



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

**“FEDERICO II DI SVEVIA”**

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272  
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
(art. 17, comma 1, del D.lgs. 62/2017)

**CLASSE QUINTA SEZ. C**  
**Indirizzo ENOGASTRONOMIA**

**Coordinatore Prof. Antonino Oliveri**

## SOMMARIO

<u>DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO</u>	3
<u>LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO</u>	4
<u>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</u>	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2023-2024 e nel triennio</i>	8
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i>	10
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO</u>	11
<i>Attribuzione del credito scolastico</i>	12
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i>	13
<i>Credito scolastico III e IV anno</i>	13
<u>LE PROVE D'ESAME</u>	15
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i>	18
<u>CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</u>	19
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</li> <li>• STORIA</li> <li>• LINGUA INGLESE</li> <li>• MATEMATICA</li> <li>• LINGUA FRANCESE</li> <li>• SCIENZE MOTORIE</li> <li>• LABORATORIO SALA E VENDITA</li> <li>• LABORATORIO CUCINA</li> <li>• DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</li> <li>• RELIGIONE CATTOLICA</li> </ul>	
<u>INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA</u>	45
<u>PCTO NEL TRIENNIO</u>	49
<u>ALLEGATI</u>	52
<i>Allegato 1: Relazione candidato con DSA e Relazione candidato con disabilità</i>	53
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i>	54
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i>	76
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i>	84
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i>	66
<i>Allegato 5: Simulazioni delle prove d'esame</i>	67

Il presente documento è composto da n. 96 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.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

---

Coordinatore: Prof. Antonino Oliveri

### **Descrizione della classe**

La Classe è composta da 15 alunni di cui 7 femmine e 8 maschi, tutti provenienti da quella precedente tranne uno proveniente dalla V C Eno. Tra i discenti sono presenti due alunni con DSA certificati, per il quale il CDC ha redatto PDP condiviso dalla famiglia e due alunni con disabilità per i quali i docenti di sostegno hanno redatto il PEI.

### **Grado di coinvolgimento**

Il consiglio di classe si è sempre posto come obiettivo quello di dare vita ad un ambiente di apprendimento mediante la costruzione ragionata e guidata del sapere. L'attività didattica curriculare si è svolta con qualche lieve scostamento dalle linee programmatiche del percorso formativo per le numerose assenze di alcuni alunni e per le diverse attività fuoriclasse. Sono state potenziate le competenze e le capacità sia a livello metodologico che conoscitivo degli alunni nel rispetto delle unità didattiche stabilite nella programmazione del CdC all'inizio dell'anno scolastico e dei moduli previsti nella programmazione delle singole discipline. Tuttavia, occorre rilevare che alcuni alunni, in diverse discipline, non sempre hanno risposto adeguatamente alle aspettative dei docenti nonostante le continue sollecitazioni ad una partecipazione più attiva in classe e ad un maggiore impegno nello studio pomeridiano. Pertanto, all'inizio del secondo quadrimestre, è stata effettuata durante le ore curricolari una pausa didattica che ha riguardato tutte le discipline, finalizzata al recupero e al consolidamento. Al fine di sollecitare l'apprendimento e di restituire agli alunni il senso di quanto da essi prodotto in autonomia, i materiali di studio inviati e i compiti assegnati, sono stati sempre preceduti dalla spiegazione relativa ai contenuti in argomento, cui ha fatto sempre seguito un intervento di chiarimento o restituzione da parte del docente. Nel complesso, buona parte degli alunni ha raggiunto in maniera accettabile gli obiettivi programmati in termini di conoscenze, abilità e competenze, ognuno

secondo le proprie possibilità e capacità. La classe ha svolto, nel triennio, l'attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

### **Partecipazione al dialogo educativo**

La classe non è omogenea per quanto riguarda la partecipazione al dialogo educativo. La maggior parte della classe ha seguito con discreta attenzione e partecipazione le lezioni in quasi tutte le discipline, collaborando, generalmente, alle attività scolastiche proposte; alcuni invece non hanno mostrato una costanza assidua nell'impegno e nella motivazione all'apprendimento. La preparazione nel complesso è da ritenersi sufficiente.

### **Comportamento e frequenza**

Il comportamento della maggior parte degli alunni è da ritenersi corretto anche se alcuni di loro hanno mostrato difficoltà a rispettare le regole scolastiche.

Quasi tutti gli alunni della classe hanno utilizzato in modo corretto le strutture ed il materiale scolastico. Nelle consegne assegnate, durante l'anno scolastico, la maggior parte della classe è stata puntuale. La frequenza scolastica, per molti è stata regolare e per alcuni discontinua.

---

**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>N°</b>	<b>Alunna/o</b>	<b>Provenienza</b>
1		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
2		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
3		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
4		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
5		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
6		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
7		CLASSE V C ENO STESSO ISTITUTO
8		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
9		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
10		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
11		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
12		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
13		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
14		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO
15		CLASSE IV C ENO STESSO ISTITUTO



<b>Classe</b>	<b>2021-2022</b>	<b>2022-2023</b>	<b>2023-2024</b>
Studenti della classe	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>15</b>
Studenti inseriti	-	4	<b>1</b>
Sospensione del giudizio finale	2	2	
Promossi scrutinio finale	15	11	
Non promossi	4	3	
Studenti provenienti da altro istituto	NO	NO	NO
Ritirati	-	-	-
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	Nessuno	2	Nessuno

---

**VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**


---

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2023/2024	Docenti a.s. 2022/2023	Docenti a.s. 2021/2022
Italiano	4	Vinci Sandra	Vinci Sandra	Vinci Sandra
Storia	2	Vinci Sandra	Vinci Sandra	Vinci Sandra
Inglese	2	Battiato Anna	Battiato Anna	Battiato Anna
Matematica	3	Catinella Marco	Catinella Marco	Ragusa Rosario
Francese	3	Romano Rosa	Romano Rosa Calvo Valeria (supplente)	Giarrizzo Lucia Licciardello (supplente)
Scienze motorie	2	Iacona Giuseppina	Emanuele Gianmarco	Cortese Paola
Laboratorio ENO	7	Blandini Daniele	Blandini Daniele	Blandini Daniele
Laboratorio SALA	2	Bafino Concetta	Pinasco Davide	
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4	De Luca Rosa Agnese	De Luca Rosa Agnese	Orlando Lucia
Diritto e Tecniche amministrative	4	Garro Giuseppe	Garro Giuseppe	Garro Giuseppe
Religione	1	Cavallaro Alessandra	Cavallaro Alessandra	Cavallaro Alessandra
Educazione Civica	1	Garro Giuseppe	Garro Giuseppe	Garro Giuseppe
Sostegno	18	Oliveri Antonino Zappalà Olimpia	Oliveri Antonino Santoro Filomena	Oliveri Antonino

## CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

---

### **La corrispondenza tra voto e livello raggiunto fa riferimento alla tabella riportata nel PTOF.**

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art. 1 D.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare: a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita *“La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, n. 88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”*.

