza, ampiezza, approfondimento e varietà dei riferimenti; approccio sostanzialmente compilativo o capacità di avvicinarsi al tema in maniera personale e originale)	punti	3= riferimenti culturali <i>non pertinenti</i> 4-5= riferimenti culturali con <i>numerosi/alcune/sporadiche</i> inesattezze 6-7= riferimenti culturali <i>scarsi/incompleti</i> ma corretti 8= riferimenti culturali limitati ma corretti 9= riferimenti culturali essenziali, approccio prevalentemente compilativo 10= riferimenti culturali ampi, approccio sufficientemente personale 11= riferimenti culturali ampi, approccio prevalentemente compilativo 12= riferimenti culturali ampi, approccio personale 13= riferimenti culturali ampi e approfonditi, approccio particolarmente originale

PUNTEGGIO TOTALE

(generici.....+ specifici) / 100

VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELL'ELABORATO

..... / 20

IL SEGRETARIO I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA C: INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)	
• Perfinezza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi (svolgimento completo e pertinente della traccia quanto a richieste; rispetto delle eventuali indicazioni di lavoro; coerenza tra titolo e contenuto, sia per il titolo complessivo che per gli eventuali titoli dei paragrafi; efficacia della titolazione) • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (coerenza del percorso; ordine e linearità dell'esposizione; messa in rilievo dei suoi snodi tematici e concettuali)	punti ... 3= richieste e indicazioni di lavoro disattese 4= richieste e indicazioni di lavoro generalmente rispettate 5= richieste e indicazioni di lavoro rispettate in modo completo 6= richieste e indicazioni di lavoro rispettate in modo completo ed efficace, con titolazione non sempre pertinente 7= richieste e indicazioni di lavoro rispettate in modo completo ed efficace, con titolazione dei paragrafi coerente
• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (correttezza, congruenza, ampiezza, approfondimento e varietà dei riferimenti; approccio sostanzialmente compilativo o capacità di avvicinarsi al tema in maniera personale e originale)	punti ... 3= esposizione disordinata 4= esposizione con alcune incertezze anche gravi nel suo sviluppo 5-6= esposizione con <i>numerosa/alcune</i> incertezze di modesta entità nel suo sviluppo 7= esposizione elementare, che tende a giustapporre informazioni e affermazioni anziché sviluppare un discorso 8= esposizione elementare, che presenta <i>alcuni</i> snodi concettuali del discorso 9= esposizione elementare, che presenta <i>quasi tutti</i> gli snodi concettuali del discorso 10= esposizione elementare, ma che presenta con chiarezza tutti gli snodi concettuali del discorso 11-12= esposizione articolata, che presenta in modo chiaro <i>quasi tutti/tutti</i> gli snodi concettuali del discorso 13-14= esposizione ben articolata, che presenta in modo chiaro ed efficace <i>quasi tutti/tutti</i> gli snodi concettuali del discorso 15= esposizione ben articolata e rigorosa, che ricorre con sicurezza ed efficacia a tutti gli strumenti testuali dell'organizzazione logica (paragrafi, capoversi, connettivi e punteggiatura) 16= quadro culturale <i>inadeguato</i> 17= quadro culturale con <i>alcune</i> inesattezze 18= quadro culturale corretto ma <i>molto lacunoso/lacunoso</i> 19= quadro culturale corretto ma <i>incompleto/fragmentario</i> 20= quadro culturale corretto ma <i>ridotto/superficiale</i> 21= quadro culturale corretto ed essenziale, approccio compilativo 22-23= quadro culturale <i>essenziale/ampio</i>, approccio compilativo 24-25= quadro culturale <i>completo/completo e approfondito</i>, approccio compilativo 26-27= quadro culturale <i>essenziale/ampio</i>, trattazione di taglio personale 28= quadro culturale <i>ampio e approfondito</i>, trattazione di taglio personale con apporti critici
PUNTEGGIO TOTALE (generici.....+ specifici)/ 100	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELL'ELABORATO IL SEGRETARIO I COMMISSARI IL PRESIDENTE	

ALLEGATO 4- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Comprensione del testo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione appropriata del testo o del caso professionale o dei dati del contesto operativo.	3	
	Comprensione parziale (non del tutto adeguata e/o non del tutto appropriata) del testo o del caso professionale o dei dati del contesto operativo.	2	
	Comprensione del testo o del caso professionale o dei dati del contesto operativo inadeguata e non appropriata.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Ottima padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento, utilizzate sempre con coerenza e ottima argomentazione.	8	
	Distinta padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento, utilizzate con coerenza e argomentazione più che buone.	7	
	Buona padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento, utilizzate con buona coerenza e argomentazione.	6	
	Discreta padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento, utilizzate con discreta coerenza e argomentazione.	5	
	Sufficiente padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento, utilizzate con sufficiente coerenza e argomentazione.	4	
	Insufficiente padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento, utilizzate con poca coerenza e scarsa argomentazione.	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento gravemente insufficiente, utilizzate in maniera inadeguata e non coerente.	2	
	Padronanza delle conoscenze assente, nessuna coerenza e argomentazione.	1	
Padronanza delle competenze espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una soluzione o sviluppo tematico generalmente adeguati con semplici ma corretti collegamenti concettuali e operativi.	4	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una soluzione o sviluppo tematico incompleti; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	3	
	Rilevazione delle problematiche lacunosa, parziale e frammentaria elaborazione di una soluzione o sviluppo tematico; inadeguati collegamenti concettuali e operativi.	2	
	Rilevazione delle problematiche assente, nessuna elaborazione di una soluzione o sviluppo tematico; nessun collegamento concettuale e operativo.	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
	Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	
TOTALE (IN VENTESIMI)			

ALLEGATO 5- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	1,50-2,50
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	1,50-2,50
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	1,50-2,50
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	2,50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	1,50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



PRIMA PROVA DI SIMULAZIONE
ITALIANO
Anno Scolastico 2024-2025

Nome e Cognome:

Classe:

Data:

Orario inizio compito:

Orario consegna compito:

Durata della prova: 6 ore

Non è possibile consegnare prima che siano passate 3 ore
dall'inizio della prova

ALLEGATO 1 – PRIMA PROVA D'ITALIANO

Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario

Gabriele D'Annunzio, *Il piacere* (1889)

Il brano proposto è l'incipit del romanzo *Il piacere* di Gabriele D'Annunzio, pubblicato nel 1889. Considerato uno dei testi più rappresentativi del Decadentismo italiano, il romanzo racconta la vita di Andrea Sperelli, giovane aristocratico che incarna il modello dell'“esteta”, dedito al culto della bellezza e del piacere. L'opera esplora il contrasto tra il raffinato mondo interiore del protagonista e le sue passioni amorose, nonché il rapporto tra arte, sensualità e memoria.

