

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

***CODICE IP02
INDIRIZZO: SERVIZI SOCIO-SANITARI***

Caratteristiche della prova d'esame

La prova, che deve verificare le competenze previste dal profilo di indirizzo, fa riferimento a situazioni operative della filiera di servizio e richiede al candidato attività di analisi, scelta, decisione sullo svolgimento dei servizi.

La prova può venire strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

- a) definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle, dati;
- b) analisi e soluzione di problematiche della propria area professionale;
- c) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un servizio.

Le tipologie di prova sopra indicate possono essere integrate tra loro.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi e situazioni problematiche che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

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

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

Disciplina: IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA

Nuclei tematici fondamentali

- Percorso riabilitativo delle principali patologie della popolazione anziana (parkinson, alzheimer, diabete e malattie cardiovascolari, demenze e così via).
- Le principali patologie e disabilità dei bambini (Down, PCI, Malattie enzimatiche e così via).
- Figure professionali che operano nei servizi socio-sanitari, qualifiche e competenze.
- I servizi socio-sanitari per anziani disabili e persone con disagio psichico (AD-ADI-Ospedali a domicilio- RSA-e così via).
- I bisogni dell'uomo e i bisogni socio-sanitari.

Obiettivi della seconda prova

- Individuare e descrivere sintomi e conseguenze delle malattie cronico-degenerative, genetiche, traumatiche e i loro fattori di rischio.
- Descrivere e analizzare i percorsi riabilitativi, i test e le scale valutative delle patologie.
- Conoscere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, di una corretta alimentazione, della sicurezza, e a tutela del diritto alla salute e al benessere delle persone.
- Saper descrivere e distinguere le competenze delle principali figure professionali in ambito socio-sanitario, nella differenziazione di ruoli e responsabilità.

Disciplina: PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA

Nuclei tematici fondamentali

- Metodi di ricerca psicologica e la figura professionale dell'operatore socio sanitario.
- Le tecniche di comunicazione efficace nella relazione d'aiuto.
- Teorie e sviluppo dell'individuo.
- L'intervento sui minori.
- L'intervento sui soggetti diversamente abili e con disagio psichico.
- L'intervento sugli anziani.
- L'intervento sui soggetti e gruppi multiproblematici o di differenti culture.

Obiettivi della seconda prova

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici necessari nell'ambito socio-sanitario.
- Realizzare azioni e progetti ludici e di animazione in collaborazione con altre figure professionali per soggetti, minori, diversamente abili e anziani.
- Proporre modelli di intervento adeguati alle problematiche.
- Realizzare azioni a sostegno e a favore dei soggetti fragili.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
1. Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	5
2. Padronanza delle competenze professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova , con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie teorico/pratiche utilizzate nella loro risoluzione.	7
3. Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione.	4
4. Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	4

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

NAME	ADDRESS	CITY	STATE
J. Edgar Hoover	Washington, D. C.	Washington	D. C.
W. A. Rorer	Washington, D. C.	Washington	D. C.
C. Vann Woodward	Washington, D. C.	Washington	D. C.
Richard Hann	Washington, D. C.	Washington	D. C.
John Edgar Hoover	Washington, D. C.	Washington	D. C.
W. A. Rorer	Washington, D. C.	Washington	D. C.
C. Vann Woodward	Washington, D. C.	Washington	D. C.
Richard Hann	Washington, D. C.	Washington	D. C.
John Edgar Hoover	Washington, D. C.	Washington	D. C.
W. A. Rorer	Washington, D. C.	Washington	D. C.
C. Vann Woodward	Washington, D. C.	Washington	D. C.
Richard Hann	Washington, D. C.	Washington	D. C.
John Edgar Hoover	Washington, D. C.	Washington	D. C.

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IP06

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

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

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menu.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.
- La tutela dei prodotti "made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della

soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Nuclei tematici fondamentali

1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande

- Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.
- Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.
- I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l'individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.

3. Il cliente e le sue esigenze

- Le allergie e le intolleranze alimentari: predisporre menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.

4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il "made in Italy"

- La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio.
- La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera.