Per la formulazione della valutazione finale degli alunni il Consiglio di classe esamina:

- il livello raggiunto in ciascuna disciplina
- la condotta
- il grado di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a:
  - senso di responsabilità
  - capacità di relazione
  - regolarità della frequenza
- rilievi annotati sul registro di classe.

---

## ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

---

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

- l'assiduità nella frequenza scolastica (massimo 15 gg di assenze);
- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative e all'insegnamento della religione cattolica (O.M. 90/2001);
- gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di classe, fra le attività, previste dal D.M. n. 49 del 24.02.2000, debitamente certificate.
- la valutazione nell'attività di PCTO maggiore o uguale al livello 4

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 l'alunno ha superato il tetto massimo di assenza pari a 30 giorni/anno, nel determinare il quale concorrono anche le ore dei permessi di entrata in ritardo e di uscita anticipata, gli verrà automaticamente assegnato il punteggio minimo del credito previsto dalla banda di oscillazione della media dei suoi voti;
- 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 quattro 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 quattro 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 III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
<b>M &lt; 6</b>	-----	-----	7-8
<b>M = 6</b>	7-8	8-9	9-10
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8-9	9-10	10-11
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9-10	10-11	11-12
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10-11	11-12	13-14
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	11-12	12-13	14-15

---

 CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO
 

---

Per ciascun alunno, il credito scolastico è stato attribuito, nei precedenti anni scolastici, sulla base della Tabella di cui all'allegato A del Decreto legislativo 62/2017, precedentemente richiamata.

ALUNNO	III	IV	TOTALE
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			

12.			
13.			
14.			
15.			

## LE PROVE D'ESAME

---

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe 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

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

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 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 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. 5. 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

### *(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.

---

**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, della durata di sei ore, in data 10/04/2024

*Italiano (Prima prova scritta)*

*Tipologia A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano*

- *Alda Merini, A tutti i giovani raccomando (La vita facile, Bompiani, Milano, 1996)*
- *Beppe Fenoglio, Una questione privata (Una questione privata, I ventitré giorni della città di Alba, Einaudi, Torino, 1990)*

*Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo*

- *Gino Strada, La guerra piace a chi non la conosce (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022)*
- *Silvio Garattini, La ricerca scientifica è un investimento (da Avvenire, 14 maggio 2021).*
- *Il testo è tratto da Nicola Armaroli, Vincenzo Balzani, Energia per l'astronave Terra, Bologna, Zanichelli 2018*

*Tipologia C: - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità*

**SECONDA PROVA SCRITTA “11/04/2024”**

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione, della durata di sei ore, in data 11/04/2024

*Scienza e cultura dell'Alimentazione (Seconda prova scritta)*

*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.*

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. 45 del 09-03-2023.

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

## CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

---

---

**MATERIA: ITALIANO**

---

**DOCENTE: VINCI SANDRA**

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

M. Samburgar, G. Salà “Tempo di letteratura” – La Nuova Italia

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

103

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

85

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

18

### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Esercitazioni guidate, lezione dialogica, problem solving, dialogo formativo

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Sono stati attivati numerosi interventi di recupero con tutti i componenti della classe per carenze di base riscontrate.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo - fotocopie

### STRUMENTI DI VERIFICA:

Interrogazioni – verifiche scritte strutturate secondo le 3 tipologie di prove d'esame

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

Autori e testi fondamentali che hanno caratterizzato la letteratura del '900

### ABILITÀ

Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana del '900 in rapporto ai principali processi sociali-culturali, politici e scientifici di riferimento.

## COMPETENZE

Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua italiana secondo le esigenze comunicative, sociali, culturali, scientifiche. Utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Produzione artistico-letteraria italiana e straniera dal 1880 al '900. Positivismo – Naturalismo – Verismo – Il decadentismo: Freud e Heine

La scapigliatura

G. Verga: vita opere e pensiero. I Malavoglia – Mastro don Gesualdo – Novelle rusticane

### U.D.A. 2

Poesie e prosa del '900

G. Pascoli: vita opere e pensiero. Myricae – Il Fanciullino – I Canti di Castelvecchio

G. D'Annunzio: Vita opere e pensiero – Il Piacere – Il fuoco – Il poema paradisiaco – Le laudi

Le Avanguardie: Espressionismo – Futurismo: F. T. Marinetti – G. Apollinaire – Calligrammi: Il Pleut

### U.D.A. 3

I. Svevo: vita opere e pensiero. Una vita – Senilità – La coscienza di Zeno

L. Pirandello: vita opere e pensiero. L'Umorismo – Il Fu Mattia Pascal – I quaderni di Serafino Gubbio Operatore – Così è (se vi pare) – Novelle per un anno – Uno, nessuno e centomila

I. Calvino: vita opere e pensiero. Il barone rampante – Il sentiero dei nidi di ragno – Le città invisibili

L. Sciascia e il postmoderno: Il giorno della civetta

N.b. il presente programma evidenzia una scollatura rispetto a quanto preventivato dal docente in quanto la classe è stata spesso impegnata in molte attività esterne secondo quanto indicato nel PTOF

### Brani antologici

Verga: Prefazione ai Malavoglia: La famiglia Malavoglia – Il ritorno e l'addio di Ntoni – Novelle rusticane – Libertà

Pascoli: Myricae: X Agosto – Temporale – Novembre – Mare - Il Fanciullino: E' dentro di noi un fanciullino

D'Annunzio: Il piacere – Il ritratto di un esteta – Le laudi – La sera fiesolana – La sabbia del tempo

Le avanguardie: G. Apollinaire – Calligrammi – Il pleut (piove)

Pirandello: Il fu Mattia Pascal – Cambio Treno – Io e l'ombra mia – Novelle per un anno – La patente – Uno, nessuno e centomila: Salute!

Calvino: Il sentiero dei nidi di ragno – La pistola

Il Barone rampante – Cosimo e gli altri

Le città invisibili – Ottavia: una città sottile – Ersilia: la città itinerante

---

**MATERIA: STORIA**

---

**DOCENTE: VINCI SANDRA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

P. Di Sacco – Memoria e futuro – Dal '900 al mondo attuale - 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:**

55

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

11

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Esercitazioni guidate – lezioni dialogiche

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Sono stati effettuati numerosi interventi di recupero e potenziamento con tutta la classe per le carenze di base riscontrate

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libri di testo - fotocopie

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Prove orali – frequenza di interazione

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Categorie e metodi di ricerca storica (analisi di fonti - periodizzazioni)

**ABILITÀ**

Comprendere la dimensione sincronica e diacronica degli argomenti oggetto della disciplina. Cogliere i diversi punti di vista presenti nei testi storiografici.