In questo passo iniziale, l'autore descrive con un linguaggio ricco e sensoriale l'atmosfera della Roma fin de siècle, soffermandosi sulla raffinatezza degli ambienti e sull'attesa di Andrea Sperelli per l'arrivo dell'amante Elena Muti. Attraverso il fluire dei ricordi, emergono la nostalgia e la complessità emotiva del protagonista, immerse in un'estetica che esalta il culto della bellezza e della memoria sensoriale.

1 L'anno moriva, assai dolcemente. Il sole di San Silvestro spandeva non so che tepor velato, mollissimo, aureo, quasi primaverile, nel ciel di Roma. Tutte le vie erano popolate come nelle domeniche di Maggio. Su la piazza Barberini², su la piazza di Spagna una moltitudine di vetture passava in corsa traversando; e dalle
5 due piazze il romorio confuso e continuo, salendo alla Trinità de' Monti, alla via Sistina, giungeva fin nelle stanze del palazzo Zuccari, attenuato. Le stanze andavansiempiendo a poco a poco del profumo ch'esalavan ne' vasi i fiori freschi. Le rose folte e larghe stavano immerse in certe coppe di cristallo che si levavan sottili da una specie di stelo dorato slargandosi in guisa d'un giglio adamantino³,
10 a similitudine di quelle che sorgon dietro la Vergine del tondo di Sandro Botticelli alla Galleria Borghese⁴. Nessuna altra forma di coppa eguaglia in eleganza tal forma: i fiori entro quella prigione diafana⁵ paion quasi spiritualizzarsi e meglio dare imagine di una religiosa o amorosa offerta. Andrea Sperelli aspettava nelle sue stanze un'amante⁶. Tutte le cose a torno rivelavano infatti una special cura
15 d'amore. Il legno di ginepro ardeva nel caminetto e la piccola tavola del tè era pronta, con tazze e sottocoppe in maiolica di Castel Durante ornate d'istoriette mitologiche da Luzio Dolci, antiche forme d'inimitabile grazia, ove sotto le figure erano scritti in carattere corsivo a zaffara nera esametri d'Ovidio⁷. La luce entrava temperata dalle tende di broccatello rosso a melagrane d'argento riccio, a foglie
20 e a motti⁸. Come il sole pomeridiano feriva i vetri, la trama fiorita delle tendine di pizzo si disegnava sul tappeto. L'orologio della Trinità de' Monti suonò le tre e mezzo. Mancava mezz'ora. Andrea Sperelli si levò dal divano dov'era disteso e andò ad aprire una delle finestre; poi diede alcuni passi nell'appartamento; poi aprì un libro, ne lesse qualche riga, lo richiuse; poi cercò intorno qualche cosa,
25 con lo sguardo dubitante⁹. L'ansia dell'aspettazione¹⁰ pungeva così acutamente ch'egli aveva bisogno di muoversi, di operare, di distrarre la pena interna con un atto materiale. Si chinò verso il caminetto, prese le molle per ravvivare il fuoco, mise sul mucchio ardente un nuovo pezzo di ginepro. Il mucchio crollò; i carboni sfavillando rotolarono fin su la lamina di metallo che proteggeva il
30 tappeto; la fiamma si divise in tante piccole lingue azzurrognole che sparivano

1. L'anno moriva: è il mese di dicembre del 1886.

2. piazza Barberini: le piazze e le vie menzionate in questo passo sono tra i luoghi più noti della Roma tardo-rinascimentale

e barocca, assai amata dal D'Annunzio e dal suo personaggio Andrea Sperelli: qui ha sede la casa di quest'ultimo, Palazzo Zuccari.

3. in guisa d'un giglio adamantino: come un giglio di cristallo.

4. Vergine... Galleria Borghese: il riferimento è un dipinto rotondo conservato nella Galleria Borghese di Roma, opera del fiorentino Sandro Botticelli (1445-1510).

5. diafana: pallida, chiara.

6. un'amante: Andrea Sperelli

attende l'arrivo di Elena Muti.

7. Castel Durante... Ovidio: davvero raffinata la produzione di ceramica marchigiana di Castel Durante che appartiene ad Andrea; essa è ornata con riproduzioni di opere del pittore Luzio Dolci (XVI

secolo) e reca scritte a smalto (zaffara) con versi di Ovidio, poeta latino di età augustea.

8. motti: brevi frasi che fungono da complemento decorativo.

9. dubitante: esitante.

10. dell'aspettazione: dell'attesa.

e riapparivano; i tizzi fumigarono. Allora sorse nello spirito dell'aspettante un ricordo. Proprio innanzi a quel caminetto Elena un tempo amava indugiare, prima di rivestirsi, dopo un'ora di intimità. Ella aveva molt'arte nell'accumulare gran pezzi di legno su gli alari¹¹. Prendeva le molle pesanti con ambo le mani e rovesciava un po' indietro il capo ad evitar le faville. Il suo corpo sul tappeto, nell'atto un po' faticoso, per i movimenti de' muscoli e per l'ondeggiar delle ombre pareva sorridere da tutte le giunture, e da tutte le pieghe, da tutti i cavi, soffuso d'un pallor d'ambra che richiamava al pensiero la Danae del Correggio¹². Ed ella aveva appunto le estremità un po' correggesche, le mani e i piedi piccoli e pieghevoli, quasi direi arborei come nelle statue di Dafne¹³ in sul principio primissimo della metamorfosi favoleggiata. Appena ella aveva compiuta l'opera, le legna conflagravano¹⁴ e rendevano un subito¹⁵ bagliore. Nella stanza quel caldo lume rossastro e il gelato crepuscolo entrante pe' vetri lottavano qualche tempo. L'odore del ginepro arso dava al capo uno stordimento leggero. Elena pareva presa da una specie di follia infantile, alla vista della vampa. Aveva l'abitudine, un po' crudele, di sfogliar sul tappeto tutti i fiori ch'eran ne' vasi, alla fine d'ogni convegno d'amore. Quando tornava nella stanza, dopo essersi vestita, mettendo i guanti o chiudendo un fermaglio sorrideva in mezzo a quella devastazione; e nulla eguagliava la grazia dell'atto che ogni volta ella faceva sollevando un poco la gonna ed avanzando prima un piede e poi l'altro perché l'amante chino legasse i nastri delle scarpe ancorà disciolti. Il luogo non era quasi in nulla mutato. Da tutte le cose che Elena aveva guardate o toccate sorgevano i ricordi in folla e le immagini del tempo lontano rivivevano tumultuariamente. Dopo circa due anni, Elena stava per rivarcar quella soglia. Tra mezz'ora, certo, ella sarebbe venuta, ella si sarebbe seduta in quella poltrona, togliendosi il velo di su la faccia, un poco ansante, come una volta; ed avrebbe parlato. [...]

11. gli alari: strumenti per sostenere, nel camino, la legna da ardere.

12. Danae del Correggio: anche questo dipinto, a sfondo mitologico, si conserva alla Galleria Borghese; il Correggio (1489-1534) è stato

uno dei maestri del Rinascimento italiano.