5. Gestione, vendita e commercializzazione

- La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail.
- L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.
- L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IP07

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA**

PER LE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI:

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione e alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

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

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

Discipline caratterizzanti l'indirizzo di studio

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Nuclei tematici fondamentali

- 1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e dinamiche di sviluppo**
- 2. L'accoglienza turistico-alberghiera e l'ospitalità: dai prodotti ai servizi**
 - La cultura imprenditoriale.
 - L'innovazione tecnologica: dal marketing al web-marketing.
- 3. L'impresa turistico-alberghiera: la gestione economico – finanziaria**
 - L'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera con attenzione ad alcune tecniche e strumenti:
 - le tecniche di indagine del mercato: l'analisi SWOT e il marketing-mix;
 - il "business plan";
 - la valutazione dell'impresa;
 - il controllo di gestione e la predisposizione del budget.
- 4. La "customer satisfaction": qualità, sicurezza e certificazione**
 - La normativa vigente in materia di sicurezza e tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità.
 - Criteri e modelli di certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva per innovare l'offerta e fidelizzare la clientela.
- 5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile**

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto, a mo' di introduzione, le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Utilizzare strumenti teorici e operativi nella gestione dell'impresa.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello gestionale proposto; fare

riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione delle scelte operate nella costruzione di percorsi turistici integrati e sostenibili.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Nuclei tematici fondamentali

1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e le dinamiche di sviluppo

2. L'accoglienza turistico-alberghiera e l'ospitalità: le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

- L'organizzazione del front office e del back office. Modalità e tecniche di innovazione.
- Le tecniche di promozione e di commercializzazione di prodotti turistici.
- L'innovazione tecnologica e il web-marketing.

3. Sovrintendere all'organizzazione dell'accoglienza e ospitalità e alla vendita dei servizi turistici

- Le fasi del “ciclo cliente” in relazione alla tipologia di clientela e alla normativa vigente.
- Progettazione e gestione di eventi di carattere professionale, culturale ed enogastronomico.
- Il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

4. La “customer satisfaction”: qualità, sicurezza, certificazione

- La normativa vigente in materia di sicurezza e la tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità.
- La certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva.

5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile

- Le risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche del territorio di presenza della struttura ricettiva e la realizzazione di percorsi e/o pacchetti turistici integrati.
- L'innovazione dell'immagine e dell'offerta della struttura ricettiva.
- Il coinvolgimento di soggetti pubblici e privati del territorio.

Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi. • Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi. • Formulare proposte operative per sviluppare e innovare la gestione della struttura ricettiva. • Attestare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, all'elaborazione ed esecuzione di percorsi turistici e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
<ul style="list-style-type: none"> • COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. 	8
<ul style="list-style-type: none"> • CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	3

PER LA LINGUA INGLESE E LA SECONDA LINGUA STRANIERA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova è riconducibile a un livello di padronanza B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.

La prova si articola in due parti:

- a) comprensione di un testo scritto di attualità (continuo o non continuo) di 500 parole (10% in più o in meno), con risposte a 8 domande aperte e/o chiuse.
- b) produzione di un testo scritto di tipo narrativo o descrittivo (ad esempio: articolo, recensione, relazione, ecc.) inerente al dominio pubblico, della lunghezza di circa 300 parole.

Disciplina caratterizzante l'indirizzo oggetto della seconda prova scritta:

LINGUA INGLESE
Nuclei tematici fondamentali
<p>LINGUA</p> <ul style="list-style-type: none">- Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo.- Funzioni comunicative.- Modelli di interazione sociale.- Aspetti socio-linguistici.- Tipologie e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo.
<p>CULTURA</p> <ul style="list-style-type: none">- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici e alberghieri.- Dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e interculturale.

Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">- Comprendere e interpretare testi scritti di attualità.- Produrre testi scritti efficaci e adeguati al genere per riferire o descrivere.

SECONDA LINGUA STRANIERA

Nuclei tematici fondamentali

LINGUA

- Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo.
- Funzioni comunicative.
- Modelli di interazione sociale.
- Aspetti socio-linguistici.
- Tipologie e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo.

CULTURA

- Aspetti socio-culturali della lingua e dei paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici e alberghieri.
- Dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e interculturale.

