

# ELABORAZIONE DELLA SECONDA PROVA E.D.S. 2022/2023

---

2 MAGGIO 2023

# Il programma del pomeriggio

- Raccolta dati e breve introduzione
- Lavori di gruppo su compito:
  1. Scheda condivisione struttura delle diverse tipologie MOD.1
  2. Punti di attenzione da rispettare nella predisposizione della prova MOD.2
  3. Data una prova, declinare i descrittori MOD.3

# Alcuni elementi di contesto

<b>Partecipanti</b>	
<b>classi 5<sup>^</sup> coinvolte</b>	
<b>Simulazioni previste e/o realizzate</b>	
	Tipologia A
	Tipologia B
	Tipologia C
	Tipologia D
<b>In relazione a quali nuclei</b>	

# I QUADRI DI RIFERIMENTO E LA COSTRUZIONE DELLE PROVE

Indirizzo

ENOGASTRONOMIA E  
OSPITALITA' ALBERGHIERA

# Dai quadri di riferimento

---

**La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento;**

---

**la commissione declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento,**

---

**in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.**



A partire da una attenta lettura dei quadri di riferimento ci rendiamo conto che

- La prova richiede al candidato (tutti gli indirizzi)
- **capacità di analisi, di scelta e di soluzione** (*con riferimento alle filiere dell'Indirizzo*);
- **il conseguimento di competenze professionali con particolare attenzione ai nuclei tematici fondamentali**

# I quadri di riferimento consegnano ai docenti

Tipologia di prova

Durata della prova

Nuclei tematici  
fondamentali  
d'indirizzo correlati  
alle competenze

Obiettivi della prova

Griglia di valutazione  
per l'attribuzione dei  
punteggi con punteggi  
massimi per ogni  
indicatore

## FASE PRELIMINARE

Correlare le competenze in esito dal percorso con i nuclei fondanti e gli insegnamenti coinvolti (sia area professionale che area Base)

Competenza 1	
Nucleo/i fondante/i	
Insegnamenti di riferimento	

### Approfondimento

- Riferimenti all'area delle competenze generali.
- Riferimenti alle competenze per l'apprendimento permanente.



**La prova deve essere formulata nel rispetto assoluto della tipologia e dei nuclei fondanti le competenze indicate dal Ministero e deve declinare le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituto per le classi assegnate alla commissione/i.**

Ricordiamo che è destinata agli studenti che abbiamo accompagnato nel percorso e di cui conosciamo esperienze e progetti realizzati (documentati nel documento del consiglio di classe e nel curriculum dello studente).

# TIPOLOGIA A

**Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.**

si chiede allo studente di

**Analizzare**

**ed elaborare**

**una tematica sulla base di documenti, tabelle e dati.**

**Individuare un tema coerente** con l'obiettivo individuato ma anche con il percorso realizzato dagli studenti

## TIPOLOGIA B **Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale ( caso Aziendale)**

si chiede allo studente di

- **Analizzare**
- **individuare soluzioni**

a **problemi concreti** riguardanti l'area professionale

La costruzione di casi ha regole precise e richiede che i ragazzi siano stati abituati a questa tipologia di prova.

Il caso può essere proposto con alcune specifiche a scelta del candidato che consentiranno di valutare la coerenza tra situazione e modalità di soluzione proposta.

## TIPOLOGIA C

**Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio**

**si chiede allo studente di**

- **individuare**
- **descrivere**

**le fasi e le modalità di realizzazione di un prodotto o servizio**

## TIPOLOGIA D

**Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.**

**si chiede allo studente di**

- **elaborare le linee essenziali** di un progetto di promozione del territorio e/o di innovazione delle filiere.

## Lavoro di gruppo 1

- Compilare la scheda MOD 1 definendo la struttura, scaletta, indice che si ritiene debba avere ciascuna tipologia di prova e i materiali che devono essere utilizzati per la sua predisposizione.

TIPOLOGIA	DESCRIZIONE - SCALETTA DELLA PROVA	MATERIALI DA PREDISPORRE
<p><b>Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.</b></p>		
<p><b>Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso Aziendale)</b></p>		
<p><b>Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio</b></p>		
<p><b>Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo</b></p>		

## Caratteristiche generali della prova:

Essendo finalizzate a valutare lo sviluppo di competenze (esito del percorso formativo) le prove saranno strutturate come prove autentiche che consentano alla commissione di entrare in possesso di elementi coerenti alla valutazione degli obiettivi pertanto dovrebbero, nel rispetto delle peculiarità di ciascun indirizzo:

- porre il candidato di fronte ad una situazione-problema reale o realistica
- indicare un possibile destinatario del lavoro o chiedere al candidato che individui i possibili destinatari del suo lavoro
- prevedere la possibilità che la prova sia svolta secondo linee di sviluppo diverse escludendo la sola riproposizione di saperi e procedure obbligate
- permettere al candidato di dimostrare che è in grado di fronteggiare situazioni non ben conosciute facendo ricorso ai saperi e abilità acquisite (IV livello QNQ)
- coinvolgere saperi e abilità acquisite lungo tutto il percorso scolastico, derivanti dai diversi insegnamenti dell'asse professionale ed essere aperto ai contributi degli altri assi culturali;



## Lavoro di gruppo 2

- Compilare la scheda MOD. 2 indicando i 10 punti di attenzione che ritenete necessario rispettare nella redazione della prova.

## Nuclei Tematici di Riferimento

1	Predisposizione 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, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2	Pianificazione e gestione di 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.
3	Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4	Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei 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 all'innovazione.
5	Valorizzazione del «Made in Italy», come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozioni di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6	Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7	Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8	Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

# La valutazione delle prove



**Griglia di valutazione per  
l'attribuzione dei punteggi**



**Indicatori correlati agli obiettivi  
della prova**



**Punteggi massimi attribuibili per  
ogni indicatore**

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

	<b>obiettivi della prova</b>
a	Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
b	Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
c	Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative.
d	Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate.
e	Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

<b>Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi</b>	
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

## Lavoro di gruppo 3

- Compilare la scheda MOD 3 declinando gli indicatori in descrittori e attribuendo a questi gli opportuni punteggi.