



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

**“FEDERICO II DI SVEVIA”**

Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272  
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI LIVELLO**

(art. 17, comma 1, del D.lgs. 62/2017)

**ISTRUZIONE PER ADULTI**  
**PERCORSI DI SECONDO LIVELLO**  
**TERZO PERIODO DIDATTICO**

**Indirizzo**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Coordinatrice Prof.ssa Rossana Petrillo**

**DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof.ssa Carmela Accardo**

## SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE _____	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2023-2024 e nel triennio</i> _____	8
<i>Variazioni del Consiglio di livello nel triennio</i> _____	10
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	11
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	12
<i>Credito scolastico SECONDO PERIODO DIDATTICO</i> _____	13
LE PROVE D'ESAME _____	14
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i> _____	17
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI _____	18
<b><i>Materia: lingua e letteratura italiana</i></b> _____	18
<b><i>Materia: storia</i></b> _____	20
<b><i>Materia: matematica</i></b> _____	22
<b><i>Materia: INGLESE (settore SALA E cucina)</i></b> _____	24
<b><i>Materia : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i></b> _____	26
<b><i>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i></b> _____	28
<b><i>Materia: Enogastronomia (settore cucina)</i></b> _____	31
<b><i>Materia: FRANCESE</i></b> _____	33
<b><i>Materia: laboratorio settore sala e vendita</i></b> _____	35
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____	38
PCTO NEL TRIENNIO _____	42
ALLEGATI _____	44
<i>Allegato 1: Relazione candidati con BES</i> _____	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i> _____	45
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i> _____	46
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i> _____	55
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i> _____	56
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i> _____	58

Il presente documento è composto da n. 78 pagine

## DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

---

L' I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" di Siracusa, articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e maestranze molto qualificate.

I docenti e gli studenti del "Federico II di Svevia", uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risiede nelle persone**, hanno saputo fare della propria istituzione un luogo di una formazione umana, culturale e professionale imprescindibile dal territorio in cui opera.

La Vision dell'I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" è "Cambiamento e Collaborazione" il che significa:

- Generare un forte senso di appartenenza nell'utenza e riacquistare il proprio ruolo nello sviluppo armonico della società.
- Attuare percorsi di innovazione didattico-digitale.
- Coinvolgere tutti nel potenziamento di una struttura sempre più efficiente e razionale.
- Creare una intelligente integrazione ed interazione con un territorio ricco di storia, arte e cultura.

*La Mission è: accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione.*

## LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

---

Il PECuP, di cui all'Allegato A del d.lgs. 61/2017, richiama i punti cardine dell'identità dell'istruzione professionale e della sua vocazione educativa che intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, competenze chiave di cittadinanza con competenze scientifiche, tecniche e operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio.

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi

alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

---

Coordinatore: Prof.ssa Rossana Petrillo

### Descrizione della classe:

La classe quinta è composta da 14 alunni, 9 femmine e 5 maschi, e si articola nei due indirizzi “Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”. La composizione della classe ricalca quella tipica dei percorsi di istruzione per adulti: studenti provenienti da contesti differenti, con percorsi personali problematici o comunque specifici, carriere scolastiche frammentate, difficoltà nel riprendere gli studi. Il gruppo originario all’inizio dell’anno scolastico era di 15 alunni, a cui si sono aggiunte 3 studentesse provenienti dalla classe quarta del corso serale, in seguito a revisione del P.F.I. per riconoscimento crediti del secondo periodo didattico. Inoltre, nel corso dell’anno 4 alunni, per motivi di salute o lavorativi, hanno interrotto la frequenza. Per due alunni il consiglio di livello ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato.

### Grado di coinvolgimento:

Il gruppo classe è costituito da corsisti di diverse età ed esperienze; se il loro ambiente socio-economico di origine risulta abbastanza omogeneo, la loro preparazione culturale di base risulta più eterogenea, in quanto diverso è il percorso scolastico pregresso di ciascun alunno. Tra di loro, infatti, ci sono alcuni studenti già diplomati o in possesso di una qualifica professionale. Alcuni studenti hanno ripreso gli studi dopo numerosi anni, mentre altri, di più giovane età, sono in condizione di maggiore continuità formativa. Il lavoro dei docenti non si è rivelato semplice poiché si sono formati, per affinità di percorso o di carattere, dei gruppi di alunni. Tale situazione è stata affrontata dai docenti tramite azioni mirate a risolvere le disparità e a uniformare la formazione dei corsisti, favorendo un clima di serenità e di collaborazione.

### Partecipazione al dialogo educativo:

Il grado di partecipazione e coinvolgimento dimostrato è stato per la maggior parte degli alunni buono, per altri sufficiente, sempre condizionato dalle esigenze lavorative e personali. Sotto il profilo della preparazione e del possesso delle competenze disciplinari, la classe si attesta ad un livello più che sufficiente, sebbene il quadro presenti una certa disomogeneità: un nutrito gruppo, sostenuto da adeguata motivazione ed impegno costante, ha dimostrato interesse per le tematiche proposte, un metodo di studio e capacità generali discrete, raggiungendo gli obiettivi formativi; la restante parte ha evidenziato maggiori difficoltà in alcune discipline, imputabili alla saltuaria partecipazione alla vita scolastica, nonché alle lacune pregresse che ogni docente, quando necessario, ha cercato di colmare, spiegando anche argomenti della programmazione dell'anno precedente, al fine di rendere comprensibili i nuovi concetti. Sono state riscontrate, inoltre, da parte di alcuni, delle difficoltà nell'esposizione orale dovute ad una certa emotività che condiziona, penalizzando a volte, i risultati; tali difficoltà sono invece superate agevolmente quando i corsisti vengono opportunamente guidati, incoraggiati e sostenuti durante il colloquio. Per parte dei corsisti saranno determinanti il recupero e la frequenza delle lezioni nel mese di maggio ai fini dell'ammissione all'esame, che sarà esaminata in sede di scrutinio.

### Comportamento e frequenza:

Il comportamento è stato in genere corretto e rispettoso.

La frequenza delle lezioni, nell'ambito delle particolari caratteristiche di un corso per adulti, è stata garantita al prezzo di notevoli sacrifici, in quanto legata ad impegni e turni di lavoro non sempre compatibili con l'orario scolastico e con le varie problematiche familiari. La frequenza può definirsi dunque, nel complesso, regolare per una parte degli studenti, mentre per altri non è stata assidua.

---

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024 E NEL  
TRIENNIO

---

*Nota su elenco alunni*

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame.

Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.



<b>Classe</b>	<b>2021-2022</b>	<b>2022-2023</b>	<b>2023-2024</b>
Studenti della classe	31	17	14
Studenti inseriti	31	/	6
Sospensione del giudizio finale	4	3	/
Promossi scrutinio finale	18	11	/
Non promossi	/	5	/
Studenti provenienti da altro istituto	3	2	/
Ritirati	6	7	4
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	/	/	/

---

**VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI LIVELLO NEL TRIENNIO**


---

<b>Discipline curriculari</b>	<b>Ore di Lezione</b>	<b>Docenti a.s. 2023/2024</b>	<b>Docenti a.s. 2022/2023</b>	<b>Docenti a.s. 2021/2022</b>
Italiano	3	PETRILLO ROSSANA	NO	NO
Storia	2	PETRILLO ROSSANA	NO	NO
Inglese	3	TORO RITA PAOLA	NO	NO
Matematica	2	DI MARI TANCREDI	NO	NO
Francese	2	MAIMONE TOMMASA	NO	NO
Laboratorio Cucina	6	TAVINI SERGIO	SI	NO
Laboratorio Sala e Vendita	6	MONCADA VINCENZO	SI	SI
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4	FRASCA ANNA	NO	NO
Diritto e Tecniche amministrative	3	SCALORA NADIA	NO	NO

## CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

---

L'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 (art. 11 punto 5) definisce i criteri per l'attribuzione del credito nei percorsi di istruzione di secondo livello: “5. Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di livello attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, **per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di livello attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno** di cui alla tabella all'allegato A del D.lgs. 62/2017, **moltiplicando per due** il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di livello attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.”

Per la valutazione si fa riferimento alla CM 3 del 17 marzo 2016:

“In riferimento alla valutazione periodica e finale si richiamano le disposizioni dettate dall'art. 4 del DPR 122 del 2009, che si intendono confermate anche per i percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello con le seguenti precisazioni. La valutazione, periodica e finale, è definita, ai sensi dell'art. 6, comma 1 del DPR 263/12, sulla base del Patto formativo individuale - elaborato dalla Commissione di cui all'articolo 5 comma 2 del DPR 263/12 - con cui viene formalizzato il percorso di studio personalizzato relativo al periodo didattico frequentato dall'adulto.”

---

---

### ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

---

Nell'attribuzione del credito scolastico si devono tenere in conto anche i seguenti punti:

- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative (O.M. 90/2001);
- la frequenza scolastica (nei percorsi di secondo livello si farà riferimento al patto formativo individuale di ciascuno studente così come indicato nel DPR del 29 ottobre 2012, n. 263 e nella CM 3 del 17 marzo 2016);
- gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di livello, fra le attività, previste dal D.M. n.49 del 24.02.2000, debitamente certificate. Sulla base di quanto esposto, il Collegio docenti ha stabilito che in sede di scrutinio finale, nell'attribuzione del credito scolastico verranno adottati i seguenti criteri:
- se la media  $M$  dei voti è inferiore a  $M,5$  (es. 6,2 o 7,4...) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno 2 dei tre parametri suddetti;
- se la media  $M$  dei voti è uguale o superiore a  $M,5$  (es. 6,5 o 7,7) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è sufficiente che l'alunno soddisfi almeno 1 dei tre parametri suddetti. Il punteggio massimo previsto nella banda di oscillazione non sarà in ogni caso attribuito in presenza di provvedimenti disciplinari per fatti gravi. Non è possibile attribuire punti oltre quelli indicati nella banda di oscillazione.

TABELLA DI CUI ALL'ALLEGATO A AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017

---

Media dei voti	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-----	7-8
$M = 6$	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	12-13	14-15

---

## CREDITO SCOLASTICO SECONDO PERIODO DIDATTICO

---

Per ciascun alunno, il credito scolastico è stato attribuito, sulla base della Tabella di cui all'allegato A del Decreto legislativo 62/2017 e dell' O.M. 55 del 22 marzo 2024 precedentemente richiamata.

## LE PROVE D'ESAME

---

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di livello ha fatto riferimento alla O.M. n. 55 del 22-03-2024 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2023-2024.