Obiettivi della prova

- Comprendere e interpretare testi scritti di attualità.
- Produrre testi scritti efficaci e adeguati al genere per riferire o descrivere.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Comprensione del testo.	5
Interpretazione del testo.	5
Produzione scritta: aderenza alla traccia.	5
Produzione scritta: organizzazione del testo e correttezza linguistica.	5

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IPEN

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

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

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Nuclei tematici fondamentali

1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
- Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy"

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI TECNICI
SETTORE ECONOMICO**

CODICE ITAF

INDIRIZZO: AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento a situazioni operative in ambito economico-aziendale e richiede al candidato attività di analisi, scelta, decisione, individuazione e definizione di linee operative, individuazione di problemi e definizione motivata delle soluzioni, produzione di documenti aziendali.

La prova consiste in una delle seguenti tipologie:

- a) analisi di testi e documenti economici attinenti al percorso di studio;
- b) analisi di casi aziendali;
- c) simulazioni aziendali.

La struttura della prova prevede una prima parte, che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte, costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero indicato in calce al testo.

Durata della prova: da sei a otto ore.

Disciplina caratterizzante l'indirizzo oggetto della seconda prova scritta

ECONOMIA AZIENDALE
Nuclei tematici fondamentali
<ul style="list-style-type: none">• I cambiamenti nella struttura organizzativa e operativa dell'azienda per effetto dell'evoluzione, nella dimensione diacronica (attraverso il confronto fra epoche storiche) e nella dimensione sincronica (attraverso il confronto fra aree geografiche e culture diverse) dei sistemi economici locali, nazionali e globali.• La normativa pubblicitaria, civilistica e fiscale con particolare riferimento alla forma giuridica scelta per l'esercizio dell'attività imprenditoriale.• I sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.• I diversi modelli organizzativi aziendali e la loro evoluzione.• Il mercato del lavoro e la gestione del personale.• La gestione del sistema delle rilevazioni aziendali: dai documenti al sistema di bilancio.• I principi e gli strumenti per la definizione delle strategie, per l'elaborazione della programmazione, per l'esecuzione del controllo di gestione, per l'analisi dei risultati.• L'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda.• I prodotti assicurativo-finanziari a supporto dell'attività aziendale.• I sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa.• La rendicontazione sociale e ambientale.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere i cambiamenti nella struttura organizzativa ed operativa dell'azienda prodotti dall'evoluzione del sistema economico.• Conoscere e applicare la normativa pubblicitaria, civilistica e fiscale all'attività di impresa.• Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi. Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti della comunicazione integrata per realizzare attività comunicative.• Individuare le caratteristiche dei modelli organizzativi aziendali e analizzarne l'evoluzione.• Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e gestire le risorse umane.• Conoscere i principi contabili. Applicare le regole e le tecniche della contabilità generale.• Individuare le strategie di breve, medio e lungo termine. Elaborare le sequenze operative per la pianificazione e per la programmazione aziendale. Eseguire il controllo di gestione. Elaborare report di commento.• Analizzare il mercato ed elaborare piani di marketing in relazione alle politiche aziendali.• Riconoscere i soggetti operanti nei mercati finanziari e analizzarne le caratteristiche. Individuare le caratteristiche dei prodotti finanziari in relazione al loro diverso impiego. Effettuare ricerche ed elaborare proposte in relazione a specifiche situazioni finanziarie. Effettuare i calcoli relativi alle operazioni finanziarie e bancarie. Analizzare i documenti bancari.• Riconoscere e rappresentare l'architettura di un sistema informativo aziendale. Elaborare piani di comunicazione integrata rivolti a soggetti diversi.• Elaborare, commentare e comparare bilanci sociali e ambientali.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi:

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina.	4
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento alla comprensione di testi, all'analisi di documenti di natura economico-aziendale, all'elaborazione di <i>business plan</i> , report, piani e altri documenti di natura economico-finanziaria e patrimoniale destinati a soggetti diversi, alla realizzazione di analisi, modellazione e simulazione dei dati.	6
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici prodotti.	6
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	4

Date	Description
1912	...
1913	...
1914	...
1915	...
1916	...
1917	...

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI TECNICI
SETTORE ECONOMICO**

CODICE ITSI

***INDIRIZZO: AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING
SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI***

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento a situazioni operative in ambito economico-aziendale, a casi professionali e relativi a organizzazioni, e richiede al candidato attività di analisi, scelta, decisione, individuazione e definizione di linee operative, individuazione di problemi e definizione motivata delle soluzioni, produzione di documenti aziendali e organizzativi.

La prova consiste in una delle seguenti tipologie:

- a) analisi di testi e documenti attinenti al percorso di studio;
- b) analisi di casi aziendali e professionali;
- c) simulazioni aziendali.

La struttura della prova prevede una prima parte, che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte, costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero indicato in calce al testo.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta, sia per la prima parte che per i quesiti, in modo da proporre temi, argomenti, situazioni problematiche che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

Durata della prova: da sei a otto ore.

Discipline caratterizzanti l'indirizzo

ECONOMIA AZIENDALE

Nuclei tematici fondamentali

- I cambiamenti nella struttura organizzativa e operativa dell'azienda per effetto dell'evoluzione, nella dimensione diacronica (attraverso il confronto fra epoche storiche) e nella dimensione sincronica (attraverso il confronto fra aree geografiche e culture diverse) dei sistemi economici locali, nazionali e globali.
- I sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.
- I diversi modelli organizzativi aziendali e la loro evoluzione.
- Il mercato del lavoro e la gestione del personale.
- La gestione del sistema delle rilevazioni aziendali: dai documenti al sistema di bilancio.
- I principi e gli strumenti per la definizione delle strategie, per l'elaborazione della programmazione, per l'esecuzione del controllo di gestione, per l'analisi dei risultati.
- L'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda.
- I prodotti assicurativo-finanziari a supporto dell'attività aziendale.
- I sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa.
- La rendicontazione sociale e ambientale.
- Le reti e gli strumenti informatici a supporto dello studio.
- Gli strumenti di comunicazione.

Obiettivi della prova

- Riconoscere i cambiamenti nella struttura organizzativa e operativa dell'azienda prodotti dall'evoluzione del sistema economico.
- Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi. Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti della comunicazione integrata per realizzare attività comunicative.
- Individuare le caratteristiche dei modelli organizzativi aziendali e analizzarne l'evoluzione.
- Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e gestire le risorse umane.
- Conoscere i principi contabili. Applicare le regole e le tecniche della contabilità generale.
- Individuare le strategie di breve, medio e lungo termine. Elaborare le sequenze operative per la pianificazione e per la programmazione aziendale. Eseguire il controllo di gestione. Elaborare report di commento.
- Analizzare il mercato ed elaborare piani di marketing in relazione alle politiche aziendali.
- Riconoscere i soggetti operanti nei mercati finanziari e analizzarne le caratteristiche. Individuare le caratteristiche dei prodotti finanziari in relazione al loro diverso impiego. Effettuare ricerche ed elaborare proposte in relazione a specifiche situazioni finanziarie. Effettuare i calcoli relativi alle operazioni finanziarie e bancarie. Analizzare i documenti bancari.
- Riconoscere e rappresentare l'architettura di un sistema informativo aziendale. Elaborare piani di comunicazione integrata rivolti a soggetti diversi.
- Elaborare, commentare e comparare bilanci sociali e ambientali.
- Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici per realizzare ricerche e approfondimenti.
- Utilizzare efficaci tecniche e strumenti di comunicazione.

INFORMATICA

Nuclei tematici fondamentali

- **Sistema informatico e sistema informativo nei processi aziendali:** *rappresentazioni del sistema informativo; tecniche di sviluppo di progetti per l'integrazione dei processi aziendali.*
- **Basi di dati:** *progettazione concettuale, logica e fisica di una base di dati; sistemi di gestione di basi di dati; linguaggi per la definizione, la manipolazione e l'interrogazione di basi di dati.*
- **Reti di comunicazione:** *struttura, caratteristiche e principi di funzionamento delle reti locali e geografiche; basi di dati in rete; linguaggi e strumenti per la realizzazione di applicazioni web; servizi di rete a supporto delle attività, dell'organizzazione e della comunicazione di aziende e pubblica amministrazione; servizi per clienti, cittadini e imprese.*
- **Aspetti giuridici e di sicurezza nelle applicazioni informatiche e nel web:** *sicurezza informatica; tutela della proprietà intellettuale e dei dati personali.*

