



Il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca

- VISTO l'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, che dispongono che con decreto del Ministro siano definiti i quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, nonché le griglie di valutazione per l'attribuzione dei relativi punteggi;
- VISTO il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, recante "Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado";
- VISTA la legge 10 dicembre 1997, n. 425, recante "Disposizioni per la riforma degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore";
- VISTA la legge 10 marzo 2000, n. 62, concernente "Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione";
- VISTA la legge 13 luglio 2015, n. 107, recante "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";
- VISTO il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, riguardante "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107", e in particolare, l'articolo 17;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni e ulteriori modalità applicative in materia, ai sensi degli articoli 2 e 3 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali, ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88, recante norme per il riordino degli istituti tecnici a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n.133;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, recante revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dei licei a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 2012, n. 263, recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, 7 ottobre 2010, n. 211, recante le Indicazioni nazionali riguardanti gli obiettivi specifici di apprendimento concernenti le attività e gli insegnamenti compresi nei piani degli studi previsti per i percorsi liceali di cui all'articolo 10, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, in relazione all'articolo 2, commi 1 e 3, del medesimo regolamento;
- VISTE le direttive del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 15 luglio 2010, n. 57, e 16 gennaio 2012, n. 4, recanti le Linee guida per gli istituti tecnici;
- VISTA la direttiva del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 6 gennaio 2012, n. 5, recante le Linee guida per gli istituti professionali;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 29 gennaio 2015, n. 10, recante norme per lo svolgimento della seconda prova scritta degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria di secondo grado;
- CONSIDERATO che l'articolo 17, commi 3 e 4, del citato decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, detta disposizioni sulla prima e sulla seconda prova dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- CONSIDERATO che l'articolo 17, comma 5, del citato decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, prevede che, con decreto del Ministro siano definiti, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e Linee guida, i quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, in modo da privilegiare, per ciascuna disciplina, i nuclei tematici fondamentali;
- CONSIDERATO che l'articolo 17, comma 6, del citato decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, dispone che, al fine di uniformare i criteri di valutazione delle commissioni d'esame, il decreto di cui al comma 5 del medesimo articolo definisce, altresì, le griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi per la valutazione delle prove di esame per consentire di rilevare le conoscenze e le abilità acquisite dai candidati e le competenze nell'impiego dei contenuti disciplinari;
- RITENUTO, nel rispetto delle richiamate Indicazioni nazionali e Linee guida, di predisporre il quadro di riferimento e la griglia di valutazione per la prima prova scritta, comuni per tutti i percorsi e gli indirizzi di studio, nonché i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la seconda prova scritta, distinti per percorsi di studio dell'istruzione secondaria di secondo grado;
- ASSUNTA, pertanto, la necessità di definire le caratteristiche e la struttura delle prove d'esame, i nuclei tematici fondamentali di ogni disciplina e i criteri di valutazione delle prove;
- VISTA la nota del 25 ottobre 2018, prot. 30064, con la quale, ai sensi dell'articolo 3, comma 5, del decreto legislativo 30 giugno 1999, n. 233, è stato trasmesso al Consiglio superiore della pubblica istruzione lo schema del presente decreto, per l'espressione del prescritto parere nel termine assegnato;
- PRESO ATTO della nota del Presidente del Consiglio superiore della pubblica istruzione del 20 novembre 2018, prot. 19571, con la quale il medesimo comunica che il Consiglio, riunitosi in pari data, non ha emesso il parere richiesto dall'Ufficio di Gabinetto del Ministro;

DATO ATTO che il termine assegnato al Consiglio superiore della pubblica istruzione per il rilascio del parere è decorso inutilmente, e che l'articolo 3, comma 5, secondo periodo, del citato decreto legislativo 30 giugno 1999, n. 233 prevede che, in tal caso, si possa prescindere dal parere medesimo;

DECRETA

Articolo 1

(Quadri di riferimento e griglie di valutazione)

1. Ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, sono adottati i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, definiti, rispettivamente per la prima e la seconda prova, agli allegati A e B, che costituiscono parte integrante del presente decreto.

28 NOV. 2018

IL MINISTRO
Prof. Marco Buscetta



**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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 (correlato agli obiettivi della prova)	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
<p>1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e dinamiche di sviluppo</p> <p>2. L'accoglienza turistico-alberghiera e l'ospitalità: dai prodotti ai servizi</p> <ul style="list-style-type: none">• La cultura imprenditoriale.• L'innovazione tecnologica: dal marketing al web-marketing. <p>3. L'impresa turistico-alberghiera: la gestione economico – finanziaria</p> <ul style="list-style-type: none">• L'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera con attenzione ad alcune tecniche e strumenti:<ul style="list-style-type: none">- 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. <p>4. La "customer satisfaction": qualità, sicurezza e certificazione</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile</p>
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• 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 (correlato agli obiettivi della prova)	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 INDUSTRIA E ARTIGIANATO**

***CODICE IP09
INDIRIZZO: MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA***

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento a situazioni operative, professionalmente rilevanti, nell'ambito della filiera di interesse e richiede al candidato attività di analisi, scelta, decisione, sullo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

La prova può consistere in una delle seguenti tipologie:

- a) analisi e problemi tecnici relativi alle materie prime, ai materiali e ai dispositivi del settore di riferimento;
- b) diagnosi nella predisposizione, conduzione e mantenimento in efficienza di macchine, impianti e attrezzature;
- c) organizzazione dei servizi tecnici nel rispetto delle normative sulla sicurezza personale e ambientale;
- d) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto artigianale o industriale.