**COMPETENZE**

Correlare la conoscenza storia agli sviluppi territoriali, sociali, demografici, antropici

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

La Belle Epoque e la nuova società di massa – I Florio: l'imprenditoria alla base dello sviluppo economico e sociale – L'età di Giolitti – Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914.  
L'Europa nella spirale della I Guerra Mondiale  
La Rivoluzione Russa

### U.D.A. 2

Bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente  
Il Fascismo scala il potere in Italia  
La crisi del '29  
Il Fascismo diventa Regime  
L'U.R.S.S. di Stalin  
La Germania di Hitler

### U.D.A. 3

Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del Nazismo: la II Guerra Mondiale  
La Resistenza in Italia e la nascita della Repubblica  
La Shoah  
L'Europa e il mondo divisi in due blocchi  
Il '68 e la Contestazione giovanile

---

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

---

**DOCENTE: BATTIATO ANNA**

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

- Light the fire, Assirelli, vetri, Cappellini, Rizzoli
- The spirit of the time, Brunetti, Lynch, Zaini, EUROPASS
- Ready for Invalsi, Philip Drury, Oxford University Press

**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:**

51

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

6

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:****Lezione frontale, esercitazioni guidate, lezione dialogica****INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:****Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati, lavori di ricerca, recupero e attività personalizzate, dialogo formativo, fotocopie, Bachecca Argo.****MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:****Libri di testo, fotocopie, schemi, mappe e riassunti.****STRUMENTI DI VERIFICA:****Prove semi-strutturate, questionari di micro lingua e civiltà, interrogazioni.****OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative
- Lessico specifico del settore
- Caratteristiche fisiche degli USA. Principali eventi della storia e della civiltà americana

**ABILITÀ**

- Essere in grado di cogliere il senso globale del testo narrativo

- Interagire in conversazioni brevi e semplici
- Produrre semplici testi di carattere personale ed operativo
- Utilizzare il lessico appropriato dell'indirizzo
- Saper intervenire in conversazioni su argomenti di attualità o di lavoro in un'ottica interculturale.

## COMPETENZE

- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Padroneggiare la lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti per comprendere gli aspetti significativi della civiltà di altri paesi
- Promuovere e gestire servizi ristorativi nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene vigenti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per promuovere la sostenibilità e ottimizzare la produzione di beni locali e servizi in relazione al contesto.

---

## CONTENUTI

### U.D.A. 1

#### LIGHT THE FIRE

#### HEALTHY EATING

- Nutrients and a healthy lifestyle
- The food pyramid and the food groups

### U.D.A. 2

#### LIGHT THE FIRE

#### - DIETS

- The Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- Celiac disease

### U.D.A. 3

#### FOOD HYGIENE

- HACCP System
- Food contamination
- Sustainable food
- Slow food and 0km food

### U.D.A. 4

#### Have you ever been to the USA?

- Geographical, social and political aspects



---

**MATERIA: MATEMATICA**

---

**DOCENTE: CATINELLA MARCO**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

**COLORI DELLA MATEMATICA – EDIZIONE BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI – VOLUME A  
+ E-BOOK – AUTORI SASSO LEONARDO/FRAGNI ILARIA**

**Autori: Sasso Leonardo e Fragni Ilaria**

**Casa editrice Dea Scuola - Petrini**

**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**

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

**12**

**ORE DI LEZIONE NON SVOLTE PER LE ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI DI ORIENTAMENTO IN USCITA:**

**12**

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

**Lezioni frontali, lavori di gruppo, problem solving, esercitazioni varie e attività di ricerca**

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

**Pausa didattica, recuperi e approfondimenti**

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

**Libro di testo, fotocopie, lavagna interattiva-multimediale, strumenti audiovisivi.**

**Siti web**

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

**Prove orali, prove scritte, esercitazioni singole e di gruppo, quesiti a risposta multipla, quesiti a risposta singola**

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Richiami e complementi di statistica  
 Calcolo della probabilità  
 Gli intervalli  
 Classificazione delle funzioni numeriche reali  
 Insieme di definizione di una funzione  
 Intorni di un punto  
 Limiti di una funzione reale di variabile reale.  
 Gli asintoti  
 Definizioni e significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata di una funzione.  
 Massimo e minimo relativo e assoluto di una funzione.  
 Le funzioni: studio completo di semplici funzioni reali di variabile reale.

## ABILITÀ

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative  
 Individuare il modello adeguato per risolvere problemi di conteggio  
 Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli  
 Trovare il dominio di una funzione  
 Trovare gli intervalli di positività di una funzione  
 Riconoscere le simmetrie  
 Intersezione con gli assi cartesiani  
 Eseguire le operazioni sui limiti  
 Calcolare il limite di una funzione reale anche nel caso in cui questo si presenti in forma indeterminata.  
 Calcolare gli asintoti  
 Calcolare la derivata di una funzione utilizzando opportunamente i teoremi  
 Individuare l'andamento di una funzione attraverso il segno della sua derivata prima  
 Calcolare la derivata di una funzione utilizzando opportunamente i teoremi  
 Individuare l'andamento di una funzione attraverso il segno della sua derivata prima.

## COMPETENZE

Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative  
 Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni  
 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare  
 Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento  
 Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati  
 Eseguire lo studio completo di semplici funzioni e rappresentarle graficamente

---

## CONTENUTI

### U.D.A. 1

#### **LA MATEMATICA NELLE PROVE INVALSI**

- Percentuali e proporzioni
- Indicatori statistici: media, moda, mediana, varianza e deviazione standard
- Analisi dei dati ed elaborazione
- Probabilità

## U.D.A. 2

### **LE FUNZIONI**

- Classificazione di una funzione
- Dominio, intersezione con assi e studio del segno

## U.D.A. 3

### **I LIMITI DI UNA FUNZIONE**

- Concetto di limite calcolato nei punti estremi del dominio
- Gli asintoti orizzontali e verticali
- Ricerca degli asintoti e rappresentazione grafica

## U.D.A. 4

### **LE DERIVATE**

- Significato geometrico di una derivata
- Punti di massimo e di minimo di una funzione

## U.D.A. 5

### **LO STUDIO DI FUNZIONE**

- Rappresentazione del più probabile grafico di una funzione
- Indicazione degli elementi individuati sul piano cartesiano.