13. Dafne: fanciulla che fu trasformata in alloro per sfuggire alla passione del dio Apollo, la cui metamorfosi – cantata da Ovidio – ha dato spunto a innumerevoli

artisti d'ogni tempo. La celebre statua di Dafne di Gian Lorenzo Bernini è anch'essa alla Galleria Borghese.

14. conflagravano: scoppiettavano.

15. un subito: un improvviso.

Traccia di analisi e interpretazione

Dopo aver letto attentamente il testo, rispondi ai seguenti quesiti con un'analisi dettagliata e argomentata.

- ☒ Riassumi il contenuto del brano, soffermandoti sulla descrizione dell'ambiente e sullo stato d'animo del protagonista.
- ☒ Quali elementi contribuiscono a creare l'atmosfera raffinata e sensuale tipica del Qualsensi vengono coinvolti nella descrizione e in che modo D'Annunzio riesce a creare un effetto suggestivo?
- ☒ Analizza il lessico utilizzato: quali termini evidenziano la ricerca estetizzante tipica del Decadentismo?
- ☒ Come viene rappresentato il tema della memoria e quale funzione hanno i ricordi di Elena Muti nel testo?
- ☒

- ☒ Quali riferimenti artistici e culturali compaiono nel brano? Quale ruolo hanno nella costruzione dell'immaginario del protagonista?
- ☒ Andrea Sperelli incarna il modello dell'esteta decadente. Quali tratti della sua personalità emergono da questo passo?
- ☒ Il culto della bellezza e della memoria è un elemento centrale nel Decadentismo. Confronta questo aspetto con altri autori e opere del periodo.
- ☒ Il concetto di estetismo può essere messo in relazione con la società contemporanea? Fai riferimento a esempi attuali.

Nel tuo elaborato, utilizza un linguaggio chiaro e preciso, argomentando le tue risposte con riferimenti puntuali al testo.

Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo

50° anniversario della nascita di Microsoft: innovazione, tecnologia e impatto globale

Il 4 aprile 1975, Bill Gates e Paul Allen fondarono Microsoft, un'azienda che avrebbe segnato profondamente la storia dell'informatica e della tecnologia. In cinquant'anni, Microsoft è passata dall'essere una piccola startup a uno dei colossi mondiali del settore, contribuendo in modo decisivo alla diffusione dell'informatica personale e all'evoluzione del digitale.

Il suo impatto ha riguardato diversi ambiti: dall'introduzione di sistemi operativi rivoluzionari come Windows, alla diffusione di software di produttività come Microsoft Office, fino al ruolo chiave nell'era del cloud computing con servizi come Azure. La sua influenza si estende anche all'intelligenza artificiale, all'innovazione nei videogiochi con Xbox e alla cybersecurity.

L'anniversario dei cinquant'anni di Microsoft offre l'occasione per riflettere su come la tecnologia abbia trasformato la società, l'economia e la comunicazione, ponendo interrogativi sul futuro dell'innovazione e sull'impatto etico delle nuove tecnologie.

Traccia

A partire dai testi forniti, elabora un saggio argomentativo in cui sviluppi una riflessione sul ruolo della tecnologia nella società contemporanea, prendendo come punto di riferimento il caso Microsoft. Puoi soffermarti su aspetti come:

- ☒ L'evoluzione della tecnologia negli ultimi cinquant'anni e il ruolo di Microsoft in questo processo.
- ☒ Il rapporto tra progresso tecnologico e cambiamenti sociali, economici e culturali.

- Le opportunità e le criticità legate all'uso delle nuove tecnologie, con particolare attenzione all'intelligenza artificiale e alla trasformazione digitale.
- Le prospettive future della tecnologia e il loro impatto sulla società.

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

Testo tratto da: Rita Levi-Montalcini, *Elogio dell'imperfezione*, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero. Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «Perfection of the life, or of the work». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «imperfection of the life and of the work». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un 'elogio dell'imperfezione'. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

ALLEGATO 1 – SECONDA PROVA D'ITALIANO

**TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO
LETTERARIO ITALIANO**

Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo*. Tutte le poesie, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

In agguato
in queste budella
di macerie
ore e ore
ho strascicato
la mia carcassa
usata dal fango
come una suola
o come un seme
di spinalba

Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio

Un riflettore

di là

mette un mare

nella nebbia

Comprensione e analisi

Pellegrinaggio fa parte della raccolta L'Allegria, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

Tipologia B – Analisi e interpretazione di un testo letterario o scientifico

150° anniversario della nascita di Marie Curie: scienza, ricerca e progresso

Il 7 novembre 1875 nasceva Marie Curie, una delle scienziate più influenti della storia. Le sue ricerche sulla radioattività non solo le valsero due Premi Nobel (uno per la Fisica nel 1903, insieme al marito Pierre Curie e a Henri Becquerel, e uno per la Chimica nel 1911), ma contribuirono in modo decisivo allo sviluppo della fisica e della medicina. La scoperta del radio e del polonio, le sue ricerche pionieristiche e il suo impegno nella scienza aprirono nuove strade alla ricerca scientifica e cambiarono il mondo.

A 150 anni dalla sua nascita, il suo esempio continua a essere una fonte di

ispirazione

per la comunità scientifica e per il dibattito sul ruolo delle donne nella scienza. La sua vita è stata segnata da sfide e successi, ma anche da un costante impegno per la conoscenza e il progresso.

Traccia

Dopo aver letto attentamente il testo fornito, analizzane il contenuto e lo stile, evidenziandone i temi principali e il contesto storico e scientifico. Nel tuo elaborato, dovrai:

- ☒ Individuare e spiegare i concetti fondamentali espressi nel testo.
- ☒ Analizzare il linguaggio utilizzato dall'autrice e la sua funzione comunicativa.
- ☒ Contestualizzare il brano all'interno della vita e delle scoperte di Marie Curie.
- ☒ Riflettere sull'importanza della ricerca scientifica e sull'eredità di Marie Curie nella società contemporanea.

Argomenta la tua risposta con riferimenti al testo e, se pertinente, con collegamenti ad altre conoscenze personali o a esperienze storiche e scientifiche.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: Dacia Maraini, Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi, in “Corriere della Sera”, 30 giugno 2015, ora in La scuola ci salverà, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante

volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile. Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa.

Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla. Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni.

Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...] Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue. La bella e coraggiosa trasmissione. Chi l'ha visto? condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Traccia

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

ALLEGATO 1 – TERZA PROVA D'ITALIANO

TIPOLOGIA A

Luigi Pirandello, Quaderni di Serafino Gubbio operatore, edizione a cura di Simona Micali, Feltrinelli, Milano, 2017, pp.12-14.

«Soddisfo, scrivendo, a un bisogno di sfogo, prepotente. Scarico la mia professionale impassibilità e mi vendico, anche; e con me vendico tanti, condannati come me a non esser altro, che una mano che gira una manovella.