### Articolo 19

*(Prima prova scritta)*

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

### Articolo 20

*(Seconda prova scritta)*

Comma 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato

collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

## Articolo 22 (punto 7, percorsi di istruzione per adulti)

### *(Colloquio)*

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs.62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
  - a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
  - b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
  - c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.
3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. **Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.**
4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.
5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.
11. **In riferimento al comma 8 dell'art. 22 dell'O.M. 65, nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità indicate ai commi precedenti dell'art.22 ma con le seguenti precisazioni:**
- a) **i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP),** definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), **prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio.** Nel colloquio, pertanto, la sottocommissione propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti dell'art. 22, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;
  - b) **per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale,** quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Per quanto concerne il COLLOQUIO che concluderà per il candidato l'ESAME di STATO, il Consiglio di Livello ha illustrato agli studenti come si dovrà svolgere sulla base dell'O.M. N° 65.



---

**SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE**

---

**PRIMA PROVA SCRITTA “Lingua e letteratura italiana”**

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'Esame di Stato e una simulazione in data 10 aprile 2024.

**SECONDA PROVA SCRITTA “Scienze e cultura dell'alimentazione”**

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione in data 11 aprile 2024.

**COLLOQUIO ORALE**

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 2 maggio 2024.

Sono state elaborate le griglie di valutazione:

- per la prima prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 1095 del 21-11-2019;
- per la seconda prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 164 del 15-06-2022;
- per la prova orale, secondo quanto previsto dall'O.M. n. 55 del 22-03-2024.

Le griglie di valutazione e le prove di simulazione delle prove scritte vengono allegate al presente Documento.

---

---

## CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

---

---

---

### MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

---

DOCENTE: ROSSANA PETRILLO

---

#### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Sambugar M. – Salà G., *Tempo di letteratura – per il nuovo Esame di Stato*, vol. 3, La Nuova Italia Editrice.

#### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

#### ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024:

99

#### ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

82

#### ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

#### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale dialogata, lezione multimediale, lettura e analisi di testi degli autori studiati, interventi personalizzati, lavori di gruppo guidati, problem solving.

#### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, interrogazioni programmate, attività di potenziamento.

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo anche in versione digitale, materiale semplificato e adattato, presentazioni multimediali, mappe concettuali, video, film, documentari, piattaforma Google Classroom.

#### STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte, esercitazioni sulle tre tipologie della prima prova scritta, dibattiti costruttivi in classe.

---

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

#### CONOSCENZE

- La letteratura italiana tra due secoli: Verismo, Decadentismo, Simbolismo.
- Verga, Pascoli, D'Annunzio.
- Le Avanguardie: il Futurismo.
- Il romanzo della crisi tra '800 e '900: Pirandello.
- Ungaretti.
- Primo Levi.

## ABILITÀ

Avere padronanza degli elementi principali del testo poetico e narrativo (analisi del contesto, contenuto, intento comunicativo, elementi fonico-ritmici, elementi stilistici, struttura grafica), saper produrre comunicazioni orali e scritte usando lessico e registro appropriati.

## COMPETENZE

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### LA LETTERATURA ITALIANA TRA DUE SECOLI: VERISMO, DECADENTISMO, SIMBOLISMO.

- Positivismo, Realismo, Naturalismo francese: caratteri generali.
- Il Verismo.
- **Giovanni Verga**, vita e poetica.

Dalla raccolta di novelle “Vita dei Campi”: analisi della novella “Rosso Malpelo”;

Il ciclo dei Vinti. “I Malavoglia”: trama e contenuti.

Da “I Malavoglia”: lettura e analisi dell’incipit “La famiglia Malavoglia”.

- Caratteri generali del Decadentismo, del Simbolismo e dell’Estetismo.
- Vita e poetica di **Giovanni Pascoli**.

Poetica del Fanciullino.

Dalla raccolta poetica “Myricae”: lettura, analisi e commento della lirica “X Agosto”.

Da “I canti di Castelvecchio”: lettura, analisi e commento della lirica “La mia sera”.

Letture di brani tratti da “La grande proletaria si è mossa”.

- Vita e poetica di **Gabriele D’Annunzio**

Trama e contenuti del romanzo “Il Piacere”.

Letture e analisi del brano “Ritratto di un esteta”.

La poetica del superuomo. Le Laudi: struttura dell’opera e contenuti.

Da “Alcyone”: lettura, analisi e commento della lirica “La pioggia nel pineto”. Il panismo.

### U.D.A. 2

#### LE AVANGUARDIE E IL ROMANZO DELLA CRISI TRA ‘800 E ‘900.

- Il Futurismo: caratteristiche del movimento.

**Filippo Tommaso Marinetti**: lettura de “Il Manifesto della cucina futurista”.

- Vita e poetica di **Luigi Pirandello**: contrasto vita e forma, l’umorismo e il relativismo conoscitivo.

Trama e struttura del romanzo “Il fu Mattia Pascal”.

Da “Novelle per un anno” lettura e analisi delle novelle: “Ciaula scopre la luna” e “La patente”.

Confronto fra i personaggi di Malpelo e Ciaula: somiglianze e differenze.

## U.D.A. 3

## LA LETTERATURA E LA GUERRA

- **Giuseppe Ungaretti:** vita e poetica.

Struttura e temi della raccolta poetica “L’allegria”.

Da “L’allegria” lettura, analisi e commento delle poesie: “Soldati”, “Veglia”, “Mattina”, “Fratelli”, “San Martino del Carso”.

- **Primo Levi:** la vita e l’esperienza del Lager.

Struttura e temi del romanzo “Se questo è un uomo”.

Lettura e commento della poesia “Shemà”.

Lettura e commento di un brano dall’introduzione a “La tregua”.

## U.D.A. 4

## LABORATORIO DI SCRITTURA

- Esercitazioni sulle tre tipologie di testo previste per la prima prova scritta dell’Esame di Stato:
  - Analisi e interpretazione di un testo letterario;
  - Analisi e produzione di un testo argomentativo;
  - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo inerente tematiche di attualità.

## U.D.A. 5

## EDUCAZIONE CIVICA

- Il mondo del lavoro e la letteratura: brani scelti.

---

**MATERIA: STORIA**

---

DOCENTE: ROSSANA PETRILLO

---

## LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Di Sacco P., *Agenda Storia 3: Il Novecento e l’età attuale – idee persone cose*, SEI.

## ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

## ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL’ANNO SCOLASTICO 2023-2024:

66

## ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

48

## ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

## METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale dialogata, lezione multimediale, lettura e analisi di testi e fonti storiografiche.

## INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

20

Attività di recupero in itinere, interrogazioni programmate, interventi personalizzati.

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo anche in versione digitale, fotocopie, mappe concettuali, schede di sintesi, video e documentari, presentazioni multimediali alla LIM, piattaforma Google Classroom.

#### STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali, dibattiti costruttivi in classe.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

#### CONOSCENZE

- La Belle Époque
- L'età giolittiana
- L'Europa verso la grande guerra
- La prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra
- L'età dei totalitarismi
- La rivoluzione russa e lo stalinismo
- Il regime fascista
- Il regime nazista
- La seconda guerra mondiale

#### ABILITÀ

Acquisire i concetti di spazio e tempo.

Saper contestualizzare a livello economico, sociale e culturale il periodo storico di riferimento.

Acquisire la capacità di utilizzare i concetti storici e poterli comparare alla storia attuale.

#### COMPETENZE

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

### CONTENUTI

---

#### U.D.A. 1

##### L'ETÀ DELL'IMPERIALISMO: IL NOVECENTO FRA GUERRA, CRISI E RIVOLUZIONE

La Belle Époque e la nuova società di massa.

L'età dell'imperialismo: caratteri essenziali.

Lo svolgimento del I conflitto mondiale e la vittoria dell'Intesa.

La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica.

L'eredità della grande guerra.

#### U.D.A. 2

##### L'ETÀ DEI TOTALITARISMI

Ascesa del fascismo in Italia.

Il nazismo.  
L'Urss di Stalin.  
La seconda guerra mondiale.

U.D.A. 3

IL MONDO NEL BIPOLARISMO  
La guerra fredda (cenni).

U.D.A. 4

EDUCAZIONE CIVICA  
Il lavoro nella Costituzione:

- Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana
- Articoli della Costituzione italiana riguardanti il lavoro.

---

## MATERIA: MATEMATICA

---

DOCENTE: TANCREDI DI MARI

---

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Colori della matematica, Edizione Bianca, per il secondo biennio degli istituti alberghieri, Leonardo Sasso, Ilaria Fragni.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024:

58

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

44

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione frontale dialogata, cooperative learning.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Mappe concettuali, diagrammi, fotocopie, video, tutoring su Classroom.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

LIM, Classroom, fotocopie, libro di testo, mappe concettuali, diagrammi.

STRUMENTI DI VERIFICA:

22

Verifiche scritte aperte con quesiti e problemi, verifiche orali, consegne dei compiti su Classroom.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

Richiami sulla risoluzione di equazioni e sistemi di equazioni lineari. Semplici casi di logaritmi e radici. Disequazioni lineari di primo e secondo grado, sistemi di disequazioni. Concetti base sull'algoritmo. Calcolo combinatorio, probabilità, teoria generale delle funzioni, funzioni lineari, studio di generiche funzioni.

### ABILITÀ

Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi lineari. Applicare metodi algoritmici per risolvere equazioni lineari. Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni e combinazioni in un insieme. Calcolare la probabilità di eventi compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti. Studiare funzioni lineari e funzioni generiche (calcolo del dominio, studio di simmetrie, intersezione con gli assi).

### COMPETENZE

- 1) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- 2) Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; (raggiunta in parte).
- 3) Comunicazione efficace.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### **Richiami:**

Equazioni lineari: Operazioni con numeri relativi, calcolo del minimo comune multiplo, risoluzione di equazioni di primo grado e secondo grado, sistemi di equazioni a due incognite.

Studio semplice dei seguenti operatori matematici:

- Logaritmo: definizione, logaritmi naturali ed in base 10, principali proprietà, semplici esercizi.
- Radice: definizione di radicale, radici pari e dispari, condizioni di esistenza, principali proprietà dei radicali, semplici esercizi,

### U.D.A. 2

**Disequazioni:** disequazioni di primo e secondo grado, rappresentazione grafica, semplici casi di risoluzione di sistemi di disequazioni.

### U.D.A. 3

**Algoritmo:** definizione, caratteristiche, rappresentazione grafica, esempi di algoritmo per la risoluzione di equazioni di secondo grado.

### U.D.A. 4

#### **Funzioni:**

Teoria delle funzioni in generale: definizione, dominio, codominio, insieme immagine, classificazioni di funzione: funzione iniettiva, suriettiva e biettiva.

**Teoria delle funzioni lineari:** rappresentazione matematica e grafica, coefficiente angolare  $m$  e ordinate all'origine  $q$ , forma implicita ed esplicita, studio nel caso particolare  $q=0$ , proporzionalità diretta, esempi.

**Studio delle funzioni:**

-Studio del dominio: (definizione, differenziazione tra il dominio ed il dominio naturale, regole generali per il calcolo del dominio di funzioni, esercizi per il calcolo del dominio di funzioni polinomiali, funzioni razionali fratte e di semplici funzioni irrazionali e logaritmiche)

-Studio delle simmetrie: utilità pratica dello studio di simmetrie, funzioni pari (definizione, caratteristiche), funzioni dispari (definizione, caratteristiche) esempi.

