



*Ministero dell' Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca*

Allegato 3

# **MATERIE DELL'ESAME DI STATO DEL SECONDO CICLO ANNO SCOLASTICO 2018/19**

## **ISTITUTO PROFESSIONALE**

---

### **NOTE**

1. LA MATERIA DELLA SECONDA PROVA SCRITTA "LINGUA STRANIERA" DEVE INTENDERSI UNA LINGUA STRANIERA TRA QUELLE PREVISTE NEL CORSO DI STUDI
  2. NEL CASO IN CUI L'INDIRIZZO DI STUDIO APPARTENGA ALL'ORDINE ARTISTICO, QUANDO LA II PROVA SCRITTA E' "PROGETTAZIONE" LA STESSA CONSISTERA' NELLA PROGETTAZIONE DI UN OGGETTO O DI UNA STRUTTURA CONCEPITA COME PEZZO UNICO
-

## MATERIE DELL'ESAME DI STATO DEL SECONDO CICLO ANNO SCOLASTICO 2018/19

### ISTITUTO PROFESSIONALE - SETTORE SERVIZI

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

**TITOLO DI STUDIO:** DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI SOCIO-SANITARI"

PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)	I011	N802	A012

SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
- IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA	I142	N869	-
- PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA	I168	N065	-

ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
2) LINGUA INGLESE	I028	N460	AB24
3) DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA	I108	N064	A046

**INDIRIZZO:** IP04 - SERV. SOCIO-SANITARI ART. "ARTI AUS. PROFESSIONI SANITARIE - OTTICO"

**TITOLO DI STUDIO:** DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI SOCIO-SANITARI" ARTICOLAZIONE "ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: OTTICO"

PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)	I011	N802	A012

SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
- DISCIPL. SANITARIE (ANAT., FISIOPAT. OCULARE E IGIENE)	I083	N221	-
- ESERCITAZIONI DI OPTOMETRIA	I132	N228	-

ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
2) LINGUA INGLESE	I028	N460	AB24
3) OTTICA, OTTICA APPLICATA	I084	N179	A020



## MATERIE DELL'ESAME DI STATO DEL SECONDO CICLO ANNO SCOLASTICO 2018/19

### ISTITUTO PROFESSIONALE - SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO: IP03 - SERV. SOCIO-SANITARI ART. "ARTI AUS. PROFESSIONI SANITARIE - ODONTOTECNICO"

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI SOCIO-SANITARI" ARTICOLAZIONE "ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: ODONTOTECNICO"

PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)	I011	N802	A012

SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
- SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI E LABORATORIO	I172	N074	-
- ESERCITAZIONI DI LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	I082	N081	-

ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
2) LINGUA INGLESE	I028	N460	AB24
3) DIRITTO PRAT. COMMERCIALE, LEGISL. SOCIO-SANITARIA	I110	N064	A046

INDIRIZZO: IPEN - SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)	I011	N802	A012

SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	I087	N059	-
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	I171	N073	-

ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
2) LINGUA INGLESE	I028	N460	AB24
3) DIRITTO TECN. AMMIN. VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	I111	N504	A045 A046



Ministero dell' Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca

## MATERIE DELL'ESAME DI STATO DEL SECONDO CICLO ANNO SCOLASTICO 2018/19

### ISTITUTO PROFESSIONALE - SETTORE SERVIZI

**INDIRIZZO:** IPPD - SER.ENOG.OSPIT.ALBER.ART."ENOGASTRONOMIA"OPZ."PROD.DOLC.RI ART.LI IND.LI"

**TITOLO DI STUDIO:** DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)	I011	N802	A012

SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
- SC. ALIMENT.ANALISI CONT.LI MICROB.CI ALIMENTARI	I209	N073	-
- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA	I211	N006	-

ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
2) LINGUA INGLESE	I028	N460	AB24
3) DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	I210	N974	A045 A046

**INDIRIZZO:** IP06 - SERV. ENOGASTR. E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "SALA E VENDITA"

**TITOLO DI STUDIO:** DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)	I011	N802	A012

SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRON.CI- SALA E VENDITA	I088	N507	-
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	I171	N073	-

ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
2) LINGUA INGLESE	I028	N460	AB24
3) DIRITTO TECN.AMMIN.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	I111	N504	A045 A046



## MATERIE DELL'ESAME DI STATO DEL SECONDO CICLO ANNO SCOLASTICO 2018/19

### ISTITUTO PROFESSIONALE - SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO: IP07 - SERV. ENOGASTR. E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "ACCOGLIENZA TURISTICA"