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

L'uomo che prima, poeta, deificava i suoi sentimenti e li adorava, buttati via i sentimenti, ingombro non solo inutile ma anche dannoso, e divenuto saggio e industrie, s'è messo a fabbricar di ferro, d'acciajo le sue nuove divinità ed è diventato servo e schiavo di esse. Viva la Macchina che meccanizza la vita!

Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare. Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?

È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio spesi per la creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono divenuti invece, per forza, i nostri padroni.

La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingoiarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno sull'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li ròtola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo.

Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita! Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi

signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

Comprensione e analisi Interpretazione

Nel romanzo pubblicato nel 1925 con il titolo Quaderni di Serafino Gubbio operatore, Luigi Pirandello (1867 – 1936) affronta il tema del progresso tecnologico e riflette sui suoi possibili effetti.

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

1. Sintetizza il contenuto del brano e individua la tesi sostenuta dal protagonista.
2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo.
3. Commenta la frase 'Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?'.
4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: 'Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.'

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società contemporanea.

TIPOLOGIA B

ARGOMENTO: *La ricerca della felicità.*

«Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali. È compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la

libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.»

(Articolo 3 della Costituzione della Repubblica Italiana)

«Noi riteniamo che sono per sé stesse evidenti queste verità: che tutti gli uomini sono creati eguali; che essi sono dal Creatore dotati di certi inalienabili diritti, che tra questi diritti sono la Vita, la Libertà, e il perseguimento della Felicità.»

(Dichiarazione di indipendenza dei Tredici Stati Uniti d'America, 4 luglio 1776)

«La nostra vita è un'opera d'arte – che lo sappiamo o no, che ci piaccia o no. Per viverla come esige l'arte della vita dobbiamo – come ogni artista, quale che sia la sua arte – porci delle sfide difficili (almeno nel momento in cui ce le poniamo) da contrastare a distanza ravvicinata; dobbiamo scegliere obiettivi che siano (almeno nel momento in cui li scegliamo) ben oltre la nostra portata, e standard di eccellenza irritanti per il loro modo ostinato di stare (almeno per quanto si è visto fino allora) ben al di là di ciò che abbiamo saputo fare o che avremmo la capacità di fare. Dobbiamo tentare l'impossibile. E possiamo solo sperare – senza poterci basare su previsioni affidabili e tanto meno certe – di riuscire prima o poi, con uno sforzo lungo e lancinante, a eguagliare quegli standard e a raggiungere quegli obiettivi, dimostrandoci così all'altezza della sfida. L'incertezza è l'habitat naturale della vita umana, sebbene la speranza di sfuggire ad essa sia il motore delle attività umane. Sfuggire all'incertezza è un ingrediente fondamentale, o almeno il tacito presupposto, di qualsiasi immagine composita della felicità. È per questo che una felicità «autentica, adeguata e totale» sembra rimanere costantemente a una certa distanza da noi: come un orizzonte che, come tutti gli orizzonti, si allontana ogni volta che cerchiamo di avvicinarci a esso.»

(Zygmunt BAUMAN, L'arte della vita, trad. it., Bari 2009 (ed. originale 2008))

«Nonostante le molte oscillazioni, la soddisfazione media riportata dagli europei era, nel 1992, praticamente allo stesso livello di 20 anni prima, a fronte di un considerevole aumento del reddito pro capite nello stesso

periodo. Risultati molto simili si ottengono anche per gli Stati Uniti. Questi dati sollevano naturalmente molti dubbi sulla loro qualità e tuttavia, senza entrare nel dettaglio, numerosi studi provenienti da altre discipline come la psicologia e la neurologia ne supportano l'attendibilità. Citiamo solo la critica che a noi pare più comune e che si potrebbe formulare come segue: in realtà ognuno si dichiara soddisfatto in relazione a ciò che può realisticamente ottenere, di conseguenza oggi siamo effettivamente più felici di 20 anni fa ma non ci riteniamo tali perché le nostre aspettative sono cambiate, migliorate, e desideriamo sempre di più. Esistono diverse risposte a questa critica. In primo luogo, se così fosse, almeno persone nate negli stessi anni dovrebbero mostrare una crescita nel tempo della felicità riportata soggettivamente. I dati mostrano invece che, anche suddividendo il campione per coorti di nascita, la felicità riportata non cresce significativamente nel tempo. Inoltre, misure meno soggettive del benessere, come la percentuale di persone affette da depressione o il numero di suicidi, seguono andamenti molto simili alle risposte soggettive sulla felicità e sulla soddisfazione. Ma allora cosa ci rende felici?»

(Mauro MAGGIONI e Michele PELLIZZARI, Alti e bassi dell'economia della felicità, «La Stampa», 12 maggio 2003)

«Il tradimento dell'individualismo sta tutto qui: nel far credere che per essere felici basti aumentare le utilità. Mentre sappiamo che si può essere dei perfetti massimizzatori di utilità anche in solitudine, per essere felici occorre essere almeno in due. La riduzione della categoria della felicità a quella della utilità è all'origine della credenza secondo cui l'avaro sarebbe, dopotutto, un soggetto razionale. Eppure, un gran numero di interazioni sociali acquistano significato unicamente grazie all'assenza di strumentalità. Il senso di un'azione cortese o generosa verso un amico, un figlio, un collega sta proprio nel suo essere gratuita. Se venissimo a sapere che quell'azione scaturisce da una logica di tipo utilitaristico e manipolatorio, essa acquisterebbe un senso totalmente diverso, con il che verrebbero a mutare i modi di risposta da parte dei destinatari dell'azione. Il Chicago man – come Daniel McFadden ha recentemente chiamato la versione più aggiornata dell'homo oeconomicus – è un isolato, un solitario e dunque un infelice, tanto più egli si preoccupa degli altri, dal momento che questa sollecitudine altro non è che un'idiosincrasia delle sue preferenze. [...] Adesso finalmente comprendiamo perché l'avaro non riesce ad essere felice: perché è tirchio prima di tutto con se stesso;

perché nega a se stesso quel valore di legame che la messa in pratica del principio di reciprocità potrebbe assicuragli.»

(**Stefano ZAMAGNI, Avarizia. La passione dell'avere, Bologna 2009**)

Traccia

I testi proposti riflettono sul concetto di felicità, dignità, giustizia sociale e benessere individuale e collettivo, intrecciando riflessioni di tipo politico, filosofico, economico e sociale.

Attraverso il confronto tra l'articolo 3 della Costituzione Italiana, un brano tratto da un'opera del sociologo Zygmunt Bauman, una riflessione economico-sociale sulla felicità e un estratto filosofico sul rapporto tra individualismo e benessere collettivo, ti viene chiesto di elaborare un testo argomentativo.

Consegna

1. **Comprendi e interpreta** i testi forniti, esplicitandone le tematiche principali:
 - o Che cosa significano oggi dignità, uguaglianza, partecipazione e felicità?
 - o In che modo la società moderna influisce sul nostro senso di benessere?
2. **Sviluppa una riflessione personale** supportata da argomentazioni coerenti e ben motivate. Puoi fare riferimento:
 - o alle tue esperienze personali,
 - o a letture o conoscenze scolastiche (storia, filosofia, educazione civica, letteratura, economia),
 - o a fenomeni sociali o attualità (es. disuguaglianze, crisi ambientale, digitalizzazione, social media).
3. **Esprimi un punto di vista** critico e consapevole su almeno una delle seguenti domande:
 - o La felicità è un traguardo individuale o collettivo?
 - o È possibile costruire una società equa e felice?
 - o In che misura i valori costituzionali possono orientare la nostra vita personale e sociale?

Suggerimenti per lo sviluppo del testo

- ☒ Introduci l'argomento, inquadrando brevemente il tema generale (es. felicità, giustizia, libertà, legami sociali).
- ☒ Riassumi le idee principali di uno o più testi proposti.

- ☒ Argomenta il tuo punto di vista, portando esempi concreti o riferimenti culturali.
- ☒ Concludi il testo con una riflessione personale che dia coerenza al discorso.

TIPOLOGIA C

ARGOMENTO: *Tra sport e storia*

“Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po’. Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d’oro del Giro d’Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah.

Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d’Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda.

Nell’autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l’invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell’epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l’altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d’allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del ‘44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l’aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l’Italia dalla rivoluzione bolscevica, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente

leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'exasperato clima di allora. Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «lo ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille.

Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.”

da un articolo di Cristiano Gatti, pubblicato da “Il Giornale” (24/09/2013)

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici. Il campione ha ottenuto il titolo di “Giusto tra le Nazioni”, grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze. Inoltre, una sua “mitica” vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a “calmare gli animi” dopo l'attentato a Togliatti. Quest'ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell'articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PRIMA PROVA DI SIMULAZIONE
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DIRITTO E TECNICHE
AMMINISTRATIVE
Anno Scolastico 2024-2025

Nome e Cognome:

Classe:

Data:

Orario inizio compito:

Orario consegna compito:

Non è possibile consegnare prima che siano passate 3 ore
dall'inizio della prova

ALLEGATO 2- I SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA- SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

TIPOLOGIA B
Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)
NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI D'INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE
Analisi di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione e/o della sicurezza alimentare, sui contesti culturali e/o sui modelli di ospitalità e/o sulla sostenibilità.

STILI DI VITA SANI IN AZIENDA

Da una ricerca sulla salute dei dipendenti statunitensi effettuata dall'Organizzazione non governativa americana **National Group Report**, è emerso che un lavoratore adulto e in salute si assenta circa 3 giorni l'anno a causa di influenze e malanni di stagione, mentre un individuo sovrappeso rimane in malattia mediamente da 5 a 13 giorni l'anno.

Consapevoli del fatto che uno stile di vita sano, comprendente corretta alimentazione ed attività fisica, è fondamentale per mantenersi in buona salute, ormai sono sempre di più le imprese che puntano sulla salute dei dipendenti tramite mense bio, nutrizionisti e attività sportive in palestre convenzionate o addirittura interne all'azienda stessa. Avere dipendenti sani è utile non solo alla singola persona, ma anche all'intera ditta in quanto si riducono le assenze per malattia ed aumenta la produttività.

Nella città di Trento la direzione di un'impresa di progettazione elettronica con 60 dipendenti decide di promuovere tra i propri lavoratori uno stile di vita sano. Si stabilisce, quindi, di stipulare una convenzione con una palestra situata a poca distanza dalla sede dell'azienda, in modo che l'impiegato possa, ad un prezzo molto conveniente, svolgere attività fisica seguito da un **personal trainer** per tre volte a settimana. Si decide, inoltre, di costruire una mensa aziendale il cui punto cardine sia fornire cibo sano, sostenibile e locale. Il pranzo avrà un apporto calorico adeguato alle esigenze nutrizionali di una persona adulta e nella preparazione dei piatti si cercherà di rispettare la stagionalità dei prodotti e la filiera corta.

Nel mese di giugno viene organizzata una riunione con tutti i dipendenti per la presentazione del progetto.

1) Per l'occasione il candidato dovrà preparare una relazione da distribuire ai dipendenti sul quale siano approfondite le seguenti tematiche:

- a) spiegare le indicazioni riguardanti le caratteristiche di una dieta equilibrata per una persona adulta. Per fare ciò approfondisci i principali stili alimentari e tipologie dietetiche con lo scopo di informare il personale aziendale sulle similitudini e le differenze delle varie diete.
- b) spiegare l'importanza di utilizzare prodotti di stagione e a filiera corta sia dal punto di vista ambientale che nutrizionale;
- c) spiegare l'importanza di svolgere un'attività fisica regolare e le possibili malattie legate a uno stile di vita sbagliato;
- d) spiegare cosa si intende per obesità, quali sono le cause e come si può stabilire se una persona si trova in una condizione di sovrappeso.
Descrivi come viene classificata l'obesità in base alla localizzazione del grasso e quali sono le possibili conseguenze sulla salute;
- e) dare indicazioni dietetiche per contrastare lo stato di obesità;
- f) illustrare almeno altre due patologie che rientrano tra le "malattie del benessere e della civilizzazione" con riferimento alle loro caratteristiche e ai loro sintomi e almeno una patologia che rientra tra le malattie tipiche dei Paesi del cosiddetto Terzo Mondo.

2) Il candidato dovrà, inoltre, elaborare un menu, che rispecchi i canoni del progetto aziendale, per il pranzo organizzato a conclusione della riunione. Valuta eventuali attività ricreative inserite all'interno del progetto aziendale.

(Il candidato si ricordi di spiegare ogni scelta operata per la predisposizione delle varie portate del menu).

Durata della prova: 6 ore

Non è possibile consegnare prima che siano passate 3 ore dall'inizio della prova

Il Centro Sporting spa gestisce una piscina, un ristorante e un HOTEL aperto tutto l'anno con un'occupazione media giornaliera di 40 posti letto. I costi dei tre settori operativi sono i seguenti:

	HOTEL	Ristorante	Piscina
Materie Prime e materiale di Consumo	40.000	30.000	10.000
Provvigioni a favore di Intermediari	10.000	-	-
Lavoro Diretto	130.000	90.000	70.000
Costi di amministrazione e altri costi comuni	190.000		

Dopo aver dato la definizione di **costi diretti** e **costi indiretti**, calcola, inserendo i dati in un'apposita tabella:

1. Il **costo primo** dei tre settori operativi;
2. Il **costo complessivo** dei tre settori operativi, sapendo che i costi di amministrazione e gli altri costi comuni vengono ripartiti in base al costo primo;
3. Il Ricavo Totale annuale per i tre settori, sapendo che gli oneri figurativi sono il 10% del costo complessivo e l'utile (guadagno) è il 20% del **costo economico-tecnico**;
4. Il prezzo medio per posto letto.