-Intersezioni con gli assi: esercizi.

U.D.A. 5

**Calcolo combinatorio:** permutazioni (semplici e ripetute), disposizioni semplici, combinazioni semplici, esempi.

U.D.A. 6

**Calcolo delle probabilità:** definizione classica e limiti della sua applicazione, eventi compatibili e incompatibili, teorema della probabilità totale, eventi dipendenti e indipendenti, probabilità condizionata, esempi.

---

**MATERIA: INGLESE (SETTORE SALA E CUCINA)**

---

DOCENTE: TORO RITA PAOLA

---

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

E. Assirelli, A. Vetri, FLAVOURS, ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE, Rizzoli Languages Ed.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3 ore settimanali

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024:

99 ore, di cui 9 in FAD

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

80 ore in presenza

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8 ore

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale con uso di schede individuali, lezione partecipata con il contributo della LIM, per l'uso di *piattaforme linguistiche, app, videoclip, podcast*, per migliorare la propria *performance* linguistica. Lavori in coppia e piccolo gruppo per interazioni orali in situazione, comprensione del testo scritto, miglioramento



fonetico e fonologico, anche tramite utilizzo autonomo di piattaforme linguistiche. Esercitazioni partecipate per la riduzione del testo scritto di lingua settoriale in mappe concettuali e riassunti scritti. Listening + verifica a scelta multipla del testo orale in vista delle prove di ascolto INVALSI. Interventi uno-a-uno con alunni BES per la creazione di mappe concettuali semplificate, trasmissione di un metodo per la lettura e la comprensione del testo scritto autonomo.

#### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica di fine modulo per l'aggiustamento e il recupero dei contenuti; approfondimenti e raccordo con le discipline di indirizzo.

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo. Schede tecniche, mappe concettuali, sunti... pubblicati sistematicamente sulla piattaforma Classroom.

#### STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte strutturate e semi strutturate. Verifiche orali espositive ed interattive, teoriche e in situazione, dei contenuti orali di lingua settoriale.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

#### CONOSCENZE

Conoscenza delle strutture grammaticali di base e delle principali funzioni comunicative. Conoscenza del lessico specifico della microlingua del settore di indirizzo, relativo agli argomenti esplicitati nella voce 'contenuti'.

#### ABILITÀ

Abilità ad intervenire con frasi semplici e corrette in conversazioni su temi di carattere quotidiano e professionale del proprio settore di indirizzo, sapendo esporre anche la modalità di applicazione pratica dei contenuti teorici appresi.

Abilità a produrre semplici testi scritti di interesse professionale.

#### COMPETENZE

Capacità di cogliere il senso globale e specifico di un testo scritto o orale relativo alla lingua settoriale studiata; di interagire in conversazioni brevi e semplici in ordine ai contenuti appresi; di produrre semplici testi scritti di carattere personale ed operativo.

Capacità di cogliere il senso globale e gli aspetti analitici di annunci e inserzioni di lavoro; di redigere un CV formato *Europass*; di interagire in maniera adeguata su temi di carattere professionale ed interdisciplinare per sostenere un colloquio di lavoro, usando lessico e fraseologia convenzionali.

Capacità di parlare di sostenibilità, con particolare attenzione alla riduzione dello spreco del cibo, al cibo km 0, e progetti *slow food*. Capacità di esprimere riflessioni semplici sul secondo obiettivo dell'Agenda 2030.

### CONTENUTI

---

#### U.D.A. 1

##### JOB SEARCH

- reading job advs
- writing a CV according to *Europass* format
- doing an effective job interview

## U.D.A. 2

### FOOD AND HEALTH

- The US MyPlate
- The Food Pyramid
- The Mediterranean Diet Pyramid
- Alternative and special diets
- Food allergies and intolerances
- Celiac disease
- The food-related diseases and eating disorders

## U.D.A. 3

### FOOD SAFETY AND HYGIENE

- Food contamination
- A glance to microbes
- Food poisoning
- Food spoilage and safe storage
- Food preservation and food packaging
- The HACCP system and principles

## U.D.A. 4

### THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

- The UN 2030 Agenda and the global goals
- Definition of 'sustainability'
- Sustainable diet
- 0 km food
- The philosophy of Slow Food
- Food waste reduction

ED. CIVICA: The zero-hunger challenge: – THE 2ND GOAL OF AGENDA 2030

---

## **MATERIA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

---

DOCENTE: PROF.SSA SCALORA NADIA

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATO

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP– S. RASCIONI – F. FERRIELLO- ED. RIZZOLI TRAMONTANA

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

### ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024:

99

### ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

75 di cui 3 ore di Ed. Civica

### ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

26

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Sono state attivate le metodologie e le strategie di insegnamento volte a valorizzare le potenzialità di ogni singolo studente e il suo stile di apprendimento.

Le strategie adottate: attività di problem solving, lezioni attiva e partecipata, analisi e studio di casi aziendali, lavori individuali e di gruppo.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

- Pausa didattica, recupero ed approfondimento, collegamento tra gli argomenti trattati e la realtà locale

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

- Libro di testo, materiale di sintesi e mappe concettuale, testi normativi di settore, Lim, pc, software di presentazione multimediale per la realizzazione dei prodotti proposti dalle UDA.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

- Prove scritte e orali, prove strutturate e compiti di realtà.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**


---

**CONOSCENZE**

- Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa.
- Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza
- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing.
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
- Norme internazionali e comunitarie di settore.
- Contratti di viaggio e di settore

**ABILITÀ**

- Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica-ristorativa.

**COMPETENZE**

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

- Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la propria produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

- Le Norme sulla sicurezza del lavoro e alimentare nei luoghi di lavoro

### U.D.A. 2

- Il Mercato Turistico

### U.D.A. 3

- Il Marketing

### U.D.A. 4

- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

### U.D.A. 5

- La Normativa del settore turistico-ristorativo

### U.D.A. 6

- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

### U.D.A. 7 EDUCAZIONE CIVICA

- Sii sostenibile: proteggi l'ambiente e la tua salute. Valorizza il tuo territorio e le sue eccellenze.

---

## MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

---

DOCENTE: ANNA FRASCA

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

**Alimentazione oggi-Silvano Rodato- CLITT**

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

04

### ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024:

132

### ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

109

### ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

28

### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Il lavoro è stato organizzato tenendo conto della fisionomia della classe, delle esperienze pregresse della maggioranza, dei singoli e delle dinamiche relazionali dei gruppi. Il percorso di apprendimento è stato caratterizzato dalla significatività dei contenuti nei confronti dell'allievo, dalla valorizzazione dei suoi interessi, dalla soddisfazione dei suoi bisogni, da uno sviluppo progressivo di concetti, capacità ed acquisizione dei codici comportamentali. Si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lezione interattiva, al lavoro per gruppi di livello, al cooperative learning, allo sviluppo dell'UDA. Le metodologie messe in atto sono state il brainstorming, il problem solving, ricerca-azione, discussione. Per gli alunni BES si è fatto ricorso alla semplificazione dei contenuti mediante l'uso di schemi e mappe concettuali realizzate alla LIM, creazione da parte degli alunni di riassunti da utilizzare come supporto durante le verifiche.

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Durante l'a.s. sono stati svolti interventi di recupero in itinere, durante lo svolgimento di ciascuna unità didattica e al termine del quadrimestre con pausa didattica. Per il recupero si è fatto ricorso prevalentemente a lavori differenziati per singoli alunni e all'esposizione guidata di semplici contenuti disciplinari.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Per la presentazione delle U.D. si è fatto ricorso all'uso del libro di testo anche in formato digitale inserito su classroom, di mappe concettuali e schemi sinottici proposte dall'insegnante alla LIM, osservazioni sistematiche e compiti di realtà.

### STRUMENTI DI VERIFICA:

Per la verifica scritta si è fatto ricorso alla produzione di testi argomentativi con comprensione dei contenuti proposti, risoluzione di problemi e casi pratici e professionali. Per le verifiche orali si è fatto ricorso alle interrogazioni, al dialogo e alle conversazioni spontanee e guidate su argomenti di studio ma anche su quelli di loro interesse sempre inerenti la disciplina. Per la valutazione del percorso formativo, si è proceduto ad un'azione costante di registrazione delle attività svolte, dei progressi ottenuti o meno da parte del singolo allievo. La valutazione, inoltre, è stata intesa come modalità di verifica del processo di insegnamento/apprendimento per l'eventuale revisione e riprogettazione. Nel valutare l'alunno, si è tenuto conto non solo dell'acquisizione dei contenuti proposti, ma di tutti quei fattori che incidono sul processo di apprendimento e di formazione (interesse, impegno, abilità operative, applicazione, partecipazione, motivazione, socializzazione ...).

---

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

## CONOSCENZE

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni;  
Conoscenza dei fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da alcune patologie;  
Conoscenza della relazione esistente tra alimentazione e salute;  
Agenda 2030: la sostenibilità ambientale; produzione agroalimentare sostenibile; dieta sostenibile; lotta allo spreco alimentare;  
Conoscenza dei nuovi prodotti agroalimentari;  
Conoscenza del significato di qualità negli alimenti;  
Conoscenza e promozione del “Made in Italy”.

## ABILITÀ

Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento;  
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;  
Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo;  
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;  
Comprendere il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili;  
Comprendere il significato di dieta sostenibile e saper creare dei menù sostenibili;  
Saper valorizzare i prodotti Made in Italy;  
Saper riconoscere la qualità di un prodotto alimentare dai marchi riportati in etichetta.

## COMPETENZE

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;  
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;  
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e la cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile  
Prendere coscienza delle situazioni di disagio giovanile ed adulto, comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;  
Saper valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e promuovere il Made in Italy.

---

## CONTENUTI

### U.D.A. 1

**Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione:** contaminazioni alimentari, malattie da contaminazione biologica degli alimenti, igiene nella ristorazione e sistema HACCP

### U.D.A. 2

**Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie:** alimentazione equilibrata e LARN, linee guida modelli alimentari, dieta in alcune fasce d'età.

### U.D.A. 3

**Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche:** tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta sostenibile.

## U.D.A. 4

**Dieta in particolari condizioni patologiche:** obesità e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari\*, diabete\*, allergie e intolleranze alimentari (celiachia e intolleranza al lattosio).

## U.D.A. 5

**Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari:** problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, filiera agroalimentare e impronta ecologica, nuovi prodotti alimentari\*, qualità degli alimenti\*.