Le tipologie sopra indicate possono essere integrate tra loro.

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 caratterizzante l'indirizzo di studio

TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE
Nuclei tematici fondamentali
<ul style="list-style-type: none">• Sicurezza negli ambienti di lavoro.• Descrizione funzionale di Impianti e sistemi tecnologici elettrici e meccanici.• Installazione, manutenzione, collaudo e verifiche secondo la regola d'arte: pianificazione dell'intervento e impatto ambientale, documentazione dell'intervento, individuazioni dei componenti e degli strumenti idonei per realizzare l'intervento, utilizzando la documentazione tecnica a disposizione.• Gestione delle scorte di magazzino.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• Applicare la normativa sulla sicurezza in ogni fase dell'attività svolta anche in riferimento all'impatto ambientale.• Descrivere, anche tramite schema, l'impianto illustrando la funzione e i criteri di scelta dei vari componenti utilizzando la documentazione tecnica.• Applicare le corrette procedure per realizzare l'intervento di installazione, manutenzione, collaudo e verifiche dell'impianto o di un sistema.• Pianificare l'intervento e redigere la documentazione tecnica ed economica relativa all'operazione svolta.• Stimare le scorte di magazzino in relazione all'affidabilità di componenti e di sistemi.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore
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

**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 PROFESSIONALI
SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO**

CODICE IPMM

INDIRIZZO: MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

OPZIONE: MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO

Caratteristiche della prova d'esame

La prova prende fa riferimento a situazioni operative, professionalmente rilevanti, nell'ambito della filiera di interesse, prendendo in esame un sistema, un componente/gruppo di componenti del mezzo di trasporto.

La prova richiede al candidato attività di analisi, scelta, decisione, sullo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

La prova può consistere in una delle seguenti tipologie:

- a) analisi e problemi tecnici relativi alle materie prime, ai materiali e ai dispositivi del settore di riferimento;
- b) diagnosi nella predisposizione, conduzione e mantenimento in efficienza di macchine, impianti e attrezzature;
- c) organizzazione dei servizi tecnici nel rispetto delle normative sulla sicurezza personale e ambientale.

Le tipologie sopra indicate possono essere integrate tra loro.

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, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINA CARATTERIZZANTE L'INDIRIZZO DI STUDIO

TECNOLOGIE E TECNICHE DI DIAGNOSTICA E MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO

Nuclei tematici fondamentali

- Ricerca e individuazione dei guasti.
- Tecniche e procedure di smontaggio, sostituzione, montaggio, assemblaggio di componenti, apparecchiature, circuiti, impianti di varia tecnologia applicando procedure di sicurezza.
- Applicazione di procedure per la valutazione funzionale, l'installazione ed il collaudo di dispositivi ed apparati in dotazione o accessori del mezzo di trasporto.
- Collaudo di mezzi di trasporto per la consegna e certificarne la funzionalità.
- Pianificazione e controllo di interventi di manutenzione.
- Organizzazione della logistica dei ricambi e delle scorte.
- Gestione della logistica degli interventi.
- Stima dei costi dell'intervento e del servizio: redazione di preventivi e compilazione di capitolati di manutenzione.
- Organizzazione e gestione di processi manutentivi in contesti assegnati.
- Utilizzazione, nei contesti operativi, di metodi e strumenti, anche digitali, di diagnostica tipici delle attività manutentive.

Obiettivi della prova

- Analizzare dati, analizzare informazioni, applicare regole, procedure e metodi utili alla risoluzione della prova assegnata.
- Leggere, interpretare ed usare schemi e manuali tecnici anche in lingua inglese.
- Utilizzare strumenti ed attrezzature generiche e specifiche utili al controllo, alla manutenzione e alla diagnosi del sistema/componente o problema oggetto della prova.
- Operare in autonomia in merito alla scelta delle procedure da adottare per eseguire gli interventi richiesti.
- Valutare correttamente l'efficienza del mezzo, degli impianti di bordo o dei singoli componenti.
- Redigere la documentazione tecnica che precede e segue l'intervento richiesto.
- Operare in sicurezza e sostenibilità ambientale secondo le norme vigenti.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
1. Capacità di descrivere in modo esaustivo il sistema oggetto della prova, anche attraverso la spiegazione delle funzioni e relativo funzionamento dei singoli componenti del sistema oggetto della prova usando un'appropriata terminologia tecnica.	6
2. Capacità di analisi di dati, di informazioni, di utilizzo di documentazione tecnica utile allo svolgimento e completamento della prova assegnata.	4
3. Capacità di scegliere autonomamente la procedura più idonea a eseguire la prova richiesta tenendo conto degli aspetti legati alla sicurezza, al tempario, alla disponibilità in magazzino dei materiali necessari e allo smaltimento di quelli esausti.	4
4. Corretta scelta e utilizzo degli strumenti diagnostici e dell'attrezzatura idonea alla risoluzione della prova proposta.	4
5. Corretta compilazione della documentazione tecnica che precede e segue l'intervento richiesto.	2

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

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO**

CODICE IPTS

INDIRIZZO: PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI

ARTICOLAZIONE ARTIGIANATO

OPZIONE: PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento a situazioni operative, professionalmente rilevanti, nell'ambito della filiera di interesse e richiede al candidato attività di analisi, scelta, decisione, sullo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

La tipologia della prova consiste in:

- prova scritto-grafica su casi pratici di progettazione di un prodotto moda.

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 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 ed otto ore.

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

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI TESSILI - ABBIGLIAMENTO
Nuclei tematici fondamentali
<p>Conoscenze merceologiche delle materie prime e dei semilavorati: conoscenza delle materie prime e semilavorati sulla base delle specifiche richieste inerenti ai prodotti moda.</p> <p>Cicli tecnologici: conoscenza dei cicli di lavorazione di un prodotto e delle singole macchine.</p> <p>Modellistica e sviluppo taglie: conoscenza delle tecniche di modellistica e sviluppo taglie.</p> <p>Controllo qualità: conoscenza dei processi di controllo qualità relativi ai semilavorati e ai prodotti finiti.</p>
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• Individuare e descrivere le caratteristiche delle materie prime e dei tessuti.• Selezionare i materiali in funzione delle tipologie e della qualità dei prodotti.• Individuare e descrivere i cicli di lavorazione di un capo di abbigliamento.• Applicare le regole di modellistica e sviluppo taglie per la costruzione dei cartamodelli.• Individuare le operazioni di controllo qualità relative ai prodotti proposti.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza dei contenuti disciplinari.	3
Corretta definizione del ciclo di lavorazione del prodotto proposto.	4
Corretta formulazione delle ipotesi di base, necessari allo svolgimento del progetto.	3
Corretta realizzazione dei cartamodelli.	4
Qualità della presentazione del progetto (precisione, ordine, correttezza tecnica, padronanza della preciso, ordinato e tecnicamente corretto, padronanza nell'uso della terminologia e degli appropriati segni convenzionali.	3
Capacità logiche di rielaborazione e collegamento pluridisciplinare.	3

PROGETTAZIONE TESSILE – ABBIGLIAMENTO, MODA E COSTUME

Nuclei tematici fondamentali

Progettazione: conoscenza dei criteri di funzionalità, estetica e scelta dei materiali nella progettazione di un prodotto artigianale.

Tecniche di comunicazione: conoscenza delle tecniche di comunicazione di concept, mood e dell'idea visiva generale nella presentazione di una collezione o di un prodotto artigianale.

Tecniche di rappresentazione grafica: conoscenza delle tecniche di rappresentazione grafica di bozzetti, figurini, materiali e disegni *à plat*, con i relativi segni convenzionali della modellistica e degli intrecci tessili.

Storia della moda e del costume: evoluzione storica dei modelli e degli stili.

Obiettivi della prova

Il candidato deve essere in grado di:

- Tradurre le indicazioni di tendenza e target, riassumendole in un mood.
- Ideare e progettare prodotti moda personalizzando la presentazione delle proprie idee progettuali, utilizzando le corrette tecniche di rappresentazione grafica e corredando il tutto con indicazioni di varianti e note tecniche.
- Utilizzare differenti tecniche di rappresentazione grafica per realizzare schizzi progettuali, figurini e disegni *à plat*.
- Decodificare in chiave modellistica la propria idea progettuale esprimendola tramite un disegno *à plat* che rispetti i segni convenzionali della modellistica.
- Scegliere i materiali e i processi di lavorazione in funzione delle tipologie di prodotti e degli indicatori di qualità.
- Individuare i diversi movimenti stilistici dando loro la giusta collocazione storica.
- Utilizzare sistemi CAD per la progettazione di prodotti grafici (nel caso di utilizzo di sistemi CAD).

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza dei contenuti disciplinari	3
Corretta elaborazione delle indicazioni di stile e target finalizzata ad interpretare in modo pertinente il tema, eseguendo scelte compositive coerenti allo stesso.	3
Corretta utilizzazione di differenti tecniche di rappresentazione grafica per elaborare schizzi progettuali, figurini e disegni <i>à plat</i> , rispettando i segni convenzionali per la rappresentazione dei materiali e delle indicazioni di modellistica	6
Personalizzazione della presentazione grafica delle idee progettuali, dando una veste grafica coerente con il tema assegnato.	2
Qualità della presentazione del progetto (precisione, ordine, completezza delle note tecniche, utilizzo della giusta terminologia.	3
Capacità logiche di rielaborazione e collegamento pluridisciplinare.	3

NEL CASO DI PROVA CHE COINVOLGA PIU' DISCIPLINE

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