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)	I011	N802	A012

SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
- LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	I089	N625	-
- DIRITTO TECN.AMMIN.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	I111	N504	-

ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
2) LINGUA INGLESE	I028	N460	AB24
3) SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	I171	N073	A031

INDIRIZZO: IP08 - SERVIZI COMMERCIALI

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI COMMERCIALI"

PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)	I011	N802	A012

SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
- TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI	I090	N637	-

ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:	INSEGN.	NOMINA	CLASSI DI CONCORSO
2) LINGUA INGLESE	I028	N460	AB24
3) DIRITTO ED ECONOMIA	I070	N038	A046





*Ministero dell' Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca*

Allegato 2

## **MATERIE DELL'ESAME DI STATO DEL SECONDO CICLO ANNO SCOLASTICO 2018/19**

### **ISTITUTO TECNICO**

---

#### **NOTE**

1. LA MATERIA DELLA SECONDA PROVA SCRITTA "LINGUA STRANIERA" DEVE INTENDERSI UNA LINGUA STRANIERA TRA QUELLE PREVISTE NEL CORSO DI STUDI
  2. NEL CASO IN CUI L'INDIRIZZO DI STUDIO APPARTENGA ALL'ORDINE ARTISTICO, QUANDO LA II PROVA SCRITTA E' "PROGETTAZIONE" LA STESSA CONSISTERA' NELLA PROGETTAZIONE DI UN OGGETTO O DI UNA STRUTTURA CONCEPITA COME PEZZO UNICO
  3. L'ALLEGATO CONTIENE ANCHE LE MATERIE D'ESAME DEI PROGETTI ESABAC
-

## MATERIE DELL'ESAME DI STATO DEL SECONDO CICLO ANNO SCOLASTICO 2018/19

### ISTITUTO TECNICO - SETTORE ECONOMICO

**INDIRIZZO:** ITSI - AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING ART. "SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI"

**TITOLO DI STUDIO:** DIPLOMA DI ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO INDIRIZZO "AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING" ARTICOLAZIONE "SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI"

<b>PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:</b>		<b>INSEGN.</b>	<b>NOMINA</b>	<b>CLASSI DI CONCORSO</b>
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)		I011	N802	A012

<b>SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:</b>		<b>INSEGN.</b>	<b>NOMINA</b>	<b>CLASSI DI CONCORSO</b>
- ECONOMIA AZIENDALE		I072	N730	-
- INFORMATICA		I044	N967	-

<b>ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:</b>		<b>INSEGN.</b>	<b>NOMINA</b>	<b>CLASSI DI CONCORSO</b>
2) LINGUA INGLESE		I028	N460	AB24
3) MATEMATICA		I043	N018	A026 A027 A047

**INDIRIZZO:** IT04 - TURISMO

**TITOLO DI STUDIO:** DIPLOMA DI ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO INDIRIZZO "TURISMO"

<b>PRIMA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO ESTERNO:</b>		<b>INSEGN.</b>	<b>NOMINA</b>	<b>CLASSI DI CONCORSO</b>
1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (*)		I011	N802	A012

<b>SECONDA PROVA SCRITTA AFFIDATA AL COMMISSARIO INTERNO:</b>		<b>INSEGN.</b>	<b>NOMINA</b>	<b>CLASSI DI CONCORSO</b>
- DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI		I120	N024	-
- LINGUA INGLESE		I028	N460	-

<b>ALTRE MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:</b>		<b>INSEGN.</b>	<b>NOMINA</b>	<b>CLASSI DI CONCORSO</b>
2) SECONDA LINGUA COMUNITARIA		I030	M01L	A024
3) GEOGRAFIA TURISTICA		I136	N405	A021



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

<p><b>ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI</b></p> <p><i>CODICE IP02</i></p> <p><i>INDIRIZZO: SERVIZI SOCIO-SANITARI</i></p>
--

**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 cronic-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



**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

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>
<b>1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• I nutrienti.</li><li>• Le materie prime e i prodotti alimentari.</li><li>• I nuovi prodotti alimentari.</li><li>• La "qualità totale" dell'alimento.</li></ul>
<b>2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La predisposizione di menù.</li><li>• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.</li><li>• La promozione di uno stile di vita equilibrato.</li></ul>
<b>3. Tutela e sicurezza del cliente</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.</li><li>• La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.</li><li>• Le certificazioni di qualità.</li></ul>
<b>4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.</li><li>• La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.</li><li>• La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.</li></ul>
<b>Obiettivi della prova</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.</li><li>• 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.</li><li>• Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di</li></ul>

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 (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
• <b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
• <b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
• <b>CAPACITA'</b> 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 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.