## U.D.A. 6

**Promozione del made in Italy\***

ARGOMENTI DI ED.CIVICA:

- Alimentazione e salute
- Agenda 2030: la sostenibilità ambientale
- Produzione agroalimentare sostenibile
- Sostenibilità nella dieta
- Lo spreco alimentare

**\*gli argomenti indicati verranno sviluppati dopo il 15 Maggio**

---

**MATERIA: ENOGASTRONOMIA (SETTORE CUCINA)**

---

DOCENTE: TAVINI SERGIO

---

## LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Smart chef quinto anno, Editore Giovanni Salviani, casa editrice Hoepli scuola

## ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

6 ore settimanali

## ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO

Ore 244

## ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

Ore 128

## ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

Ore 66

## METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale con proiezione schede LIM, lezione pratica partecipata di laboratorio di cucina, visione video, lavori di gruppo.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Potenziamento e fermo didattico

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo, schede tecniche, attrezzatura professionale.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifiche scritte simulate e semi simulate a risposta aperta esercitazione pratica di laboratorio

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (cucina regionale)  
Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un determinato territorio e all'assetto turistico.  
Elementi essenziali delle principali tipologie di cucine regionali italiane.

**ABILITÀ**

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.  
Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.  
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.  
Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista ambientale.

**COMPETENZE**

Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

**CONTENUTI**

---

**U.D.A. 1**

Organizzazione e gestione del ristorante  
La ristorazione contemporanea  
Made in Italy, la cucina regionale italiana

**U.D.A. 2**

Gli alimenti e la qualità alimentare  
Le carni  
I pesci

**U.D.A. 3**

Marketing e menù  
Pasticceria, gelateria e panificazione



---

**MATERIA: FRANCESE**

---

DOCENTE: TOMMASA MAIMONE

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI****Fotocopie :C. Duvalier, *SUBLIME OENOASTRONIMIE ET SERVICE*, Eli edizioni****ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

**ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024:**

66

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:**

35

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

10

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Le lezioni sono state condotte ponendo l'accento sulla centralità dell'alunno e utilizzando metodologie didattiche per creare un ambiente di apprendimento favorevole. Le simulazioni di dialoghi contestualizzati sono state integrate per favorire l'apprendimento pratico della materia, consentendo agli studenti di applicare le conoscenze acquisite in contesti realistici.

È stato tenuto conto del progresso nelle quattro abilità linguistiche fondamentali: ascolto, parlato, lettura e scrittura. Diverse attività sono state svolte per comprendere i testi, questionari scritti e orali, esposizioni orali e simulazioni di dialoghi contestualizzati. L'attenzione è stata dedicata in modo particolare alla comprensione e all'analisi dei testi scritti, con opportunità per gli studenti di rielaborare i contenuti in modo da consolidare la comprensione.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

La scuola serale ha come alunni studenti adulti che hanno esigenze diverse rispetto ai giovani. Pertanto, gli interventi didattici, educativi ed integrativi devono tener conto di ciò: gli studenti adulti possono avere background e livelli di competenza diversi, quindi i programmi devono considerare le esigenze personali per tale motivo si ci si è concentrati sulla revisione dei punti più ostici adattando e personalizzando i contenuti per migliorare il processo di apprendimento del singolo. Per questo sono state previste dei momenti di tutoraggio. Gli studenti adulti spesso apprezzano un approccio pratico all'apprendimento quindi si sono veicolati i contenuti calandoli nella realtà quotidiana.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Testi di consultazione, LIM, , fotocopie, esercitazioni individuali e/o a gruppi. libro in formato digitale, video-audio su you tube e relativi link, registrazioni audio mp; strumenti digitali: presentazioni di google, powerpoint... Strumenti indispensabili per motivare gli alunni.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Gli alunni sono stati sollecitati e coinvolti e quindi sono stati necessari momenti di correzione e di feedback la valutazione ha tenuto conto: della competenza linguistica, della fluidità linguistica, della conoscenza dei contenuti, della capacità di decodificare un messaggio.

Si è tenuto conto dei progressi fatti dagli alunni rispetto alla situazione di partenza nonché dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse mostrato nel corso dell'anno scolastico

Per quanto riguarda le verifiche e la valutazione: all'interno delle ore di lezione sono state svolte delle prove scritte concernenti la risoluzione di prove strutturate con attività sulla comprensione del testo, con relativi quesiti, prove strutturate e semi-strutturate, conversazioni in lingua

La verifica degli obiettivi didattici prestabiliti ha riguardato sia l'acquisizione delle singole abilità linguistiche produttive e ricettive, sia l'integrazione di diverse abilità.

Per la valutazione finale, ho tenuto conto della valutazione formativa "in itinere", dei progressi, anche comportamentali compiuti, del raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati, dello sviluppo delle capacità logico-espressive, della maturazione complessiva delle capacità di ogni alunno.

---

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

### CONOSCENZE

- Saper individuare il lessico tecnico e specifico del linguaggio settoriale specifico (terminologia di cucina/ e di sala)
- Saper individuare gli alimenti essenziali delle diverse diete alimentari studiate e saper distinguere quelle più salutari da quelle meno salutari
- Conoscere la Piramide alimentare e saperla argomentare
- Saper distinguere e confrontare le differenti diete: macrobiotica, vegetariana, mediterranea, vegana, ecc
- Saper compilare un CV
- Lo Champagne

Si sono raggiunti, in buona parte, gli obiettivi programmati all'inizio dell'anno scolastico.

Gli obiettivi di apprendimento espressi nelle abilità, sono stati raggiunti in maniera semplice dagli alunni.

### ABILITÀ E COMPETENZE

Gli obiettivi generali dell'apprendimento della lingua inglese hanno permesso agli alunni di questa classe:

- di sapere esporre oralmente e per iscritto testi specialistici relativi ai contenuti studiati
- di comprendere e produrre semplici messaggi linguistici
- di utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
- Esprimersi in lingua straniera per scopi comunitari e comunicativi in modo semplice;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello A2/B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- capire gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua;
- saper leggere e scrivere;
- esprimersi oralmente su argomenti riguardanti la microlingua del percorso di studi intrapreso;
- utilizzare un lessico appropriato del linguaggio quotidiano per una comunicazione semplice.

---

## CONTENUTI

### U.D.A. 1

Le menu ou la carte ?

### U.D.A. 2

Régime et nutrition

U.D.A. 3

Le Champagne

U.D.A. 4

Le Cv et la lettre de motivation

---

**MATERIA: LABORATORIO SETTORE SALA E VENDITA**

---

DOCENTE: VINCENZO MONCADA

---

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Sarò Maitre, Sarò Barman. Autori: M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini Vol. 2 Biennio e Vol. unico per il Quinto anno Giunti T.V.P

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024:

135 (132+4 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

120

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Esercitazioni pratiche.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi, approfondimenti.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, strumenti audiovisivi, siti web di settore.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Colloqui frontali e lavori di gruppo.

---

OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

CONOSCENZE

35

Terminologia della degustazione, analisi visiva, olfattiva e gustativa del vino. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini. Servizio dei vini, marchi di qualità.

L'organizzazione del bar e il servizio. La gestione del bar.

Le bevande analcoliche e alcoliche "aperitivo" preparate al bar. Le bevande aperitivo. I distillati. I liquori. Gli amari. I cocktail aperitivi.

La vite. Dall'uva al mosto. La vinificazione. Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino. I vini spumanti. I vini speciali. L'enografia regionale. L'enografia italiana. I principi di base. L'esame visivo. L'esame olfattivo. L'esame gusto olfattivo. Le schede di valutazione.

## ABILITÀ

Individuare la produzione enoica locale, riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini. Descrivere le caratteristiche del vino usando la terminologia corretta. Simulare la gestione del bar le principali tecniche con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del banco bar. Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione del bar. Individuare la produzione enoica regionale, nazionale ed internazionale di qualità. Classificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.

## COMPETENZE

Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico; lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria; classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini. Servizio dei vini, marchi di qualità. La differenza tra distillati e liquori.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### LA TECNICA DI DEGUSTAZIONE

- Terminologia della degustazione, analisi visiva, olfattiva e gustativa del vino.
- Metodi di analisi organolettica di cibi, vini. • Servizio dei vini, marchi di qualità.
- I principi di base
- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto olfattivo
- Le schede di valutazione

### U.D.A. 2

#### LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR

- La brigata del bar la gestione del servizio
- Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria.
- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
- L'organizzazione del bar e il servizio.
- La gestione del bar.
- Le bevande analcoliche e alcoliche "aperitivo" preparate al bar.
- Le bevande aperitivo
- I distillati

- I liquori
- Gli amari
- I cocktail aperitivi

### U.D.A. 3

#### ENOLOGIA E ABBINAMENTI

- Dall'uva al vino
- L'enografia nazionale e provinciale regioni vitivinicole
- La vite
- Dall'uva al mosto
- La vinificazione
- Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino
- I vini spumanti
- I vini speciali vino
- L'enografia regionale
- L'enografia italiana

## INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA NADIA SCALORA

La progettualità dell'insegnamento di Educazione civica della scuola è stata elaborata in coerenza con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, con il Decreto ministeriale n. 35 del 22.06.2020 ed ha come fine l'educazione e la formazione di "cittadini responsabili", capaci di agire e di "partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (Art. 1, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n.92).

<p><b>TEMATICA AFFRONTATA</b></p> <p><b>UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE</b></p>
<p><b>COMPETENZE:</b> Sviluppare la conoscenza della Costituzione italiana. Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona.</p>

DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITÀ	METODOLOGIA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	Terzo periodo didattico	Il mondo del lavoro in letteratura: brani scelti.	Comprendere i principi fondamentali della Costituzione. Essere consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri.	Lezione dialogata. Lettura di novelle e analisi di testimonianze visive. Attività di cooperative learning.
STORIA	3	Terzo periodo didattico	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana. Articoli della Costituzione italiana riguardanti il lavoro.	Comprendere i principi fondamentali della Costituzione. Essere consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri.	Lezione partecipata, cooperative learning, gruppo di studio e di lavoro, lezione interattiva, gruppi di ricerca. Lettura e analisi di testi anche tramite supporto informatico.
LINGUA INGLESE	4	Terzo periodo didattico	Il secondo obiettivo dell'Agenda 2030: azzeramento della fame nel mondo	Comprendere il significato di sostenibilità ambientale, sociale ed economica e riflettere sull'urgenza dell'azzeramento della fame nel mondo	Letture e comprensione di testi scritti; visione di filmati; riflessioni in aula
LINGUA FRANCESE	3	Terzo periodo didattico	Respecter, protéger et assurer la santé de la personne (à travers l'alimentation)	Conoscere (in lingua) aspetti relativi al rispetto personale e interpersonale.	Cooperative learning. Problem solving. Metodo globale. Metodo induttivo. Metodo

					funzionale comunicativo.
MATEMATICA	3	Terzo periodo didattico	Agenda 2030, obiettivo 7: energia pulita ed accessibile.	Comprendere il significato di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.	Lezione frontale, lezione frontale dialogata.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	6	Terzo periodo didattico	<p>UDA Sii sostenibile: Agenda 2030: la sostenibilità ambientale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.</li> <li>-Sistemi produttivi in agricoltura</li> <li>-Filiera agroalimentare e impronta ecologica</li> <li>- Sostenibilità nella dieta</li> <li>-Lo spreco alimentare</li> </ul> <p>UDA Io cittadino consapevole:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione e salute</li> <li>- Anoressia e bulimia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili</li> <li>-Comprendere l'importanza nell'assumere atteggiamenti sostenibili nella vita quotidiana</li> <li>- Comprendere il significato di dieta sostenibile e come effettuare la lotta allo spreco</li> <li>Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo</li> <li>-Comprendere le cause dei disturbi alimentari</li> </ul>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Attività di ricerca</p> <p>Visione di Power point preparati dalla docente</p>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	Terzo periodo didattico	<p>UDA:Sii sostenibile: proteggi l'ambiente e la tua salute. Valorizza il tuo territorio, le sue eccellenze e la tua salute.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le dinamiche del mercato del turismo sostenibile.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Analizzare il mercato turistico sostenibile e interpretare le dinamiche.</li> <li>- Identificare le caratteristiche del mercato turistico sostenibile.</li> </ul>	-Attività di problem solving, lezione partecipata, disamina casi aziendali, lavori individuali e di gruppo.
LABORATORIO DI CUCINA	10	Terzo periodo didattico	La collaborazione della brigata di cucina, la collaborazione fra i reparti di un albergo la cucina sostenibile, il rispetto del comportamento "etica professionale" Il rispetto delle regole professionali.	Comprendere i principi fondamentali della professione nel rispetto delle regole per se stessi e verso gli altri.	Lezione frontale e tecnica applicata in laboratorio, esercitazione pratica.
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	4	Terzo periodo didattico	Il galateo.	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati,	Lezione dialogata. Attività laboratoriale.