---

**MATERIA: FRANCESE**

---

**DOCENTE: ROMANO ROSA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Christine Duvallier, Sublime- Enogastronomie

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

3

**ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023/24**

99

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

72

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

12

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Cooperative learning  
Problemsolving  
Metodo induttivo  
Metodo funzionale comunicativo  
Lavoro di gruppo  
Didattica laboratoriale

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica  
Recupero

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo  
Libro attivo  
Fotocopie integrative  
Supporti multimediali  
Video da you tube  
Materiale caricato su classroom

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifiche scritte : prove strutturate e non  
Comprensione del testo con domande e risposte aperte  
Verifiche orali: esposizione e discussione sui temi trattati

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

Les allergies et les intolerances  
Les intoxications alimentaires  
Le regime mediterraneen  
Les recettes  
Les troubles alimentaires  
L HACCP  
Les istituzioni Franceses

### ABILITÀ

Conoscere le funzioni di uno chef nei diversi ambiti  
Conoscere i differenti tipi di allergie intolleranze e intossicazioni alimentari  
Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale  
Conoscere le diverse patologie legate ai disturbi alimentari  
Conoscere le regole necessarie alla sicurezza in cucina  
Conoscere le istituzioni politiche della Francia

### COMPETENZE

Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia  
Cogliere le differenze tra allergie e intolleranze  
Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione  
Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero  
Comprendere le differenze tra le istituzioni politiche della Francia e l'Italia

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Les differentes regimes alimentaire

### U.D.A. 2

La securité et l' higiène

### U.D.A. 3

Les régimes spécifiques

### U.D.A. 4

Les institutions francaises

---

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

---

DOCENTE: IACONA GIUSEPPINA

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

“Corpo libero due” movimento e salute. ED. Marietti scuola.

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

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

70

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

56

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

8

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezioni frontali in palestra, nel cortile e in classe anche con l'ausilio della lavagna digitale.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Osservazione sistematica.

PowerPoint e prove pratiche di valutazione.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Conoscenza delle norme regolamentari di alcuni giochi di squadra.

Conoscere le grandi funzioni del corpo umano.

**ABILITÀ**

Miglioramento delle funzioni degli apparati cardio-circolatorio e respiratorio attraverso lo sviluppo della resistenza

Miglioramento della tecnica del gesto motorio. Sapere spiegare le relazioni tra apparati e sistemi.

**COMPETENZE**

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati.

Capacità di cooperare e collaborare, rafforzamento dello spirito di squadra con riferimento ai valori della solidarietà, della tolleranza.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Le capacità motorie.

### U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti di alcuni giochi sportivi di squadra.

### U.D.A. 3

Conoscenza delle componenti attive dell'apparato locomotore attraverso la pratica sportiva.

### U.D.A. 4

Pallavolo.

### U.D.A. 5

Palla tamburello.

### U.D.A. 6

Tennis tavolo singolo e doppio.

### U.D.A. 7

Calcio a cinque

### U.D.A. 8

"Sport di cittadinanza".

---

**MATERIA: LAB. SALA E VENDITA**


---

**DOCENTE: BAFINO CONCETTA**


---

**LIBRO DI TESTO** : SARO' MAITRE 2° BIENNIO / CORSO DI SALA & VENDITA PER IL SECONDO BIENNIO

**TEMPI**

☐ Ore settimanali	1
☐ Ore complessive (anno scolastico 2023/2024)	33
☐ Ore effettive di lezioni (al 10 maggio 2024)	29
☐ Ore rimanenti fino al termine delle lezioni	4

**QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE**

☐ **Partecipazione al dialogo educativo :**

Gli alunni hanno sviluppato le capacità di controllare il proprio comportamento nel rispetto degli altri e dell'ambiente.

Hanno sviluppato la capacità di formulare giudizi in maniera autonoma.

Si sono abituati alla riflessione su problematiche sociali.

☐ **Attitudine alla disciplina :**

La classe ha dimostrato buone attitudini nei confronti della disciplina svolta.

☐ **Interesse per la disciplina :**

La classe ha dimostrato di avere discreto interesse della materia specifica, in quanto materia professionalizzante e di importanza rilevante per il loro futuro lavorativo.

☐ **Impegno nello studio :**

L'impegno nello studio da parte degli alunni è stato costante per alcuni, saltuario per altri.

☐ **Metodo di studio :**

La classe, nel complesso, ha sviluppato un metodo di studio essenziale ma proficuo.



## **OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'**

Non tutti gli alunni hanno perfezionato ed approfondito le abilità di competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, hanno acquisito e sviluppato la capacità di comprensione e conseguentemente di intervento sui problemi organizzativi e gestionali che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Inoltre hanno compreso l'importanza che la scuola riveste nell'ambito lavorativo e nella vita quotidiana di tutti i giorni.

### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE**

Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate in modo frontale  
Gli alunni hanno avuto modo di svolgere attività di laboratorio, oltre che in orario curricolare, anche in occasioni di manifestazioni promosse dall'Istituto(PCTO)

### **MEZZI E STRUMENTI**

Libro di testo, appunti del docente, fotocopie, visite aziendali, laboratorio multimediale, ASL

### **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Il processo di apprendimento – insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico, a verifiche orali e pratiche.

### **I CONTENUTI**

regola per una buona proposta;  
promozione dei prodotti

Il vino: la fermentazione alcolica; le vinificazioni; i vini D.O.C.; il vino D.O.C. –

Tecniche di miscelazione dei cocktails;

La decantazione dei vini rossi invecchiati; Il

### **Riferimenti legislativi**

Legislazione sull'igiene e sul sistema HACCP.

---

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI  
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

---

DOCENTE: ROSA AGNESE DE LUCA

---

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

ALIMENTAZIONE OGGI – Silvano Rodato – seconda edizione - CLIT

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

100 ( il mancato svolgimento delle ore di lezione è da imputarsi alla corrispondenza di esse con giorni di festività o di altre attività scolastiche)

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

15

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Lezione frontale
- Lavori individuali
- Mappe concettuali
- Dibattito in classe

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero in itinere delle carenze.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo – schemi sinottici – mappe concettuali – computer – LIM - classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Sono state svolte un congruo numero di verifiche non strutturate sistematiche, sia scritte che orali, valutate secondo i criteri e le griglie di valutazione concordate in sede di Dipartimento e deliberate dal Collegio Docenti.

---

OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

## CONOSCENZE

Produzione agroalimentare sostenibile  
Sostenibilità nella dieta e spreco alimentare  
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni  
Conoscenza del sistema HACCP  
Conoscenza dei principi fondamentali di una corretta alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche ed in alcune patologie  
Conoscenza del significato di allergie ed intolleranze alimentari e di alcune problematiche legate all'alimentazione  
Conoscenza dei nuovi prodotti alimentari e della qualità ed etichettatura degli alimenti.

## ABILITÀ

Gli alunni:  
Comprendono il significato di dieta sostenibile  
Comprendono il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientali sostenibili  
Riescono ad intervenire nella prevenzione e gestione dei rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti  
Sanno formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela  
Riconoscono l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'uomo  
Comprendono le cause dei disturbi alimentari.