Dopo aver dato la definizione di **Costi Variabili** e **Costi Fissi**, facendo degli esempi e rappresentando graficamente le due tipologie, calcola, per il solo settore **HOTEL**:

5. I **Costi Fissi** (CF);
6. Il **costo variabile unitario** (Cu);
7. Il numero di posti letto, arrotondati all'unità, che mi consente di coprire tutti i costi (BEP: Punto di Pareggio);
8. La percentuale di sfruttamento della capacità massima in corrispondenza del Punto di Pareggio;
9. Il Risultato Economico corrispondente alla vendita di 14.600 posti letto annui.
10. Commenta i risultati ottenuti.

ALLEGATO 2- II SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA – SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE

TIPOLOGIA A
Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.
NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI D’INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE
Pianificazione e gestione dei prodotti e/o servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno dell’innovazione.

PRIMA PARTE

“agire nel sistema di qualità”

Documento n. 1

La qualità

La qualità è definita come “l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402).

Fonte: da La qualità degli alimenti - Rivista di Agraria.org, in: www.rivistadiagraria.org > Articoli > Anno 2009 > N. 74 - 1 febbraio 2009

Documento n. 2 Alimentazione e agricoltura sostenibili L'alimentazione e

l'agricoltura sostenibili contribuiscono ai quattro pilastri della sicurezza alimentare: disponibilità, accesso, utilizzo e stabilità. La FAO e l'Italia hanno unito le forze per sensibilizzare l'opinione pubblica sulle abitudini alimentari sostenibili, sul valore delle nostre risorse naturali e sulla necessità di ridurre gli sprechi alimentari.

Fonte: <https://www.fao.org/fao-italy/areas-of-action/sustainable-food-and-agriculture/it>

Documento n. 3

I diversi concetti di qualità alimentare

[...]

Il concetto di qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto a quella percepita (quella richiesta dal consumatore) vi è anche una qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare. Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare. I fattori che contribuiscono a determinare la qualità totale di un alimento sono svariati, tanto è vero che è possibile individuare una qualità:

- chimico/nutrizionale
- organolettica
- legale
- d'origine
- igienico/sanitaria

[...]

Fonte: E. Toti, Evoluzione del concetto di qualità alimentare, in: www.fosan.it/system/files/Anno_45_1_05.pdf

Documento n. 4

[...]

Perché è importante capire come i consumatori percepiscono la qualità [...] L'Italia è [...] lo stato europeo con il maggior numero di prodotti certificati dall'Unione Europea come PDO (Protected designation of origin - DOP) e PGI (Protected geographical indication - IGP).

Il mercato di questi prodotti è in costante espansione nella grande distribuzione europea, cresciuto del 10% tra il 2010 e il 2012 secondo il Rapporto 2012 dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria. Si tratta di un mercato rilevante soprattutto in Italia, dove secondo ricerche dell'Eurobarometro circa il 35% dei consumatori dichiara di controllare la presenza di certificazioni di qualità nei prodotti durante il momento di acquisto, e l'82% dei consumatori si dice preoccupato circa la qualità del cibo che mangia (rispetto a una media del 68% in Europa).

Conoscere la percezione dei consumatori è strategico anche per chi si occupa di analisi del rischio. [...]

Fonte: da Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Quando un alimento è di qualità? Le opinioni dei consumatori italiani, in: <http://www.izsvenezie.it/quando-un-alimento-e-di-qualita-le-opinioni-dei-consumatori-italiani/>

Documento n. 5 Nuovi alimenti Sulle nostre tavole arrivano di continuo cibi

nuovi. I fattori di spinta di tutto ciò

risiedono nella crescente globalizzazione, nella crescente diversità etnica e nella ricerca di nuove fonti di sostanze nutritive.

La nozione di “nuovi alimenti” non è una novità. Nel corso della storia nuovi tipi di alimenti, nuovi ingredienti alimentari o nuove modalità di produzione degli alimenti hanno fatto il loro ingresso in Europa da tutti gli angoli del globo.

Banane, pomodori, pasta, frutti tropicali, mais, riso, una vasta gamma di spezie sono tutti arrivati originariamente in Europa come nuovi alimenti. Tra gli ultimi arrivati ci sono i semi di chia, gli alimenti a base di alghe, il frutto del baobab e la physalis (alchechengio peruviano o ribes del Capo).

Ai sensi della normativa UE, qualsiasi cibo che non sia stato consumato “in modo significativo” prima del maggio 1997 è considerato un nuovo alimento.

Nella categoria sono compresi nuovi alimenti, alimenti da nuove fonti, nuove sostanze utilizzate nei prodotti alimentari, nonché nuove modalità e tecnologie per la produzione di alimenti. [...]

Saranno i gestori del rischio europei a decidere se i nuovi alimenti possano essere immessi sul mercato europeo. In alcuni casi potranno ravvedere la necessità che questi alimenti vengano sottoposti dall’EFSA a una valutazione scientifica dei rischi per garantire la sicurezza dei consumatori. [...]

Fonte: da EFSA (European Food Safety Authority), Nuovi alimenti, in: <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/novel-food>

Documento n. 6 Le frodi alimentari “È vietato impiegare nella preparazione

di alimenti o bevande, vendere,

detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;

b) in cattivo stato di conservazione;

c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;

d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;

e) adulterate, contraffatte o non rispondenti per natura, sostanza o qualità alla denominazione con cui sono designate o sono richieste;

[...]

h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l’uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all’impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l’intervallo

per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo".

Fonte: Legge n. 283 del 30 aprile 1962

TEMA

I fattori che concorrono a definire la "qualità totale" di un alimento sono molteplici. Alcuni devono essere garantiti per legge; altri hanno acquistato una rilevanza sempre maggiore grazie allo sviluppo e ai risultati delle ricerche nel settore dell'alimentazione e nutrizione e anche a motivo dell'accresciuta consapevolezza, da parte del consumatore, della relazione tra alimentazione e salute. Da qualche consumatore il fattore decisivo della qualità è identificato nel gradimento del prodotto. In aggiunta in questi ultimi anni, accanto agli alimenti tradizionali o di consumo corrente si stanno affermando i nuovi prodotti alimentari, realizzati talvolta con moderne tecnologie alimentari.

Prendendo spunto dai documenti sopra riportati, il candidato elabori una trattazione, suddivisa in paragrafi, del tema "La qualità dei prodotti alimentari e i nuovi prodotti", attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) spieghi, anche con esempi, i vari fattori che concorrono a definire la "qualità totale" di un alimento;
- b) analizzi, con un esempio, l'evoluzione che il concetto di qualità degli alimenti ha avuto negli ultimi anni;
- c) riporti e spieghi i principali marchi di tutela della qualità di un prodotto alimentare, facendo anche riferimento a qualche esempio italiano;
- d) illustri, riportando degli esempi specifici, almeno tre nuovi prodotti alimentari scegliendo tra i seguenti: probiotici e prebiotici, arricchiti o fortificati, alimenti di nuova gamma, alimenti da nanotecnologie, novel food, nanocibi e ne spieghi gli effetti benefici per la salute;
- e) esamini la qualità nutrizionale sia di un alimento tipico della propria regione, sia di un "nuovo prodotto alimentare", facendo riferimento alla loro composizione e alle indicazioni per una sana alimentazione;
- f) esponga il significato di frode alimentare, spiegandone la classificazione nelle 4 tipologie principali;
- g) spieghi le diverse tipologie di agricoltura, facendo riferimento al loro impatto ambientale;
- h) elabori un menu (primo, secondo e dessert) che abbia un basso impatto ambientale e contenga un nuovo prodotto alimentare in almeno una portata.

ALLEGATO 2- III SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA- SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

TIPOLOGIA C
Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.
NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI D'INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE
Ospitalità intesa come spazio comunicativo del "customer care": identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA C

Per definire e descrivere in maniera analitica le fasi e le modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio è necessario valutare le caratteristiche specifiche del medesimo. In ogni caso, indipendentemente dal prodotto o dal servizio i processi produttivi si realizzano attraverso fasi successive comuni, riassumibili come di seguito:

1. Valutazione dei bisogni: fase corrispondente alla determinazione dei bisogni espressi dalla potenziale clientela e la conseguente individuazione dei prodotti o dei servizi da realizzare per soddisfare tali esigenze.
2. Progettazione/Programmazione/Organizzazione: fase di definizione delle specifiche del prodotto o del servizio, del fabbisogno in termini di materie prime, risorse umane, risorse tecnologiche ed energetiche, delineazione dei processi produttivi, degli standard di qualità e delle tempistiche realizzative.
3. Acquisizione delle materie prime, degli strumenti e delle risorse necessarie: in questa fase si provvede all'approvvigionamento dei materiali o al reperimento delle risorse necessarie per la realizzazione del prodotto o del servizio.
4. Produzione o erogazione: in questa fase avviene la trasformazione delle materie prime in prodotto o l'erogazione del servizio, seguendo le fasi definite nella fase di progettazione.
5. Controllo di qualità: in questa fase si verifica che il prodotto o il servizio corrisponda agli standard di qualità definiti nella fase di progettazione e che soddisfi i bisogni della clientela.

Nell'ambito ristorativo, in sintesi, la pianificazione e la scelta di materie prime di qualità associate all'impiego di risorse umane qualificate e tecnologie adeguate, sono le chiavi per la realizzazione di prodotti e servizi di qualità, il cui successo non può prescindere da una gestione accurata ed efficiente che garantisca standard elevati di qualità e continuità che possano appagare e fidelizzare la clientela.

DOCUMENTO N. 1 L'ALIMENTAZIONE NELLA PRATICA MOTORIA E SPORTIVA

“Commissione per la Vigilanza ed il controllo sul Doping Dipartimento del Farmaco e per la tutela della salute nelle attività sportive”

“Per chiunque svolga attività motoria – sia esso un atleta di alto livello o un comune praticante – l'alimentazione si differenzia da quella di una persona sedentaria soprattutto dal punto di vista quantitativo. Ciò non toglie che le esigenze collegate al dispendio energetico e al recupero richiedano, anche, piccoli ma estremamente significativi adattamenti dal punto di vista qualitativo. Nel contempo occorre considerare che l'alimentazione è un'azione prettamente individuale e perciò legata alle caratteristiche dei singoli soggetti in quanto individuali sono sia i dispendi che le capacità di recupero. Non esiste perciò la razione del calciatore ma di quel calciatore, non della praticante ginnastica aerobica ma di quella praticante. Se una alimentazione, per quanto mirata alle esigenze dello sportivo, non consente di “creare” un campione, è altrettanto vero che un'alimentazione errata può comprometterne le possibilità di successo, così come può creare notevoli difficoltà anche al comune praticante.”

DOCUMENTO N. 2 ALIMENTAZIONE E SPORT

L'esercizio fisico e l'attività sportiva sono fondamentali per favorire il pieno sviluppo dell'organismo e per promuovere e mantenere uno stato di salute ottimale sia a breve che a lungo termine.

Un'alimentazione corretta ed equilibrata rappresenta il sistema più adatto per soddisfare i particolari bisogni energetici e nutrizionali degli sportivi, amatoriali e professionisti, così come di tutta la popolazione. Una corretta alimentazione trova la sua espressione in una adeguata e variata combinazione degli alimenti e nel giusto apporto idrico, così da soddisfare in misura adeguata il fabbisogno energetico e fisiologico dell'organismo; inoltre, il connubio con l'attività fisica può dare il miglior contributo nel favorire il pieno sviluppo dell'organismo, nella prevenzione a lungo termine e nella promozione della salute.

La dieta ha un ruolo fondamentale e imprescindibile anche nello sport: si può affermare che, associata ad un allenamento adeguato, consente il massimo rendimento agonistico.

Va ricordato che l'attività fisica e un'alimentazione corretta prevengono l'insorgenza dell'obesità; particolare attenzione va rivolta all'obesità infantile che è favorita dalla riduzione del movimento e da un sempre maggior interesse nei confronti della televisione, dei videogiochi e del computer.

Spesso messaggi non corretti e/o fuorvianti impediscono un'adeguata consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione nello sport. È proprio per questo motivo che è necessario elevare il livello di conoscenza della popolazione in generale e in chi pratica sport in particolare sugli stili di vita adeguati al mantenimento della salute.

L'eventuale uso di integratori può essere giustificato solo a condizione che:

- gli apporti energetici e nutritivi della razione alimentare vengano completati e non sbilanciati si pratichino delle attività agonistiche o amatoriali che
- comportano un dispendio energetico particolarmente elevato e un'eccessiva perdita di minerali con la sudorazione si scelga, tra le numerose opzioni disponibili, quella effettivamente rispondente alle proprie
- necessità specifiche e individuali (razioni d'attesa, fase di recupero, tipologia di sport) si osservino attentamente le modalità d'uso e le eventuali avvertenze, non superando le dosi consigliate ed evitando l'uso
- prolungato

<https://www.salute.gov.it/>

Data di pubblicazione: **5 ottobre 2009**, ultimo aggiornamento **4 marzo 2019**

DOCUMENTO N. 3

"CUCINA ITALIANA: ARRIVA LA CANDIDATURA 2023 DALL'UNESCO"

Unesco: candidata per il 2023 la cucina italiana

Il governo ha deciso, su proposta dei ministri dell'Agricoltura e sovranità alimentare **Francesco Lollobrigida** e della Cultura **Gennaro Sangiuliano**, di candidare la **cucina italiana** nella **Lista rappresentativa dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità dell'Unesco**. La Commissione nazionale ha approvato all'unanimità, alla presenza del sottosegretario alla Cultura **Gianmarco Mazzi**, la candidatura della "cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale". I prossimi passaggi prevedono la trasmissione di un dossier da parte del Ministero degli Esteri all'Unesco, successivamente inizierà l'iter di valutazione che dovrebbe concludersi entro dicembre 2025. "Ci aspettano due anni in cui dovremo promuovere il nostro cibo in Italia e nel mondo" – ha commentato il sottosegretario Mazzi – "ci auguriamo che possa vedere una partecipazione collettiva".