				con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. Comprendere le regole del vivere civile	
--	--	--	--	--	--



**Nell'anno in corso sono state svolte le seguenti attività (non inerenti all'Educazione civica):**

<b>Titolo</b>	<b>Attività svolte</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Competenze acquisite</b>
Incontro culturale in occasione della Pasqua	Incontro svoltosi presso il Libero Consorzio di Siracusa il 22/03/24	Laboratorio di Enogastronomia Laboratorio di Sala e Vendita	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

## PCTO NEL TRIENNIO

---

Come indicato nel documento ministeriale “Attività di alternanza scuola lavoro. Guida operativa per la scuola” (2015), pag. 10: “Con riguardo ai percorsi di istruzione per gli adulti, il relativo regolamento, emanato con d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, disciplina l’assetto didattico suddiviso, come è noto, in due livelli, il secondo dei quali è articolato in tre periodi didattici. Attesa la specificità dell’utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell’articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.P.P.R.R. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l’alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un’opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all’autonomia delle istituzioni scolastiche.”

Pertanto come indicato nell’Ordinanza Ministeriale 53/2021 “**per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale**, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.”

Il documento del Consiglio di Livello è stato approvato nella seduta del 14 maggio 2024.

**IL CONSIGLIO DI LIVELLO DEL TERZO PERIODO DIDATTICO INDIRIZZO  
ENOGASTRONOMIA CLASSE ARTICOLATA**

<b>Componente</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
Petrillo Rossana	Italiano-Storia	
Toro Rita Paola	Inglese	
Maimone Tommasa	Francese	
Di Mari Tancredi	Matematica	
Scalora Nadia	Diritto e tecniche amministrative	
Moncada Vincenzo	Laboratorio di Sala e Vendita	
Tavini Sergio	Laboratorio di Cucina	
Frasca Anna	Scienza e cultura dell'alimentazione	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

---



---

## ALLEGATI

---

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

**Allegato 1:** Relazione candidato con BES (n. 2)

**Allegato 2:** Relazione PCTO del Tutor scolastico

**Allegato 3:** Griglia di valutazione 1<sup>a</sup> prova scritta

**Allegato 4:** Griglia di valutazione della 2<sup>a</sup> prova scritta

**Allegato 5:** Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 55 del 22-03-2024)

**Allegato 6:** Tracce Simulazioni Prove d'esame

---

## ALLEGATO 2: RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO

---

“Con riguardo ai percorsi di istruzione per gli adulti, il relativo regolamento, emanato con d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, disciplina l’assetto didattico suddiviso, come è noto, in due livelli, il secondo dei quali è articolato in tre periodi didattici. Attesa la specificità dell’utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell’articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.PP.RR. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l’alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un’opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all’autonomia delle istituzioni scolastiche.”

Pertanto come indicato nell’Ordinanza Ministeriale 53/2021 “per i **candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale**, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.”

---

**ALLEGATO 3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**


---

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	<b>0 - 3</b>	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	<b>4 - 5</b>	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	<b>6</b>	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	<b>7 - 8</b>	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	<b>9 - 10</b>	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	<b>0 - 3</b>	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	<b>4 - 5</b>	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	<b>6</b>	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	<b>7 - 8</b>	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	<b>9 - 10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	<b>0 - 3</b>	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	<b>4 - 5</b>	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	<b>6</b>	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	<b>7 - 8</b>	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	<b>9 - 10</b>	
<b>Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	<b>0 - 3</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	<b>4 - 5</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	<b>6</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	<b>7 - 8</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	<b>9 - 10</b>	

<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

Per gli alunni con DSA, gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

### ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	Rispetto nullo delle indicazioni presenti nella consegna	0 - 3	
	Rispetto scarso ed inadeguato delle indicazioni presenti nella consegna	4 - 5	
	Rispetto accettabile ma sommario delle indicazioni presenti nella consegna	6	
	Rispetto complessivamente adeguato delle indicazioni presenti nella consegna	7 - 8	
	Rispetto completo e scrupoloso delle indicazioni presenti nella consegna	9 - 10	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici errata e con numerose lacune	0 - 3	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici parziale con diverse imprecisioni e lacune	4 - 5	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici sostanziale ma con qualche lacuna	6	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici corretta e nel complesso adeguata	7 - 8	

	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici completa ed approfondita	9 - 10	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo gravemente incompleta	0 - 3	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo incompleta	4 - 5	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo con alcune imprecisioni ma sostanzialmente esauriente	6	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo complessivamente esauriente	7 - 8	
	Analisi puntuale e approfondita per tutte le richieste	9 - 10	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Interpretazione del testo assente	0 - 3	
	Interpretazione del testo scarsamente riconoscibile	4 - 5	
	Interpretazione del testo corretta ma superficiale	6	
	Interpretazione del testo complessivamente corretta ed articolata	7 - 8	
	Interpretazione del testo profonda, articolata ed originale	9 - 10	

Candidato: \_\_\_\_\_

Punteggio \_\_\_\_\_ /100

Punteggio \_\_\_\_\_ /20

Commissari: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Presidente: \_\_\_\_\_

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI		
------------	-------------	--	--



<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
<b>Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	

	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

Per gli alunni con DSA, gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

### ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Individuazione errata di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	0 - 4	
	Individuazione approssimativa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	5 - 8	
	Individuazione perlopiù corretta ma con imprecisioni di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	9	
	Individuazione corretta ma non sempre completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	10 - 12	
	Individuazione corretta e completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	13 - 15	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Argomentazione con gravi incoerenze e usa connettivi inappropriati	0 - 4	
	Argomentazione con qualche incongruenza ed alcuni errori dell'uso dei connettivi	5 - 8	
	Argomentazione schematica, ma nel complesso organizzata con alcune imprecisioni dell'uso dei connettivi	9	
	Argomentazione sostanzialmente coerente e coesa con un uso complessivamente adeguato dei connettivi	10 - 12	
	Argomentazione coerente e coesa con uso appropriato dei connettivi	13 - 15	

<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Apporti culturali personali assenti	<b>0-3</b>	
	Apporti culturali personali scarsi e/o non pertinenti	<b>4-5</b>	
	Apporti culturali personali sufficienti ma poco approfonditi	<b>6</b>	
	Apporti culturali personali adeguati ma non particolarmente significativi	<b>7 - 8</b>	
	Apporti culturali personali pertinenti ed originali	<b>9 - 10</b>	

**Candidato:** \_\_\_\_\_

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /100

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /20

**Commissari:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Presidente:** \_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
<b>Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	

	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

Per gli alunni con DSA gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

### ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	Testo non pertinente rispetto alla traccia e non coerente per titolo ed eventuale parafrasi	0 - 4	
	Testo parzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerenza del titolo ed eventuale parafrasi con diverse imprecisioni	5 - 8	
	Testo sufficientemente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi con alcune imprecisioni	9	
	Testo sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	10 - 12	
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	13 - 15	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Esposizione gravemente disordinata e incoerente	0 - 4	
	Esposizione incerta e slegata	5 - 8	
	Esposizione sufficientemente scorrevole e coerente	9	
	Esposizione scorrevole e coerente	10 - 12	

	Esposizione perfettamente organica, scorrevole e coerente	<b>13 - 15</b>	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Gravissime lacune ed errori nelle conoscenze e riferimenti culturali	<b>0 - 3</b>	
	Conoscenze e riferimenti culturali poco strutturati con imprecisioni ed errori	<b>4 - 5</b>	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficienti	<b>6</b>	
	Conoscenze e riferimenti culturali nel complesso corretti	<b>7 - 8</b>	
	Conoscenze e riferimenti culturali pienamente corretti e articolati	<b>9 -10</b>	

**Candidato:** \_\_\_\_\_

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /100

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /20

**Commissari:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Presidente:** \_\_\_\_\_

## ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

### Griglia di valutazione seconda prova scritta

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Voto \_\_\_\_ / 20

Indicatore	Descrittori	punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3
		2,5
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1,5
	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori	2
	Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori	1
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e ottime capacità di collegamenti concettuali e operativi	8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali e buone capacità di collegamenti concettuali e operativi	7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali e discreta capacità di collegamenti concettuali e operativi	6
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali e sufficienti capacità di collegamenti concettuali e operativi	5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali ed operativi inadeguati	4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali operativi lacunose	1
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi	3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,5

	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
	<b>Totale punti</b>	

La Commissione

Il Presidente

---

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

---



**Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE

---

**ALLEGATO 6: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME**


---

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

1) Tipologia A. (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano).

Alda Merini, "A tutti i giovani raccomando". Alda Merini (Milano, 1921-2009) è stata una poetessa italiana.

A tutti i giovani raccomando:

aprite i libri con religione,

non guardateli superficialmente,

perché in essi è racchiuso il coraggio dei nostri padri.

E richiudeteli con dignità quando dovete occuparvi di altre cose.

Ma soprattutto amate i poeti.

Essi hanno vangato per voi la terra

per tanti anni, non per costruirvi tombe,

o simulacri, ma altari.

Pensate che potete camminare su di noi/ come su dei grandi tappeti

e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

1. Simulacri: statue, monumenti.

COMPRESIONE E ANALISI 1. Qual è il tema della lirica? 2. Quale forma verbale scandisce il testo? A quale dimensione rimanda? 3. Quali termini rimandano alla concezione della poesia affidata al testo? 4. Quali dimensioni si oppongono nel testo? A che cosa rimandano? 5. Nel testo un verso costituisce una sorta di cerniera? Quale? Quali parti scandisce a livello tematico? Da che cosa è rilevato? 6. Da quali tratti stilistici è caratterizzata la lirica?