<b>Obiettivi della prova</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.</li> <li>• Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.</li> <li>• Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.</li> <li>• Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.</li> </ul>

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

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



**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***

<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>
<p><b>1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e dinamiche di sviluppo</b></p> <p><b>2. L'accoglienza turistico-alberghiera e l'ospitalità: dai prodotti ai servizi</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La cultura imprenditoriale.</li><li>• L'innovazione tecnologica: dal marketing al web-marketing.</li></ul> <p><b>3. L'impresa turistico-alberghiera: la gestione economico – finanziaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera con attenzione ad alcune tecniche e strumenti:<ul style="list-style-type: none"><li>- le tecniche di indagine del mercato: l'analisi SWOT e il marketing-mix;</li><li>- il "business plan";</li><li>- la valutazione dell'impresa;</li><li>- il controllo di gestione e la predisposizione del budget.</li></ul></li></ul> <p><b>4. La "customer satisfaction": qualità, sicurezza e certificazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La normativa vigente in materia di sicurezza e tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità.</li><li>• Criteri e modelli di certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva per innovare l'offerta e fidelizzare la clientela.</li></ul> <p><b>5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile</b></p>
<b>Obiettivi della prova</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare nel testo proposto, a mo' di introduzione, le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.</li><li>• 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.</li><li>• Utilizzare strumenti teorici e operativi nella gestione dell'impresa.</li><li>• 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</li></ul>



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.

<b>Obiettivi della prova</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.</li> <li>• Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.</li> <li>• Formulare proposte operative per sviluppare e innovare la gestione della struttura ricettiva.</li> <li>• 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.</li> </ul>

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

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

## 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:**

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

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

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

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

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

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>
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 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**

<b>ECONOMIA AZIENDALE</b>
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• I sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.</li><li>• I diversi modelli organizzativi aziendali e la loro evoluzione.</li><li>• Il mercato del lavoro e la gestione del personale.</li><li>• La gestione del sistema delle rilevazioni aziendali: dai documenti al sistema di bilancio.</li><li>• 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.</li><li>• L'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda.</li><li>• I prodotti assicurativo-finanziari a supporto dell'attività aziendale.</li><li>• I sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa.</li><li>• La rendicontazione sociale e ambientale.</li><li>• Le reti e gli strumenti informatici a supporto dello studio.</li><li>• Gli strumenti di comunicazione.</li></ul>
<b>Obiettivi della prova</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere i cambiamenti nella struttura organizzativa e operativa dell'azienda prodotti dall'evoluzione del sistema economico.</li><li>• 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.</li><li>• Individuare le caratteristiche dei modelli organizzativi aziendali e analizzarne l'evoluzione.</li><li>• Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e gestire le risorse umane.</li><li>• Conoscere i principi contabili. Applicare le regole e le tecniche della contabilità generale.</li><li>• 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.</li><li>• Analizzare il mercato ed elaborare piani di marketing in relazione alle politiche aziendali.</li><li>• 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.</li><li>• Riconoscere e rappresentare l'architettura di un sistema informativo aziendale. Elaborare piani di comunicazione integrata rivolti a soggetti diversi.</li><li>• Elaborare, commentare e comparare bilanci sociali e ambientali.</li><li>• Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici per realizzare ricerche e approfondimenti.</li><li>• Utilizzare efficaci tecniche e strumenti di comunicazione.</li></ul>

## 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

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici oggetto della prova e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	<b>4</b>
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.	<b>6</b>
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici prodotti.	<b>6</b>
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	<b>4</b>



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

**ISTITUTI TECNICI  
SETTORE ECONOMICO**

**CODICE IT04  
INDIRIZZO: TURISMO**

**Caratteristiche della prova d'esame**

La prova fa riferimento alla gestione aziendale e al complesso fenomeno del turismo: dalla promozione del *Made in Italy* alla globalizzazione dei flussi, alla costruzione di nuovi modelli di fruizione del turismo.

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

- a) Analisi delle tendenze di sviluppo del turismo e proposta di soluzioni coerenti con le mutate dinamiche e le nuove figure professionali del settore turistico-aziendale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.
- b) Esame di situazioni problematiche in contesti operativi del settore turistico-aziendale e formulazione di soluzioni tecnico-gestionali (caso aziendale).
- c) Costruzione di proposte turistiche: i soggetti organizzatori, l'analisi della domanda, la tipologia dei prodotti, le relazioni con i fornitori dei servizi, le figure professionali coinvolte, le forme di coordinamento con i soggetti del territorio, le fasi della progettazione, esecuzione e gestione economico-finanziaria.
- d) Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione nella creazione di prodotti turistici e/o nella gestione dell'impresa turistica. Al candidato sarà chiesto di esplicitare gli obiettivi, le motivazioni, le ricadute innovative, la gestione economico-finanziaria.

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 nel 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.

## Disciplina caratterizzante l'indirizzo

<b>DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI</b>
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>
<p>Il turismo come fenomeno e come mercato: la realtà e le tendenze.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'analisi dei dati quantitativi relativi ai flussi dei turisti nelle destinazioni italiane ed estere e alla capacità ricettiva delle strutture.</li><li>• L'interpretazione dei mutamenti di carattere qualitativo che hanno determinato i "nuovi turismi".</li><li>• Interazioni tra le analisi del mercato turistico e il sistema informativo aziendale.</li></ul>
<p>Ideazione, progettazione e realizzazione dei prodotti turistici.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'analisi bisogni e l'ideazione di prodotti di fruizione turistica.</li><li>• Le tecniche di tariffazione ("<i>full costing</i>", "<i>direct costing</i>", "<i>revenue management</i>" e così via).</li><li>• L'analisi dei vari modelli di organizzazione aziendale.</li><li>• L'organizzazione e la gestione di eventi collegati all'identità storica, culturale, ambientale ed enogastronomica del territorio.</li></ul>
<p>La gestione dell'impresa e l'orientamento al <i>marketing</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La contabilità per centri di costo: conoscerla e saperla applicare.</li><li>• La struttura del bilancio delle imprese turistiche. Saper sviluppare semplici analisi per margini e indici.</li><li>• Analisi e redazione di un <i>business plan</i>.</li><li>• Il budget e il controllo di gestione.</li><li>• Il piano di marketing e gli strumenti del marketing-mix.</li></ul>
<p>Dal micro-prodotto al prodotto-destinazione.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le reti di rapporti con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio: realizzare un modello di turismo integrato e sostenibile.</li><li>• La promozione del <i>Made in Italy</i>: saper applicare strategie di marketing territoriale.</li><li>• Le opportunità della globalizzazione: strumenti multimediali e nuove tecniche di comunicazione.</li><li>• La gestione del "sistema qualità" e l'innovazione dell'impresa turistica.</li></ul>

### Obiettivi della seconda prova

- Riconoscere e interpretare il fenomeno del turismo nelle sue dinamiche, nei suoi flussi e nelle sue nuove domande di prodotti e di servizi.
- Identificare i bisogni e le diverse tipologie di clientela e proporre percorsi e pacchetti rispondenti ai diversi profili culturali e alle esigenze economiche.
- Trasformare idee e /richieste in progetti imprenditoriali in un ambiente competitivo sempre più complesso e globalizzato.
- Operare nei diversi ambiti del sistema-azienda, particolarmente in quelli organizzativi, tecnici ed economico-finanziari delle imprese turistiche.
- Realizzare un *business plan* e gestire il controllo del budget.
- Utilizzare le leve del *marketing mix*.
- Utilizzare le tecniche di tariffazione del prodotto o del servizio dell'impresa turistica.
- Stabilire collegamenti tra le strategie aziendali e la *governance* della destinazione, tra il marketing aziendale e quello territoriale.
- Utilizzare gli strumenti digitali, particolarmente nell'ambito della comunicazione turistica.
- Innovare le figure professionali dell'impresa turistica, con particolare attenzione alla costruzione di percorsi integrati dal punto di vista culturale e gestionale.

### 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.	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

## PER LA LINGUA INGLESE

### 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 due testi scritti, uno di argomento tecnico-professionale (continuo o non continuo) e uno di attualità, complessivamente di 1000 parole (10% in più o in meno), con risposte a 15 domande aperte e/o chiuse
- b) produzione di due testi scritti, uno di tipologia e genere afferente al settore di indirizzo, l'altro di tipo narrativo o descrittivo o argomentativo (ad esempio: articolo, recensione, relazione, saggio, ecc.) inerente al dominio pubblico, ciascuno della lunghezza di circa 300 parole

<b>LINGUA INGLESE</b>	
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	
<b>LINGUA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua tecnico-professionale di indirizzo</li><li>• Funzioni comunicative</li><li>• Modelli di interazione sociale</li><li>• Aspetti socio-linguistici</li><li>• Tipologie e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua tecnico-professionale di indirizzo</li></ul>
<b>CULTURA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo</li><li>• Dimensione culturale della lingua</li></ul>
<b>Obiettivi della prova</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere e interpretare testi scritti, di diverse tipologie e generi, di argomento tecnico-professionale e di attualità, dimostrando di conoscerne le caratteristiche</li><li>• Produrre testi scritti efficaci e adeguati al genere per riferire o descrivere o argomentare</li></ul>

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

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

## PER LA SECONDA LINGUA COMUNITARIA

### 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 due testi scritti, uno di argomento tecnico-professionale (continuo o non continuo) e uno di attualità, complessivamente di 1000 parole (10% in più o in meno), con risposte a 15 domande aperte e/o chiuse
- b) produzione di due testi scritti, uno di tipologia e genere afferente al settore di indirizzo, l'altro di tipo narrativo o descrittivo o argomentativo (ad esempio: articolo, recensione, relazione, saggio, ecc.) inerente al dominio pubblico, ciascuno della lunghezza di circa 300 parole

<b>SECONDA LINGUA COMUNITARIA</b>
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>
<b>LINGUA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua tecnico-professionale di indirizzo</li><li>• Funzioni comunicative</li><li>• Modelli di interazione sociale</li><li>• Aspetti socio-linguistici</li><li>• Tipologie e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua tecnico-professionale di indirizzo</li></ul>
<b>CULTURA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aspetti socio-culturali della lingua e dei paesi in cui è parlata, riferiti in particolare al settore di indirizzo</li><li>• Dimensione culturale della lingua</li></ul>
<b>Obiettivi della prova</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere e interpretare testi scritti, di diverse tipologie e generi, di argomento tecnico-professionale e di attualità, dimostrando di conoscerne le caratteristiche</li><li>• Produrre testi scritti efficaci e adeguati al genere per riferire o descrivere o argomentare</li></ul>

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

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

Nel caso in cui la seconda prova verta sulla lingua inglese e sulla seconda lingua comunitaria, per le quali rimane valido il rispettivo Quadro di Riferimento, i testi di comprensione scritta saranno proposti uno in lingua inglese e uno nella seconda lingua comunitaria, così come le tracce per la produzione scritta saranno proposte per lo svolgimento una in lingua inglese e una nella seconda lingua comunitaria.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**SECONDA PROVA SCRITTA - ESEMPIO**

**Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Tema di:**

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

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

**DOCUMENTO n.1**

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

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

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

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

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

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

## DOCUMENTO n.2

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

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

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

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

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

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

### CONTESTO OPERATIVO

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

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

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Quando una sostanza viene considerata "cancerogeno" di tipo 1 o di tipo 2?
  - Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del cancro a organi dell'apparto digerente?
  - Perché la tipologia di cottura viene considerata rilevante nell'eventualità della comparsa di un cancro?



- Cosa sono le aflatoossine e come possono essere presenti nei prodotti alimentari?
- Quale regime alimentare può svolgere un'efficace funzione protettiva dall'eventuale insorgenza di patologie tumorali?

b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, fornisca una sintetica spiegazione del fatto che alcuni alimenti o tipologie di preparazione di cibi possono svolgere un ruolo predisponente o protettivo nei riguardi dell'eventuale insorgenza di un cancro. Si richiedono due esempi: uno per la funzione predisponente e uno per la funzione protettiva.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche con prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:

- motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono alleati efficaci nella prevenzione del cancro;
- riportare quali attenzioni si debbano avere nella scelta dei fornitori delle materie prime e delle garanzie richieste, tenuto conto del fatto che alcuni fattori cancerogeni possono derivare da contaminazione primaria;
- indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo;
- riferire se il menu proposto sia, dal punto di vista qualitativo, nutrizionalmente equilibrato, anche con riferimento alle indicazioni dei LARN.

d) Il candidato concluda con la composizione di una “*Guida ragionata*” (non più di cinque raccomandazioni, accompagnate da un'adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza di patologie neoplastiche.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento anche alle “*Linee Guida per una sana alimentazione italiana*” – INRAN.

---

La prova si compone di due parti.

La prima, sopra riportata, ha una durata massima di 4 ore.

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 Commissione stabilirà altresì la durata massima della seconda parte, compresa tra 2 e 4 ore.