Obiettivi della prova

- Affrontare situazioni problematiche, utilizzando adeguate strategie cognitive e procedure operative orientate alla progettazione di soluzioni informatiche.
- Analizzare i sistemi aziendali e della pubblica amministrazione nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di organizzazioni.
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche di gestione dei progetti, documentandone le attività.
- Inquadrare aspetti innovativi, potenzialità e criticità dei sistemi informatici anche in rete.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici oggetto della prova e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	4
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie/scelte effettuate/procedimenti utilizzati nella loro risoluzione.	6
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici prodotti.	6
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	4

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI TECNICI
SETTORE TECNOLOGICO**

CODICE ITCA

**INDIRIZZO: COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO
ARTICOLAZIONE: COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO**

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento a situazioni operative professionali in ambito edilizio e territoriale (competenze progettuali, topografiche ed estimative).

La prova consiste in una delle seguenti tipologie:

- a) Soluzione, in manufatti edilizi di modesta entità, di problematiche relative alla progettazione in riferimento a nuove costruzioni e/o al recupero del patrimonio edilizio esistente.
- b) Risoluzione di problemi estimativi con riferimento a casi pratici e professionali inerenti i beni immobili e i diritti che li riguardano.
- c) Analisi ed elaborazioni dei dati del rilievo per la risoluzione di casi professionali.

La struttura della prova prevede una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base di un numero prefissato.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta, sia per la prima parte che per i quesiti, in modo da proporre temi, argomenti, situazioni problematiche che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

Durata della prova: da sei a otto ore.

Discipline caratterizzanti l'indirizzo

PROGETTAZIONE, COSTRUZIONI E IMPIANTI
Nuclei tematici fondamentali
<ul style="list-style-type: none">• Elementi delle costruzioni.• Norme, metodi e procedimenti della progettazione di manufatti edilizi e della gestione del territorio.• Documentazioni e procedure per le pratiche edilizie.• Lineamenti di storia dell'architettura.• Criteri e tecniche di analisi nei casi di recupero e riutilizzo di edifici preesistenti.• Principi generali dell'architettura ambientale e sostenibile.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• Essere in grado di analizzare le problematiche tecniche, urbanistiche e amministrative in relazione a manufatti di modeste entità e formulare proposte progettuali adeguate alle diverse tipologie edilizie e che rispettino le normative, intervenendo eventualmente anche nelle problematiche connesse al risparmio energetico nell'edilizia.• Applicare i criteri e le tecniche più idonee nei casi di recupero e riutilizzo di edifici preesistenti di modesta entità.• Individuare le problematiche, i criteri e le soluzioni tecniche da adottare per una progettazione edilizia sostenibile.

GEOPEDOLOGIA, ECONOMIA ED ESTIMO
Nuclei tematici fondamentali
<ul style="list-style-type: none">• Principi di valutazione, criterio, metodo e procedimenti di stima.• Estimo immobiliare e fondiario.• Estimo legale e territoriale.• Catasto terreni e Catasto dei fabbricati e relative pratiche di conservazione.• Gestione e amministrazione immobiliare e condominiale, processo civile e arbitrato.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• Risolvere casi pratici di stima, avendo la capacità di assumere, giustificare ed elaborare i dati secondo i principi dell'Estimo, conoscendo le regole della matematica, del calcolo finanziario e delle procedure estimative, giungendo a conclusioni motivate e complete con l'uso di un linguaggio corretto.

TOPOGRAFIA
Nuclei tematici fondamentali
<ul style="list-style-type: none"> • Determinazione dell'area di poligoni. • Metodi di individuazione analitica delle dividenti per il frazionamento di un appezzamento di terreno. • Documentazione catastale e normativa di riferimento. • Metodologie e procedure per lo spostamento e la rettifica di un confine. • Tecniche di calcolo degli spianamenti di terreno. • Normativa e impiego delle procedure che riguardano la progettazione di opere stradali e il loro picchettamento. • Metodologie di rilievo, in relazione anche all'utilizzo delle principali strumentazioni topografiche.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere casi riconducibili alla pratica professionale facendo uso di strumenti matematici appropriati, di metodologie adeguate all'elaborazione dei dati forniti e di rappresentazioni grafiche idonee.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina.	5
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	8
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti.	4
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