INTERPRETAZIONE Al termine del tuo percorso di studi superiori ed eventualmente facendo riferimento a letture di altri autori che affrontano lo stesso tema di Alda Merini, illustra quale funzione lo studio della poesia e della letteratura abbia rivestito per te.

2) Tipologia A. (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Beppe Fenoglio, "Una questione privata". Beppe Fenoglio (Alba, 1922 - Torino, 1963) narra in Una questione privata la vicenda di Milton, giovane unitosi alle bande partigiane nelle Langhe, innamorato di Fulvia, ricca torinese rifugiata nella villa di campagna, che ha frequentato prima dell'armistizio. Ora la fanciulla è lontana ed egli teme che abbia avuto una storia d'amore con l'amico Giorgio. Nel passo il protagonista ricorda i momenti intensi trascorsi con lei.

Com'erano venute belle le ciliege nella primavera del quarantadue. Fulvia ci si era arrampicata per coglierne per loro due. Da mangiarsi dopo quella cioccolata svizzera autentica di cui Fulvia pareva avere una scorta inesauribile. Ci si era arrampicata come un maschiaccio, per cogliere quelle che diceva le più

gloriosamente mature, si era allargata su un ramo laterale di apparenza non troppo solida. Il cestino era già pieno e ancora non scendeva, nemmeno rientrava verso il tronco. Lui arrivò a pensare che Fulvia tardasse apposta perché lui si decidesse a farlesi un po' più sotto e scoccarle un'occhiata da sotto in su. Invece indietreggiò di qualche passo, con le punte dei capelli gelate e le labbra che gli tremavano. «Scendi. Ora basta, scendi. Se tardi a scendere non ne mangerò nemmeno una. Scendi o rovescerò il cestino dietro la siepe. Scendi. Tu mi tieni in agonia». Fulvia rise, un po' stridula, e un uccello scappò via dai rami alti dell'ultimo ciliegio. Proseguì con passo leggerissimo verso la casa ma presto si fermò e retrocesse verso i ciliegi. «Come potevo scordarmene?» pensò, molto turbato. Era successo proprio all'altezza dell'ultimo ciliegio. Lei aveva attraversato il vialetto ed era entrata nel prato oltre i ciliegi. Si era sdraiata, sebbene vestisse di bianco e l'erba non fosse più tiepida. Si era raccolta nelle mani a conca la nuca e le trecce e fissava il sole. Ma come lui accennò a entrare nel prato gridò di no. «Resta dove sei. Appoggiati al tronco del ciliegio. Così». Poi, guardando il sole, disse: «Sei brutto». Milton assentì con gli occhi e lei riprese: «Hai occhi stupendi, la bocca bella, una bellissima mano, ma complessivamente sei brutto». Girò impercettibilmente la testa verso lui e disse: «Ma non sei poi così brutto. Come fanno a dire che sei brutto? Lo dicono senza... senza riflettere». Ma più tardi disse, piano ma che lui sentisse sicuramente: «Hieme et aestate, prope et procul, usque dum vivam...<sup>1</sup> O grande e caro Iddio, fammi vedere per un attimo solo, nel bianco di quella nuvola, il profilo dell'uomo a cui lo dirò». Scattò tutta la testa verso di lui e disse: «Come comincerai la tua prossima lettera? Fulvia dannazione?» Lui aveva scosso la testa, fruscando i capelli contro la corteccia del ciliegio. Fulvia si affannò. «Vuoi dire che non ci sarà una prossima lettera?» «Semplicemente che non la comincerò Fulvia dannazione. Non temere, per le lettere. Mi rendo conto. Non possiamo più farne a meno. Io di scrivertele e tu di riceverle». Era stata Fulvia a imporgli di scriverle, al termine del primo invito alla villa. L'aveva chiamato su perché le traducesse i versi di Deep Purple<sup>2</sup>. Penso si tratti del sole al tramonto, gli disse. Lui tradusse, dal disco al minimo dei giri. Lei gli diede sigarette e una tavoletta di quella cioccolata svizzera. Lo riaccompagnò al cancello. «Potrò vederti, — domandò lui, — domattina, quando scenderai in Alba?» «No, assolutamente no». «Ma ci vieni ogni mattina, — protestò, — e fai il giro di tutte le caffetterie». «Assolutamente no. Tu ed io in città non siamo nel nostro centro». «E qui potrò tornare?» «Lo dovrai». «Quando?» «Fra una settimana esatta». Il futuro Milton brancolò di fronte all'enormità, alla invalicabilità di tutto quel tempo. Ma lei, lei come aveva potuto stabilirlo con tanta leggerezza? «Restiamo intesi fra una settimana esatta. Tu però nel frattempo mi scriverai». «Una lettera?» «Certo una lettera. Scrivimela di notte». «Sì, ma che lettera?» «Una lettera». E così Milton aveva fatto e al secondo appuntamento Fulvia gli disse che scriveva benissimo, «Sono... discreto». «Meravigliosamente, ti dico. Sai che farò la prima volta che andrò a Torino? Comprerò un cofanetto per conservarci le tue lettere. Le conserverò tutte e mai nessuno le vedrà. Forse le mie nipoti, quando avranno questa mia età». E lui non poté dir niente, oppresso dall'ombra della terribile possibilità che le nipoti di Fulvia non fossero anche le sue. «La prossima lettera come la comincerai? — aveva proseguito lei. — Questa cominciava con Fulvia splendore. Davvero sono splendida?» «No, non sei

splendida». «Ah, non lo sono?» «Sei tutto lo splendore». «Tu, tu tu, — fece lei, — tu hai una maniera di metter fuori le parole... Ad esempio, è stato come se sentissi pronunciare splendore per la prima volta». «Non è strano. Non c'era splendore prima di te». «Bugiardo! — mormorò lei dopo un attimo, — guarda che bel sole meraviglioso!» E alzatasi di scatto corse al margine del vialetto, di fronte al sole.

1. Hieme... dum vivam: il significato della frase latina è quello di una promessa d'amore: "d'inverno e d'estate, vicino e lontano, finché vivrò".
2. Deep purple: canzone di Nino Tempo e April Stevens molto famosa negli anni Trenta.

COMPRESIONE E ANALISI 1. Riassumi in non più di 7-8 righe il passo. 2. Come viene descritto il personaggio di Fulvia? 3. Qual è la sua condizione sociale? Quali informazioni hai usato per rispondere? 4. Come si relaziona la ragazza con Milton? 5. Che cosa prova Milton per lei? 6. Come vengono connotati dal punto di vista culturale i due giovani? Rispondi con riferimenti al testo. 7. Come definiresti il linguaggio di Fenoglio in questo passo? Motiva le tue considerazioni con citazioni dal passo.

INTERPRETAZIONE L'amore è tra i temi ricorrenti nella tradizione letteraria. Come viene trattato nel passo? Quali modelli ti sembrano evocati? In relazione a questo argomento, quali voci conosciute nel corso dei tuoi studi ti hanno maggiormente colpito? Per quali ragioni? Illustrale fornendo le motivazioni della tua scelta.

3) Tipologia B. (Analisi e produzione di un testo argomentativo.) Gino Strada, "La guerra piace a chi non la conosce" Gino Strada (Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria Emergency. Il suo ultimo libro è uscito postumo. La guerra è morti, e ancora di più feriti, quattro feriti per ogni morto, dicono le statistiche. I feriti sono il "lavoro incompiuto" della guerra, coloro che la guerra ha colpito ma non è riuscita a uccidere: esseri umani che soffrono, emanano dolore e disperazione. Li ho visti, uno dopo l'altro, migliaia, sfilare nelle sale operatorie. Guardarne le facce e i corpi sfigurati, vederli morire, curare un ferito dopo l'altro mi ha fatto capire che sono loro l'unico contenuto della guerra, lo stesso in tutti i conflitti. (...) "La guerra piace a chi non la conosce", scrisse 500 anni fa l'umanista e filosofo Erasmo da Rotterdam. Per oltre trent'anni ho letto e ascoltato bugie sulla guerra. Che la motivazione — o più spesso la scusa — per una guerra fosse sconfiggere il terrorismo o rimuovere un dittatore, oppure portare libertà e democrazia, sempre me la trovo davanti nella sua unica verità: le vittime. (...) C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti. Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli. Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'area bombing, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

COMPRESIONE E ANALISI 1. Quale tesi viene sostenuta dal fondatore di Emergency? 2. Quale giudizio sul Novecento viene emesso nel testo? 3. Quali immagini vengono associate alla guerra? 4. Esistono secondo quanto si ricava dal testo effetti indotti dalle guerre? 5. Quale funzione hanno i dati riportati da Gino Strada?

PRODUZIONE Sulla base delle parole di Gino Strada, delle tue conoscenze e della cronaca dei nostri giorni, rifletti sulla barbarie della guerra e sui suoi effetti sulle popolazioni coinvolte nelle aree dei molti conflitti ancora oggi in corso.

4) Tipologia B. (Analisi e produzione di un testo argomentativo). Silvio Garattini, La ricerca scientifica è un investimento (da *Avvenire*, 14 maggio 2021). Silvio Garattini è Presidente dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri Ircs.