## COMPETENZE

Gli alunni:  
Riescono a partecipare attivamente a scelte appartenenti agli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;  
Utilizzano in maniera corretta il linguaggio specifico della disciplina  
Alcuni alunni, riescono a contestualizzare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare e riescono a valutare le conseguenze sulla salute di scelte alimentari errate  
Sanno predisporre menù adatti al contesto ed alle esigenze dei clienti, anche in presenza di determinate condizioni fisiologiche o patologie in atto  
Sanno riconoscere situazioni di disagio giovanile ed adulto e comportarsi di conseguenza , promuovendo il benessere fisico e psicologico della persona.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### **SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI:**

**Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile:** distribuzione delle risorse della Terra, consumo del suolo in Italia, l'acqua, una risorsa fondamentale, l'aria un bene prezioso, cambiamenti climatici, lo sviluppo sostenibile.

**Sistemi produttivi in agricoltura:** agricoltura: definizione e significato, agricoltura convenzionale, agricoltura integrata, agricoltura biologica, agricoltura biodinamica, agriturismo bioecologico.

**Filiera agroalimentare e impronta ecologica:** definizione di filiera agroalimentare, filiera corta o a “Km 0”, filiera e spreco produttivo, la Carta di Milano, evoluzione dei consumi, impronta ecologica, doppia piramide alimentare ed ambientale.

**Nuovi prodotti alimentari:**\* classificazione degli alimenti, alimenti alleggeriti o light, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti funzionali (probiotici, prebiotici, simbiotici), alimenti innovativi o novel food, alimenti di nuova gamma, convenience food, integratori alimentari e alimenti integrali, alimenti OGM.

**Qualità degli alimenti:** qualità alimentare, certificazione e standard internazionale ISO, marchi legati alla qualità d’origine, marchi legati alla tecnica produttiva, etichettatura degli alimenti, frodi alimentari.

\* I seguenti argomenti saranno trattati dopo il 15 maggio

### **IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE:**

**Contaminazioni alimentari:** sicurezza alimentare, tipi di contaminazione, contaminazioni fisiche, contaminazioni chimiche, contaminazioni da pesticidi, fertilizzanti e farmaci per la zootecnia, contaminazioni da metalli pesanti, IPA e PCB, contaminazioni biologiche, modalità di contaminazione, prioni e malattie prioniche, virus, batteri, riproduzione batterica, spore batteriche, crescita batterica, tossine batteriche, muffe e lieviti, protozoi e metazoi.

**Malattie da contaminazione biologica degli alimenti:** malattie causate da contaminanti biologici, malattie di origine batterica, infezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, intossicazioni alimentari: botulismo, intossicazione da stafilococco, malattie da origine virale: epatite A, epatite E, intossicazioni causate da muffe, malattie da protozoi: toxoplasmosi, infestazioni da vermi: teniasi, anisakidiosi.

**Igiene nella ristorazione e sistema HACCP:** requisiti generali d’igiene, responsabilità degli OSA, ambiente ristorativo, igiene dei locali, igiene delle attrezzature, igiene della persona, il sistema HACCP, fase preliminare dell’HACCP, principi dell’HACCP, criteri di applicazione del metodo HACCP, albero delle decisioni, criteri per la valutazione dei rischi alimentari, cinque punti chiave per alimenti più sicuri.

#### U.D.A. 2

### **ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE:**

**Alimentazione equilibrata e LARN:** alimentazione equilibrata, definizione dei termini in campo dietetico, formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, valutazione dello stato nutrizionale, peso teorico e IMC, massa corporea, quoziente respiratorio, fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN, Linee guida per una sana alimentazione, modelli alimentari, dieta mediterranea e modelli alimentari italiani.

**Dieta nelle varie fasce d’età:** dieta equilibrata nelle varie fasce d’età, alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell’età evolutiva, alimentazione nella prima infanzia: allattamento e svezzamento, alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare, alimentazione nell’adolescenza, dieta di mantenimento in età adulta, alimentazione nella terza età.

**Dieta nello sport:** alimentazione dello sportivo, le piramidi dell’attività motoria e dell’idratazione, sport e radicali liberi.

#### U.D.A. 3

### **ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE:**

**Tipologie dietetiche:** stili alimentari e tipologie dietetiche, dieta mediterranea, diete vegetariane dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta giapponese di Okinawa, limiti delle diete dimagranti.

### **DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE:**

**Obesità e sindrome metabolica:** alimentazione e salute, obesità, stima dell’obesità, classificazione dell’obesità, malattie correlate all’obesità, indicazioni dietetiche, sindrome metabolica. Malattie cardiovascolari: apparato cardiocircolatorio, dislipidemie, aterosclerosi, indicazioni dietetiche,

ipertensione, indicazioni dietetiche. Diabete: diabete, diabete di tipo 1, diabete di tipo 2, diabete gestazionale, complicanze croniche del diabete, indice glicemico e carico glicemico, indicazioni dietetiche. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa, bulimia nervosa, altri disturbi del comportamento alimentare (DCA), consumo e abuso di bevande alcoliche.

**Allergie e intolleranze alimentari:**\* reazioni avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia, alimenti consentiti.

---

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**

---

DOCENTE: DANIELE BLANDINI

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Smart chef.

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

6 + 2 (compresenza)

**ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-24:**

198

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

171

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

27

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Cooperative learning, Problem solving, Metodo induttivo, Metodo funzionale-comunicativo, Didattica Laboratoriale, dibattito, studio di casi, lavoro di gruppo e dibattito, esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, esperienze pratiche nel laboratorio della scuola.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Attività in classe programmate durante il normale svolgimento delle lezioni. Attività guidate dall'insegnante e svolte autonomamente dagli alunni. Pausa didattica svolta in orario curricolare, con interruzione nello svolgimento del programma rivolta a tutta la classe

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo, lavori di ricerca, schede piatto, quotidiani online, strumenti audiovisivi, lavagna digitale.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifiche orali e laboratoriali

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

L'evoluzione del gusto e delle tipologie delle cucine nel mondo  
Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti  
Adeguamento delle ricette  
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno

Tecnologie innovative per la produzione gastronomica  
Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti  
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale  
Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)  
Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni  
Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici  
La normativa igienico-sanitaria  
Il piano di autocontrollo e il sistema HACCP  
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro  
La “qualità totale”: i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali

## ABILITÀ

Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito gastronomico  
Apportare alle ricette tradizionali un prodotto innovativo ( novel food) variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto e della gastronomia o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Realizzare ricette funzionali alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche  
Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base  
Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti alimentari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito  
Applicare tecniche di cottura e conservazione ( cucina sottovuoto) cotture a bassa temperatura

Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico  
Valorizzare e innovare la cucina regionale

Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio  
Operare nel rispetto del piano di HACCP  
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

## COMPETENZE

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando nuovi alimenti  
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione gastronomica

Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico

Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore cucina e da forno  
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni individuando le nuove tendenze di filiera  
Collaborare alla realizzazione e presentazione di ricettazioni e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