Il dossier

Il dossier è stato scritto dal professor **Pier Luigi Petrillo**, docente della Luiss che in passato aveva curato altre candidature all'Unesco, come quella della Dieta Mediterranea e **dei pizzaioli napoletani**. Nel dossier la cucina italiana viene definita come un insieme di pratiche sociali, riti e gestualità basate sui saperi locali che, senza gerarchie, la identificano. Questo mosaico di tradizioni riflette la diversità bioculturale del paese e si basa sul comune denominatore di concepire il momento della preparazione e del consumo del pasto come occasione di condivisione e di confronto. Tra gli obiettivi della candidatura quello di valorizzare la relazione tra cultura e cibo in Italia, un fenomeno identitario dello stile di vita del Paese.

Il percorso

Quello della candidatura della cucina italiana a patrimonio culturale immateriale dell'umanità Unesco è un percorso iniziato nel luglio 2020 e ha visto tra i partecipanti cuochi e imprenditori in qualità di ambasciatori per sostenere il valore universale della cultura gastronomica nazionale. Personalità del calibro di **Massimo Bottura, Davide Oldani, Antonia Klugmann, Carlo Cracco, Niko Romito e Antonino Cannavacciuolo** hanno sostenuto la candidatura che è

supportata da un comitato scientifico di rilievo, che include, tra gli altri, **Massimo Montanari**, professore di storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, **Laila Tentoni**, presidente Fondazione Casa Artusi e il professor **Paolo Petroni**, presidente dell'Accademia Italiana di Cucina.

23 Mar 2023, 18:44 | a cura di **Gambero Rosso**

PREMESSA Nel 2025 si terranno gli incontri di calcio per le Qualificazioni Europee per la Coppa del Mondo FIFA 2026, le cui fasi si terranno da marzo a novembre 2025. Gli spareggi per i posti rimanenti per la fase finale avranno luogo invece nel marzo 2026. In occasione di uno degli incontri della Nazionale Italiana, che si terrà nel prossimo mese di giugno, i calciatori, saranno ospiti di una importante struttura alberghiera. Il capo delegazione, facendosi portavoce sia dello staff medico che dei componenti dell'intera squadra, ha richiesto che per la durata dei tre giorni di permanenza, precedenti l'incontro sportivo, siano offerti dei menu rispondenti alle necessità nutrizionali degli sportivi, che però possano rappresentare un'opportunità per la degustazione di prodotti agroalimentari tipici del territorio italiano anche in relazione alla stagionalità dei prodotti stessi. Nella struttura alberghiera saranno inoltre ospitati i familiari degli atleti (mogli e figli) i quali avranno la necessità di fruire di diete adatte alle proprie esigenze nutritive fisiologiche.

Sulla base delle competenze acquisite durante il proprio percorso di studi, il candidato analizzi i documenti sopracitati e la premessa e:

- a) descriva i criteri e le modalità che permettono la formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata (tenendo conto delle modalità di calcolo del fabbisogno energetico totale e di altre modalità di valutazione dello stato nutrizionale di un individuo);
- b) descriva il contesto organizzativo, l'analisi dei bisogni individuando le esigenze nutrizionali degli ospiti in quanto "sportivi agonistici";
- c) descriva il contesto organizzativo, l'analisi dei bisogni individuando le esigenze nutrizionali dei familiari degli ospiti in quanto "donna in gravidanza";
- d) descriva il contesto organizzativo, l'analisi dei bisogni individuando le esigenze nutrizionali dei familiari degli ospiti in quanto "bambini in varie fasce di età";
- e) elabori un'ipotesi di offerta gastronomica per uno sportivo agonistico, per una donna in gravidanza e per un bambino (fascia di età a scelta) per curare l'alimentazione di un'intera giornata per uno di questi tre giorni di permanenza, indicando le motivazioni delle scelte effettuate;
- f) descriva i diversi prodotti agroalimentari tipici del territorio italiano utilizzati anche in relazione alla stagionalità dei prodotti stessi inserite nei pasti;
- g) crei una scheda tecnica (tabella) completa con un'analisi nutrizionale di un piatto indicato nella fase di progettazione (si usino le informazioni in

allegato) e si faccia riferimento anche alle tecniche di cottura e conservazione utilizzate.

ALLEGATO:

Per ciascun ingrediente si definisca:

- ☒ Principio nutritivo principale
- ☒ Funzione prevalente nel corpo
- ☐ Proteine (alto/medio/basso valore biologico)
- ☐ Carboidrati (semplici/complessi)
- ☒ Lipidi (saturi/insaturi e presenza/assenza di colesterolo)
- ☐ Vitamine (quali)
- ☐ Sali minerali (quali)
- ☐ Gruppo INRAN di appartenenza (I, II, III, IV, V)
- ☐ Posizione nella piramide alimentare (consumo principale, giornaliero, settimanale)

Il Centro Sporting spa gestisce una piscina, un ristorante e un HOTEL aperto tutto l'anno con un'occupazione media giornaliera di 40 posti letto. I costi dei tre settori operativi sono i seguenti:

	HOTEL	Ristorante	Piscina
Materie Prime e materiale di Consumo	40.000	30.000	10.000
Provvigioni a favore di Intermediari	10.000	-	-
Lavoro Diretto	130.000	90.000	70.000
Costi di amministrazione e altri costi comuni	190.000		

Dopo aver dato la definizione di **costi diretti** e **costi indiretti**, calcola, inserendo i dati in un'apposita tabella:

1. Il **costo primo** dei tre settori operativi;
2. Il **costo complessivo** dei tre settori operativi, sapendo che i costi di amministrazione e gli altri costi comuni vengono ripartiti in base al costo primo;
3. Il Ricavo Totale annuale per i tre settori, sapendo che gli oneri figurativi sono il 10% del costo complessivo e l'utile (guadagno) è il 20% del **costo economico-tecnico**;
4. Il prezzo medio per posto letto.

Dopo aver dato la definizione di **Costi Variabili** e **Costi Fissi**, facendo degli esempi e rappresentando graficamente le due tipologie, calcola, per il solo settore **HOTEL**:

5. I **Costi Fissi** (CF);
6. Il **costo variabile unitario** (Cu);
7. Il numero di posti letto, arrotondati all'unità, che mi consente di coprire tutti i costi (BEP: Punto di Pareggio);
8. La percentuale di sfruttamento della capacità massima in corrispondenza del Punto di Pareggio;
9. Il Risultato Economico corrispondente alla vendita di 14.600 posti letto annui.
10. Commenta i risultati ottenuti.