I governi italiani, da anni, hanno sempre considerato la ricerca scientifica una spesa soggetta a continue "limature" anziché ritenerla un investimento essenziale per ottenere quella innovazione che rappresenta la base per la realizzazione di prodotti ad alto valore aggiunto indispensabili per il progresso economico di un Paese. Il risultato di questa politica è che nell'ambito delle nazioni europee ci troviamo sempre agli ultimi posti, considerando vari parametri. Ad esempio, fatte le correzioni per la numerosità della popolazione, abbiamo circa il 50 per cento dei ricercatori rispetto alla media europea. Analogamente siamo molto in basso nel sostegno economico alla ricerca da parte pubblica, ma anche le industrie private spendono molto meno delle industrie europee. Il numero dei dottorati di ricerca è fra i più bassi d'Europa, mentre è molto elevato il numero dei nostri ricercatori che emigra all'estero ed è spesso in prima linea come abbiamo visto in questo triste periodo di contagi, ospedalizzazioni e morti da Sars-CoV-2. Eppure i nostri ricercatori hanno una produzione scientifica che non è sostanzialmente diversa da quella dei loro colleghi esteri molto più considerati. Il problema è che per affrontare importanti problemi della ricerca di questi tempi non è sufficiente avere delle buone teste, occorre averne molte per formare quelle masse critiche dotate, oltre che di moderne tecnologie, anche dell'abitudine alla collaborazione. Se si considera che, in aggiunta alla miseria dei finanziamenti, esiste una burocrazia incapace di programmare, ma efficace nel rallentare la sperimentazione animale e clinica, il quadro è tutt'altro che entusiasmante. Chi resiste a fare ricerca in Italia deve essere veramente un appassionato! La nuova importante opportunità offerta

dagli ingenti fondi del Next Generation Eu potrebbe rappresentare una condizione per cercare di recuperare il tempo perduto, ma l'impressione è che il cambiamento di mentalità sia ancora molto lontano. Una delle idee che sono circolate riguarda la possibilità di realizzare istituzioni di eccellenza. Molte voci si sono levate contro questa iniziativa. Non si può che essere d'accordo. Non abbiamo bisogno di cattedrali nel deserto, abbiamo bisogno di aumentare il livello medio perché è quello che conta per avere una ricerca efficace e per far sorgere gruppi di eccellenza. Dobbiamo intanto aumentare il numero di ricercatori che siano dotati di un minimo di risorse per poter lavorare. Dipenderà poi dalle loro capacità aggregare altri ricercatori. Ad esempio, nelle scienze della vita, quelle che hanno a che fare con la salute, con un miliardo di euro, dedotti 100 milioni di euro per attrezzature moderne, si possono realizzare 9mila posti di lavoro da 100mila euro per anno che possono servire per pagare uno stipendio decente e avere i fondi per poter iniziare a lavorare. Ovviamente se si vuole investire un miliardo in più all'anno per 5 anni possiamo arrivare ad avere 45mila ricercatori in più degli attuali, avvicinandoci in questo senso a Francia, Germania e Regno Unito. Tuttavia non basta. Occorre avere in aggiunta bandi di concorso su problemi di interesse nazionale o in collaborazione con altri Paesi che permettano di crescere al "sistema ricerca". Oggi in Italia, nei bandi di concorso per progetti di ricerca viene finanziato circa il 5 per cento dei progetti presentati, una miseria rispetto al 35 per cento della Germania, al 30 per cento dell'Olanda e al 50 per cento della Svizzera. È chiaro che in questo modo perdiamo la possibilità di finanziare molti buoni progetti sviluppati da Università, Consiglio nazionale delle ricerche e Fondazioni non-profit. Alcune aree di ricerca dovrebbero richiedere progetti presentati da più enti per aumentare le possibilità di utilizzare tecnologie diverse per lo stesso obiettivo. Tutto ciò deve essere organizzato da un'Agenzia Italiana per la Ricerca Scientifica, sottratta alle regole della Amministrazione Pubblica, per poter essere snella, efficiente e indipendente dalla pressione dei partiti politici. In questo periodo di programmazione che è ancora preliminare e modificabile occorre un'azione collegiale da parte di tutti i ricercatori indipendentemente dall'ente di appartenenza, puntando alla necessità di avere una ricerca efficace per la salute e l'economia del nostro Paese. È un'occasione che non possiamo perdere per noi e per i giovani che aspirano a essere ricercatori.

COMPRESIONE E ANALISI 1. Quali criticità vengono individuate nel settore della ricerca italiana? 2. Quali requisiti sono necessari secondo chi scrive a un'equipe di ricercatori? 3. Quali interventi vengono evidenziati come necessari nell'ambito dei fondi resi disponibili dal Next Generation Eu? 4. Quale funzione hanno i dati riportati nel testo? 5. Che cosa viene auspicato per il mondo della ricerca italiana?

PRODUZIONE Sulla base delle informazioni contenute nel testo, di tue eventuali conoscenze e alla luce della pandemia di Sars-CoV-2 discuti del ruolo della ricerca nel mondo contemporaneo.

5)TIPOLOGIA B Il testo è tratto da Nicola Armaroli, Vincenzo Balzani, Energia per l'astronave Terra, Bologna, Zanichelli 2018. Nicola Armaroli lavora presso il CNR ed è consulente scientifico di istituzioni internazionali sui temi dell'energia e delle risorse; Vincenzo Balzani è Professore emerito dell'Università

di Bologna e Accademico dei Lincei. Entrambi affiancano alla ricerca un'intensa attività di divulgazione scientifica.

Uno dei punti cardine della rivoluzione culturale di cui c'è tanto bisogno è il passaggio dall'economia lineare all'economia circolare, un modello alternativo di sviluppo basato sul presupposto inconfutabile che le risorse della Terra sono limitate e limitato è anche lo spazio in cui collocare i rifiuti. Le risorse naturali perciò vanno usate in quantità il più possibile limitate (risparmio) e in modo intelligente (efficienza). Si devono fabbricare oggetti progettati non soltanto per essere usati, ma anche per essere riparati, raccolti e riciclati al termine della loro vita utile, così da ritornare risorse utilizzabili. Il tutto va realizzato utilizzando energia prodotta da fonti rinnovabili. La differenza fondamentale fra l'economia lineare e quella circolare sta proprio nell'energia, che è la risorsa base di ogni attività umana. L'economia lineare si basa sui combustibili fossili, una fonte in via di esaurimento, mal distribuita sul pianeta, che causa gravi danni all'ambiente e alla salute. L'economia circolare invece usa l'energia solare, nelle sue forme dirette e indirette (come l'energia eolica e idroelettrica) che è abbondante, inesauribile e ben distribuita. Gli studi e gli ammonimenti degli scienziati, le direttive dell'Unione Europea e le decisioni prese alla conferenza COP21 di Parigi sui cambiamenti climatici sostengono la necessità di accelerare la transizione dai combustibili fossili alle energie rinnovabili. Soltanto così sarà possibile passare all'economia circolare. Questa conversione economica epocale è una strategia win-win: non c'è qualcuno che vince e qualcuno che perde, ma si vince su tutti i fronti, ambientale, economico e sociale. La transizione energetica infatti può risolvere sia la crisi climatica sia quella ambientale: riduce i costi economici e ambientali, favorisce una reale indipendenza energetica e crea posti di lavoro perché le energie rinnovabili sono innanzitutto industria manifatturiera e quindi richiedono più mano d'opera rispetto all'energia da combustibili fossili. [...] La transizione energetica si deve fare, si può fare e si sa come farla: lo richiede la scienza perché i combustibili fossili danneggiano l'ambiente e il clima; lo impone l'etica perché, come scrive anche Papa Francesco, "il ritmo di consumo, di spreco e di alterazione dell'ambiente ha superato le possibilità del pianeta". L'economia sa che la transazione è necessaria, ma non è entusiasta perché scombina i piani dei grandi investitori e delle grandi aziende globali. La politica dovrebbe dettare la linea: servono leader politici capaci di estendere lo sguardo su tutto il pianeta e alle prossime generazioni. [...] Oggi siamo in un momento cruciale, perché l'Antropocene<sup>1</sup> è a una svolta: nato e sviluppatosi grazie ai combustibili fossili, deve ora accettare la progressiva e inevitabile rinuncia a questa potente fonte energetica. Con una prospettiva così ineludibile, è evidente che molte cose devono cambiare nella politica, nell'economia e nella scienza. L'innovazione è, e rimarrà sempre, motore di crescita e di sviluppo umano. Ma oggi sappiamo che crescita e sviluppo devono essere governati non più dal consumismo, ma dalla sostenibilità ecologica e sociale. Occorre molta innovazione per ottimizzare l'uso delle risorse, evitare sprechi, fare di più con meno, massimizzare l'efficienza dei processi, ridurre la quantità di rifiuti, mirare alla riparazione e non alla rottamazione, riciclare, e anche per ridurre le disuguaglianze all'interno di ciascuna nazione, fra le nazioni del Nord e il Sud del mondo.

1 Antropocene: l'epoca geologica attuale, in cui l'uomo ha modificato sostanzialmente, con la sua attività, il territorio, l'ambiente e il clima.

COMPRESIONE E ANALISI 1. Riassumi il testo cercando di mettere in luce la tesi degli autori, le argomentazioni e le antitesi. 2. A quale condizione sarà possibile realizzare quella che gli autori definiscono "conversione economica epocale"? 3. Quale funzione ha il riferimento alle parole di Papa Francesco? 4. Che cosa intendono gli autori quando affermano che "molte cose devono cambiare nella politica, nell'economia e nella scienza"? 5. Nell'ultima parte del testo si parla di prospettiva "ineludibile": commenta tale affermazione.

PRODUZIONE Il testo è tratto da un libro che spiega che cos'è l'energia e quali sono le conseguenze del suo uso sull'ambiente, sulla salute, sull'economia, sulla società. Dopo aver letto attentamente l'estratto e riflettuto sugli argomenti in esso affrontati, elabora un testo argomentativo approfondendo i temi della crisi climatica e di quella ambientale. Puoi eventualmente articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

6) Tipologia C. (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

La crisi è la miglior benedizione che può arrivare a persone e nazioni, perché la crisi porta progresso. La creatività nasce dalle difficoltà nello stesso modo in cui il giorno nasce dalla notte oscura. È dalla crisi che nascono l'inventiva, le scoperte e le grandi strategie. Chi attribuisce alla crisi i propri insuccessi inibisce il proprio talento e ha più rispetto dei problemi che delle soluzioni. La vera crisi è la crisi dell'incompetenza. Senza crisi non ci sono sfide e senza sfide la vita è una routine, una lenta agonia. Senza crisi non ci sono meriti. È dalla crisi che affiora il meglio di ciascuno, poiché senza crisi sfuggiamo alle nostre responsabilità e non maturiamo. Dobbiamo invece lavorare duro per evitare l'unica crisi che ci minaccia: la tragedia di non voler lottare per superarla.

PRODUZIONE Rifletti sulla frase di Albert Einstein facendo riferimento a situazioni personali, individuali e collettive. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

7) Tipologia C. (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Negli anni dell'adolescenza e della gioventù la Compagnia è l'istituzione più importante di tutte, l'unica che sembra dar senso alla vita. Stare insieme con gli amici è il più grande piacere, davanti al quale tutto il resto impallidisce. «Il tempo che si trascorrevva lontano dagli amici pareva sempre tempo perduto», dice mio fratello. Andare a scuola, fare i compiti, erano attività in sé né belle né brutte, ma sgradite perché consumavano tempo; si sciupava tempo perfino a mangiare alla tavola di casa. Appena possibile ci si precipitava "fuori", ci si trovava con gli amici, e solo allora ci si sentiva contenti. Per questo verso nessun'altra esperienza successiva può mai essere altrettanto perfetta. Il mondo era quello, auto-



sufficiente, pienamente appagato. Se si potesse restare sempre così, non si vorrebbe mai cambiare. (Luigi Meneghello, *Libera nos a Malo*, Rizzoli, Milano, 2006)

**PRODUZIONE** Sulla base della tua esperienza rifletti su come le modalità di aggregazione giovanile siano mutate rispetto al contesto delineato dallo scrittore Luigi Meneghello in relazione alla realtà della provincia italiana negli anni Trenta del Novecento. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.