## CONTENUTI

---

U.D.A. 1

**Il mondo enogastronomico: le scelte gastronomiche in base alle esigenze alimentari**

U.D.A. 2

**I prodotti alimentari, i novel food, tradizioni culinarie ed evoluzione delle ricette**

U.D.A. 3

**Valorizzazione del territorio e promozione del “*made in italy*”**

U.D.A. 4

**Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione**



## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

<b>Materia</b>		<b>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva Classe V Sezione C Enogastronomia</b>			
<b>Docente Prof.</b>		<b>Giuseppe Garro</b>			
<b>Libri di testo adottati</b>		Autori: Rascioni S – Ferriello F, Titolo “Gestire le Imprese Ricettive - Enogastronomia – Sala e Vendita”, Editore: Tramontana (Rizzoli Education))			
<b>Ore settimanali di lezione</b>	N. 4	<b>Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2023/24</b>	N. 132	<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024</b>	N. 128
<b>Nota Bene:</b> lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive e agli stage inerenti l'area di professionalizzazione'					
<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>		<p>Conoscenza degli aspetti tipici del Mercato Turistico Internazionale;          Acquisizione delle tecniche di redazione del Business Plan delle imprese Ricettive e Ristorazione;          Conoscenza della Pianificazione e Programmazione Aziendale;          Conoscenza del Controllo di Gestione;          Conoscenza delle funzioni e delle strategie di marketing;          Conoscenza del Market Plan;          Capacità di redazione del Business Plan;          Conoscenza e comprensione della normativa del settore Turistico e Alberghiero;          Conoscenza delle Norme Internazionali e Comunitarie di settore;          Capacità logico interpretative;          Capacità di saper organizzare il proprio lavoro con consapevolezza e autonomia;          Capacità di lavorare in gruppo, apportandovi un fattivo contributo;          Capacità di espletare ruoli diversi.          N.B:gli obiettivi descritti, in termini di conoscenze, si intendono raggiunti; in termini di competenze e capacità, si intendono parzialmente raggiunti.</p>			

## CONTENUTI

<b>Modulo</b>	<b>Ore</b>	<b>Titolazione del modulo</b>
1	15	Mercato Turistico Internazionale
2	10	Le dinamiche e i Flussi del Mercato Turistico Internazionale
3	10	Business Plan nelle Imprese Ricettive e Ristorative
4	10	La pianificazione, la Programmazione aziendale e il Controllo di Gestione
5	20	La redazione del Business Plan

6	10	Marketing dei prodotti Turistici
7	10	Il Marketing
8	10	Le Strategie di Marketing e il Marketing Plan
9	10	Normativa del settore Turistico e Alberghiero
10	10	Le norme Internazionali e Comunitarie di settore
11	10	I Contratti di Viaggio e di Trasporto
12	10	Le norme e le procedure per la tracciabilità dei Prodotti

<b>Metodi d'insegnamento</b>	Lezioni frontali, lavori di coppia e di gruppo, dibattiti, problem solving, esercitazioni varie.	
<b>Interventi didattici educativi ed integrativi</b>	Numero Ore <b>10</b>	Numero alunni <b>3</b>
<b>Mezzi e strumenti di lavoro</b>	Libro di testo, riviste specializzate, quotidiani economici, strumenti audiovisivi, materiale informativo vario.	
<b>Spazi</b>	Aula e Laboratorio Informatico: Redazione Creazione di un Piano d'Impresa e Business Plan	
	Visite di Istruzione presso : Camera di Commercio Industria e Artigianato di Siracusa.	
	Convegni e Seminari in materia Economico-Finanziaria	
<b>Strumenti di verifica</b>	Colloqui individuali, prove strutturate, trattazione sintetica di argomenti, casi pratici e professionali,	
	Relazioni specifiche su argomenti di maggior rilievo. Test di verifica a risposta multipla, vero o falso e a risposta aperta.	

---

**MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA**

---

DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA

---

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Compilare qui “ ARCOBALENI “LUIGI SOLINAS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

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

33

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

22

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

27

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali, lettura e spiegazione del testo, lavori di gruppo, problem solving, attività di ricerca.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani, strumenti audiovisivi.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**Conoscenze** :Alla fine del corso di studi la classe dimostra, nelle linee essenziali, conoscenze discrete nel riconoscere la problematicità delle questioni etiche oggi più rilevanti e le ragioni delle posizioni della fede cattolica a riguardo; dimostra di aver maturato consapevolezza relativamente alla connessione tra l'elaborazione dei principi e l'agire etico.

**Abilità** : ; Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nei tempi della vita; Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato;

Competenze Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:  
Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.  
Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.  
Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

---

## CONTENUTI

---

### **U.D.A. 1 IL MONDO CHE VOGLIAMO**

### **U.D.A. 2 ALLA RICERCA DI UN SENSO**

### **U.D.A. 3 CHE COS'E' UN UOMO PERCHE' TE NE CURI**

## INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF. GIUSEPPE GARRO

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).

<b>TEMATICA AFFRONTATA</b>					
<b>UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE</b>					
<b>COMPETENZE</b>					
Favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento.					
Acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro					
DISCIPLINE	OR E	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	I e II quadrimestre	UDA Interdisciplinare "Sii sostenibile"	Promuovere la conoscenza del proprio ambiente di vita, sensibilizzarli al rispetto della natura e far maturare la consapevolezza dell'importanza del ruolo di ciascuno e di tutti per poterla salvaguardare e contribuire così a perseguire gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030	lezioni dialogate brainstorming problem solving
Laboratorio Sala e Vendita	2	II quadrimestre	Il rispetto del lavoratore La sicurezza nel lavoro Le condizioni di lavoro		Lezioni frontali
ITALIANO STORIA	12	I e II quadrimestre	- Lo Stato e la Costituzione – artt. 1 – 4 - Agenda 2030 ob. 8 – Lavoro dignitoso e crescita economica - art. 9 La libertà singolo e collettiva artt. 13- 21 - art. 2 i diritti inviolabili dell'uomo - art. 11 l'Italia ripudia la guerra - art. 12 il tricolore	Sviluppo del senso civico e sua applicazione nella quotidianità e in tutti i settori lavorativi	Lezioni frontali

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- gli organismi internazionali ONU – NATO</li> <li>- art. 3 ob. 16.1 la memoria è una responsabilità</li> <li>- art. 21 le donne della costituente e la parità di genere</li> <li>- art. 35 la tutela del lavoro</li> <li>- art. 36 l'equa retribuzione</li> </ul>		
Lingua Francese	4	II quadrimestre	Les Institutions europeennes	Comprendere l'importanza di un'alimentazione sana, equilibrata e diversificata, privilegiando i prodotti del territorio e riducendo l'impatto ambientale.	Comprensione di documenti. Lezioni dialogate Problem solving
Laboratorio Cucina	6	I quadrimestre	Lo spreco alimentare. I vantaggi per l'ambiente di una filiera corta Presidi slow food a difesa del territorio	fare scelte consapevoli nella elaborazione di prodotti alimentari valorizzando le risorse locali	attività pratica in laboratorio incontri con esperti
Scienze Motorie e sportive	2	II quadrimestre	Il valore del fair play. Sport e inclusione: i giochi paralimpici	Comprendere il valore formativo dello sport, strumento d'inclusione e coesione sociale.	Lezione frontale, lezione partecipata, visione di video.
Lingua inglese	2	II quadrimestre	Sustainable diet	Comprendere il significato di dieta sostenibile	Listening e reading comprehension
Diritto e Tecnica Amministrativa	3	II quadrimestre	Persona e ruolo Istituzionale	Comprendere la professionalità dei soggetti addetti ad un ruolo Istituzionale	Lezione frontale, lezione partecipata
Matematica	3	I quadrimestre	Metodi e calcoli statistici. Lettura e interpretazione dei grafici	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo rappresentandole anche sotto forma grafica	Problem solving, lezione partecipata, attività laboratoriale

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>
<b>Incontro informativo "Nuova Acropoli"</b>	<b>Conferenza</b>	<b>Tutte</b>	<b>La cultura del volontariato in materia di ecologia e di protezione civile.</b>
<b>Orientamento in uscita presso le Ciminiere di Catania</b>	<b>Visita agli stand delle università presenti</b>	<b>Tutte.</b>	<b>Comprendere che esistono molte facoltà e istituti post-diploma compatibili con il percorso di studi svolto ma utili a implementare le competenze di base acquisite a scuola.</b>
<b>Incontro informativo on – line di orientamento "Campus France" per gli studenti di lingua francese</b>	<b>Evento tramite digital board.</b>	<b>Francese</b>	<b>Orientamento</b>
<b>Visita didattica mercato di Ortigia e Hotel Ortea Palace</b>	<b>Visita guidata</b>	<b>Laboratorio cucina e francese.</b>	<b>Imparare a riconoscere i prodotti ittici locali.</b>
<b>Evento Pulycaff presso la Sala Visetti del plesso centrale dell'IPSAR</b>	<b>Conferenza e attività pratica sulla pulizia e utilizzo corretto macchine del caffè</b>	<b>Laboratorio Sala.+</b>	<b>Imparare a pulire le macchine industriali da caffè.</b>
<b>Partecipazione allo spettacolo teatrale " Figlio del Caos"</b>	<b>Spettacolo teatrale</b>	<b>Italiano e Storia</b>	<b>Tributo a Pirandello</b>
<b>Incontro formativo –informativo su: "SAFETY FIRST" -</b>	<b>Convegno in oggetto organizzato dell'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro - INAIL.</b>	<b>Tutte</b>	<b>Organizzazione e percezione del rischio nel contenimento degli eventi avversi.</b>
<b>Partecipazione proiezione film "C'E' ANCORA DOMANI"</b>	<b>Cinema</b>	<b>Italiano e Storia</b>	<b>Il rispetto per le donne</b>
<b>Concorso Amira</b>	<b>Evento nazionale</b>	<b>Laboratorio di Cucina e Sala</b>	<b>"Le diverse abilità nella ristorazione"</b>

<b>Seminario “Donne tra parole, corpi, valori e idee: linguaggi contemporanei tra stereotipi, pregiudizi e discriminazione”</b>	<b>Seminario</b>	<b>Tutte</b>	<b>Sensibilizzazione e coscienza del fenomeno</b>
<b>Incontro informativo – formativo: - associazione AVIS - Siracusa</b>	<b>Aula Visetti</b>	<b>Tutte</b>	<b>“Educare alla cittadinanza attiva, alla solidarietà e alla cultura della donazione”</b>
<b>“Cittadinanza Attiva del Comune di Siracusa – Istituzioni locali e partecipazione”.</b>	<b>Presso il Comune di Siracusa</b>	<b>Diritto</b>	<b>Ed. alla salute, legalità ed ambiente “Noi e ... gli altri”.</b>
<b>Visione film “L’ULTIMA VOLTA CHE SIAMO STATI BAMBINI”</b>	<b>Cinema</b>	<b>Italiano e storia</b>	<b>Ed. alla salute, legalità ed ambiente “Noi e ... gli altri”</b>
<b>Incontro informativo con il Dott. Giaquinto – Relazioni esterne ALMA - Scuola internazionale di cucina italiana</b>	<b>Sala Visetti</b>	<b>Laboratorio cucina e sala</b>	<b>Progetto atto a formare professionisti della tecnica, della storia e della cultura gastronomica del nostro paese.</b>
<b>“Educare alla cittadinanza attiva, alla solidarietà e alla cultura della donazione”.</b>	<b>Sala Visetti</b>	<b>Tutte</b>	<b>Progetto di Ed. alla salute, legalità ed ambiente “Noi e ... gli altri”</b>
<b>Progetto Orientamento</b>	<b>Visita in azienda - Cortile Spirito Santo</b>	<b>Laboratorio di cucina e sala</b>	<b>Esperienza di ristorazione con chef stellati</b>



## PCTO NEL TRIENNIO

---

### **Titolo e descrizione del percorso triennale:**

In ottemperanza alla Legge 107/2015, l'IPSAR "Federico II di Svevia" ha previsto l'attuazione di percorsi di alternanza scuola lavoro per le classi del triennio delle scuole secondarie superiori (vedi art. 33, 35 e 38), rinominati a partire dall'anno scolastico 2018/2019, Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.).

Il progetto triennale, dal titolo "*Imparare in azienda*", ha avuto lo scopo di far acquisire agli studenti le competenze specifiche, teoriche e pratiche per l'immissione nel mondo del lavoro.

### **Ente partner e soggetti coinvolti:**

Gli studenti coinvolti sono stati: n. 13

Le Aziende coinvolte sono state: n. 8

Gli studenti, nelle attività di "Stage", sono stati abbinati, singolarmente o a gruppi di due, a diverse aziende del territorio siracusano dove sono stati seguiti e valutati da un responsabile indicato dal soggetto aziendale e dal tutor scolastico.

### **Descrizione delle attività svolte:**

Gli stage hanno avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di una unità operativa con affiancamento da parte di un tutor aziendale. Gli studenti, infatti, hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie.

Le attività di "Stage" hanno risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico.

Tutto il percorso effettuato ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

Il monitoraggio delle attività svolte dagli alunni, da parte del tutor, è stato costante. I tirocinanti hanno avuto modo di aggiornare il tutor quotidianamente sulle proprie esperienze lavorative o sui problemi, sempre di lieve entità, sorti durante la giornata.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati sono stati positivi. Il livello di preparazione degli studenti è stato apprezzato dagli addetti al lavoro, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche non conformi alla loro qualifica professionale.

Per tutta la durata degli stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità.

Le regole di comportamento, che i diversi tutor aziendali avevano loro indicato, sono sempre state condivise e rispettate. La valutazione riportata dagli allievi è stata, infatti, buona e, in alcuni casi, eccellente.

#### **Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:**

In conclusione si può affermare che l'esperienza dei diversi tirocini è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno, infatti, acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro.

#### **Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente:**

In tutti gli Studenti partecipanti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 13 maggio 2024.

#### IL CONSIGLIO DI CLASSE V C INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

<b>Componente</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
VINCI SANDRA	Italiano-Storia	
BATTIATO ANNA	Inglese	
ROMANO ROSA	Francese	
BAFINO CONCETTA	Laboratorio sala e vendita	
CATINELLA MARCO	Matematica	
GARRO GIUSEPPE	Diritto e tecniche amministrative	
BLANDINI DANIELE	Laboratorio di cucina	
DE LUCA ROSA AGNESE	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO ALESSANDRA	Religione	
IACONA GIUSEPPINA	Scienze motorie	
OLIVERI ANTONINO	Sostegno	
ZAPPALA' OLIMPIA	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

---



---

## ALLEGATI

---

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

**Allegato 1:**

- Relazione candidato con DSA (n.2.)
- Relazione candidato con disabilità (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. 45 del 09-03-2023)

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

---

ALLEGATO 1: RELAZIONE CANDIDATO CON DSA E RELAZIONE CANDIDATO CON  
DISABILITÀ

---

---

## ALLEGATO 2: RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO

---

Il sottoscritto Prof. Daniele Blandini, individuato in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO per la classe 5 C eno, con Circolare n. 85 Prot. n. 15889 del 30-10-2023, redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate nel corrente A.S. 2023 - 2024

In ottemperanza alla Legge 107/2015, l'IPSAR "Federico II di Svevia" ha previsto l'attuazione di percorsi di alternanza scuola lavoro per le classi del triennio delle scuole secondarie superiori (vedi art. 33, 35 e 38), rinominati a partire dall'anno scolastico 2018/2019, Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.).

Il progetto triennale, dal titolo "*Imparare in azienda*", ha avuto lo scopo di far acquisire agli studenti le competenze specifiche, teoriche e pratiche per l'immissione nel mondo del lavoro.

Gli studenti, nelle attività di "Stage", sono stati abbinati, singolarmente o a gruppi di due o massimo tre, a diverse aziende del territorio siracusano dove sono stati seguiti e valutati da un responsabile indicato dal soggetto aziendale e dal tutor scolastico.

Gli stage hanno avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di una unità operativa con affiancamento da parte di un tutor aziendale. Gli studenti, infatti, hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie.

Le attività di "Stage" hanno risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico.

Tutto il percorso effettuato ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

Il monitoraggio delle attività svolte dagli alunni, da parte del tutor, è stato costante. I tirocinanti hanno avuto modo di aggiornare il tutor quotidianamente sulle proprie esperienze lavorative o sui problemi, sempre di lieve entità, sorti durante la giornata.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati sono stati positivi. Il livello di preparazione degli studenti è stato apprezzato dagli addetti al lavoro, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche non conformi alla loro qualifica professionale.

Per tutta la durata degli stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità.

Le regole di comportamento, che i diversi tutor aziendali avevano loro indicato, sono sempre state condivise e rispettate. La valutazione riportata dagli allievi è stata, infatti, buona e, in alcuni casi, eccellente.

In conclusione si può affermare che l'esperienza dei diversi tirocini è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno, infatti, acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

Gli studenti coinvolti sono stati: n 13

Gli Enti/Le Aziende coinvolte sono stati/e: n 8

I dati relativi ai singoli studenti sono disponibili nel Curriculum dello Studente.

Siracusa,

13/05/2024

Il Tutor Scolastico

Prof. Daniele Blandini

---

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

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	<b>0 - 3</b>	
	Rispetto scarso ed inadeguato delle indicazioni presenti nella consegna	<b>4 - 5</b>	
	Rispetto accettabile ma sommario delle indicazioni presenti nella consegna	<b>6</b>	
	Rispetto complessivamente adeguato delle indicazioni presenti nella consegna	<b>7 - 8</b>	
	Rispetto completo e scrupoloso delle indicazioni presenti nella consegna	<b>9 - 10</b>	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso</b>	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici errata e con numerose lacune	<b>0 - 3</b>	

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

**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	<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	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	<b>13 - 15</b>	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Argomentazione con gravi incoerenze e usa connettivi inappropriati	<b>0 - 4</b>	
	Argomentazione con qualche incongruenza ed alcuni errori dell'uso dei connettivi	<b>5 - 8</b>	
	Argomentazione schematica, ma nel complesso organizzata con alcune imprecisioni dell'uso dei connettivi	<b>9</b>	
	Argomentazione sostanzialmente coerente e coesa con un uso complessivamente adeguato dei connettivi	<b>10 - 12</b>	
	Argomentazione coerente e coesa con uso appropriato dei connettivi	<b>13 - 15</b>	
<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	<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	<b>0 - 3</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	<b>4 - 5</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	<b>6</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	<b>7 - 8</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	<b>9 - 10</b>	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	<b>0 - 3</b>	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	<b>4 - 5</b>	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	<b>6</b>	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	<b>7 - 8</b>	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	<b>9 - 10</b>	

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	<b>0 - 4</b>	
	Testo parzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerenza del titolo ed eventuale parafrasi con diverse imprecisioni	<b>5 - 8</b>	
	Testo sufficientemente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi con alcune imprecisioni	<b>9</b>	
	Testo sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	<b>10 - 12</b>	
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	<b>13 - 15</b>	

<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Esposizione gravemente disordinata e incoerente	<b>0 - 4</b>	
	Esposizione incerta e slegata	<b>5 - 8</b>	
	Esposizione sufficientemente scorrevole e coerente	<b>9</b>	
	Esposizione scorrevole e coerente	<b>10 - 12</b>	
	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 pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	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 e 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 curriculum, 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	5
	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	5
	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	5
	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 ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	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	5
	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 con difficoltà e solo se guidato	0.50	5
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	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 5: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME**

---

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA****Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

**Alda Merini, *A tutti i giovani raccomando*** (*La vita facile*, Bompiani, Milano, 1996) 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.

**COMPRENSIONE 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? Dache 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.

**Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

**Beppe Fenoglio, Una questione privata** (Una questione privata, I ventitré giorni della città di Alba, Einaudi, Torino, 1990)

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 scrivetele 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 pronunziare 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.

### COMPRENSIONE 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? Illustra fornendo le motivazioni della tua scelta.

<b>Tipologia</b>	<b>B.</b>	Analisi	e	produzione	di	un	testo	argomentativo
------------------	-----------	---------	---	------------	----	----	-------	---------------

Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce* (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022)  
 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.

**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 Irccs.

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 NextGeneration 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.

## 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.

**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’invenzione, 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.

**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 trascorrevano 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.

## **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 *diata*, 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