---

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

---

**“FEDERICO II DI SVEVIA”**

C.F. **93079150897** COD. MECC. **SRRH040007**



Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931

797272

---

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO**

**ARTICOLAZIONE:** SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

**NUCLEO TEMATICO:** predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

**Documento n.1**

“Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico. Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo. La sana dieta alimentare, ovvero una corretta alimentazione, è l’insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti del cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell’ambiente e degli altri. E’ opportuno ricordare che il termine “dieta” indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso (ovvero una “dieta” ipocalorica). L’assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell’apparato cardiocircolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.”

(Fonte: [archivio.pubblica.istruzione.it/essere\\_benessere/allegati/linee\\_guida.pdf](http://archivio.pubblica.istruzione.it/essere_benessere/allegati/linee_guida.pdf))

## Documento n.2

La dieta mediterranea non è solo uno stile alimentare salutare riconosciuto dai medici di tutto il mondo o un insieme di riti e usanze folkloristiche come ha sancito l'UNESCO. La dieta mediterranea oggi è, soprattutto, un modello alimentare sostenibile da promuovere e salvaguardare. Sul Mar Mediterraneo si affacciano tre continenti, si parlano oltre duecento idiomi e si professano le tre grandi religioni monoteiste. Eppure, in questo bacino di inesauribili diversità, si è venuto a creare un insieme di valori e usanze che ruotano attorno al cibo dal significato comune e che oggi rappresentano un modello di sviluppo sostenibile, da tutelare e tramandare. Dalla Spagna alla Croazia, dal Libano alla Francia, dal Marocco all'Albania, esiste infatti una tradizione culinaria comprendente una serie di competenze, che vanno dalla produzione alla tavola, e che ha preso il nome di dieta mediterranea. La dieta mediterranea si distingue per il suo equilibrio nutrizionale, anche se sarebbe più completo parlare di *equilibri*: non è solo una lista di ingredienti ma è un atteggiamento che riguarda salute, ambiente e cultura che convivono armonicamente nel formulare un vero e proprio stile di vita. Nella piramide alimentare mediterranea man mano hanno trovato spazio anche lo svolgimento di attività fisica moderata e regolare, un adeguato riposo, la convivialità, l'uso di prodotti stagionali, locali, freschi. La dieta mediterranea è certificata per il suo valore culturale dall'UNESCO (che nel 2010 l'ha inserita nella lista dei patrimoni immateriali dell'umanità) e per il suo valore salutare dai medici di tutto il mondo. Oggi è anche riconosciuta per essere un modello per uno sviluppo sostenibile. Una dieta sostenibile rispetta la biodiversità e gli ecosistemi, è adeguata dal punto di vista nutrizionale e usa in modo efficiente le risorse naturali e umane. Sulla base delle scoperte che correlano alimentazione e ambiente, la stessa piramide alimentare della dieta mediterranea può essere letta a rovescio per illustrare come l'impatto ambientale degli alimenti che fanno bene alla salute (posti alla base della piramide alimentare) è più basso, mentre l'impatto del consumo degli alimenti maggiormente dannosi per la salute (vertice della piramide alimentare) è il più elevato. Il consumo di materie prime locali e stagionali, poi, comporta la valorizzazione delle aziende e dei territori con la relativa offerta enogastronomica. Tra i benefici sociali, oltre alla salute, la consapevolezza alimentare e il legame con il territorio, la dieta mediterranea promuove l'integrazione sociale. Considerati gli effetti positivi su sfera sociale, economica e ambientale, si può considerare questo un modello altamente sostenibile e perciò scegliere la dieta mediterranea, sposandone lo stile di vita nella sua interezza, significa prendere consapevolezza del proprio pianeta e prendersene cura. Il Mediterraneo è un luogo senza tempo. Perché capace di essere passato, ma anche promessa. Per cui, la scommessa per il futuro è tutelare l'identità, la cultura e le colture del Mediterraneo e della dieta mediterranea, oggi più che mai intesa con il suo significato antico di *diaita*, parola greca che vuol dire "stile di vita" perché essa ha in sé – da sempre – tutto il necessario per prometterci un modello di sviluppo sostenibile.

Fonti: INNESTI storie di sostenibilità- articolo di Martina Liverani

**Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.**

**a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:**

- 1) Cosa s'intende per sana dieta alimentare.
- 2) Cosa può causare un'errata assunzione di alimenti?
- 3) Per cosa si distingue la dieta mediterranea?
- 4) Quali nuovi elementi si sono aggiunti alla base della piramide alimentare?
- 5) Quando una dieta alimentare si dice sostenibile?

**b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, riferisca nozioni e informazioni fondamentali che caratterizzano l'elaborazione di una dieta mediterranea sostenibile. In particolare riferisca:**

- Il candidato, facendo riferimento al proprio percorso professionale, chiarisca le ragioni dell'importanza di una sana alimentazione per la tutela della propria salute. Esponga, poi il significato di dieta equilibrata motivando le proprie scelte.
- La dieta mediterranea è, come suggerisce l'etimologia della parola (dal greco diaita), uno stile di vita, un modus vivendi, un elemento relazionale e culturale che rafforza il senso di appartenenza e di condivisione tra i popoli che vivono nel bacino del Mediterraneo. Il candidato tratti in maniera sintetica la Dieta Mediterranea.
- Il candidato spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide, contribuiscano alla prevenzione delle "malattie del benessere" e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari;
- Provi infine a dare dei consigli per una dieta sostenibile.

**C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato elabori un menù tipico della dieta mediterranea che comprenda almeno cinque portate.**

**D) Il menù dovrà adottare le seguenti caratteristiche: tipicità, stagionalità ed eventuali riferimenti storici.**

Per il punto c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Durata massima della prova: 6 ore

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana




---

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

---

**“FEDERICO II DI SVEVIA”**

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931

797272

---

### SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

**ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**NUCLEO TEMATICO: predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità'.**

Documento n.1

“Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico. Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo. La sana dieta alimentare, ovvero una corretta alimentazione, è l’insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti del cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell’ambiente e degli altri. E’ opportuno ricordare che il termine “dieta” indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso (ovvero una “dieta” ipocalorica). L’assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell’apparato cardiocircolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.”

(Fonte: [archivio.pubblica.istruzione.it/essere\\_benessere/allegati/linee\\_guida.pdf](http://archivio.pubblica.istruzione.it/essere_benessere/allegati/linee_guida.pdf))

## Documento n.2

La dieta mediterranea non è solo uno stile alimentare salutare riconosciuto dai medici di tutto il mondo o un insieme di riti e usanze folkloristiche come ha sancito l’UNESCO. La dieta mediterranea oggi è, soprattutto, un modello alimentare sostenibile da promuovere e salvaguardare. Sul Mar Mediterraneo si affacciano tre continenti, si parlano oltre duecento idiomi e si professano le tre grandi religioni monoteiste. Eppure, in questo bacino di inesauribili diversità, si è venuto a creare un insieme di valori e usanze che ruotano attorno al cibo dal significato comune e che oggi rappresentano un modello di sviluppo sostenibile, da tutelare e tramandare. Dalla Spagna alla Croazia, dal Libano alla Francia, dal Marocco all’Albania, esiste infatti una tradizione culinaria comprendente una serie di competenze, che vanno dalla produzione alla tavola, e che ha preso il nome di dieta mediterranea. La dieta mediterranea si distingue per il suo equilibrio nutrizionale, anche se sarebbe più completo parlare di *equilibri*: non è solo una lista di ingredienti ma è un atteggiamento che riguarda salute, ambiente e cultura che convivono armonicamente nel formulare un vero e proprio stile di vita. Nella piramide alimentare mediterranea man mano hanno trovato spazio anche lo svolgimento di attività fisica moderata e regolare, un adeguato riposo, la convivialità, l’uso di prodotti stagionali, locali, freschi. La dieta mediterranea è certificata per il suo valore culturale dall’UNESCO (che nel 2010 l’ha inserita nella lista dei patrimoni immateriali dell’umanità) e per il suo valore salutare dai medici di tutto il mondo. Oggi è anche riconosciuta per essere un modello per uno sviluppo sostenibile. Una dieta sostenibile rispetta la biodiversità e gli ecosistemi, è adeguata dal punto di vista nutrizionale e usa in modo efficiente le risorse naturali e umane. Sulla base delle scoperte che correlano alimentazione e ambiente, la stessa piramide alimentare della dieta mediterranea può essere letta a rovescio per illustrare come l’impatto ambientale degli alimenti che fanno bene alla salute (posti alla base della piramide alimentare) è più basso, mentre l’impatto del consumo degli alimenti maggiormente dannosi per la salute (vertice della piramide alimentare) è il più elevato. Il consumo di materie prime locali e stagionali, poi, comporta la valorizzazione delle aziende e dei territori con la relativa offerta enogastronomica. Tra i benefici sociali, oltre alla salute, la consapevolezza alimentare e il legame con il territorio, la dieta mediterranea promuove l’integrazione sociale. Considerati gli effetti positivi su sfera sociale, economica e ambientale, si può considerare questo un modello altamente sostenibile e perciò scegliere la dieta mediterranea, sposandone lo stile di vita nella sua interezza, significa prendere consapevolezza del proprio pianeta e prendersene cura. Il Mediterraneo è un luogo senza tempo. Perché capace di essere passato, ma anche promessa. Per cui, la scommessa per il futuro è tutelare l’identità, la cultura e le colture del Mediterraneo e della dieta mediterranea, oggi più che mai intesa con il suo significato antico di *diaita*, parola greca che vuol dire “stile di vita” perché essa ha in sé – da sempre – tutto il necessario per prometterci un modello di sviluppo sostenibile.

Fonti: INNESTI storie di sostenibilità- articolo di Martina Liverani

**Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.**

**a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:**

- 1) Cosa s'intende per sana dieta alimentare.
- 2) Cosa può causare un'errata assunzione di alimenti?
- 3) Per cosa si distingue la dieta mediterranea?
- 4) Quali nuovi elementi si sono aggiunti alla base della piramide alimentare?
- 5) Quando una dieta alimentare si dice sostenibile?

**b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, riferisca nozioni e informazioni fondamentali che caratterizzano l'elaborazione di una dieta mediterranea sostenibile. In particolare riferisca:**

- Il candidato, facendo riferimento al proprio percorso professionale, chiarisca le ragioni dell'importanza di una sana alimentazione per la tutela della propria salute. Esponga, poi il significato di dieta equilibrata motivando le proprie scelte.
- La dieta mediterranea è, come suggerisce l'etimologia della parola (dal greco diaita), uno stile di vita, un modus vivendi, un elemento relazionale e culturale che rafforza il senso di appartenenza e di condivisione tra i popoli che vivono nel bacino del Mediterraneo. Il candidato tratti in maniera sintetica la Dieta Mediterranea.
- Il candidato spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide, contribuiscano alla prevenzione delle "malattie del benessere" e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari;
- Provi infine a dare dei consigli per una dieta sostenibile.

**C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato elabori una piccola carta dei vini con riferimento alla regione Sicilia.**

**D) Il candidato, si soffermi in particolare su un vino liquoroso legato al territorio.**

Per il punto c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Durata massima della prova: 6 ore

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana