



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Siracusa ☐ 0931 417665 ☐ 0931 797272
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE QUINTA SEZ. A

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Coordinatore Prof. Contegreco Arthur Eros

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	7
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2023-2024 e nel triennio</i>	8
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i>	10
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO	11
<i>Attribuzione del credito scolastico</i>	12
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i>	12
<i>Credito scolastico III e IV anno</i>	13
LE PROVE D'ESAME	14
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i>	17
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	18
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA	19
PCTO NEL TRIENNIO	21
ALLEGATI	22
<i>Allegato 1: Relazione candidato con DSA e Relazione candidato con disabilità</i>	24
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i>	25
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i>	26
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i>	35
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i>	35
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i>	37

Il presente documento è composto da n. 89 pagine più allegati

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 didattica-digitale.
- Coinvolgere tutti nel potenziamento di una struttura sempre più efficiente e razionale.
- Creare una intelligente integrazione ed interazione con un territorio ricco di storia, arte e cultura.

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

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

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

Esso è finalizzato a:

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di

comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof. Contegreco Arthur Eros

Descrizione della classe

La classe è composta da 12 alunni, 3 femmine e 9 maschi, tutti provenienti dalla IV A ENO . E' presente un alunno con disabilità, assistito da una docente di sostegno, che segue un percorso personalizzato con prove equipollenti riconducibile ai programmi ministeriali, per il quale il C.d.C., ha predisposto il relativo P.E.I. a cui si è fatto riferimento nell'attività didattica e nella valutazione.

Purtroppo la continuità didattica, rispetto agli anni scolastici precedenti, non è stata assicurata, per le seguenti discipline: lingua spagnola ed educazione fisica . Non vi è stata continuità neanche del docente di sostegno per l'alunno disabile.

Grado di coinvolgimento

Il grado di coinvolgimento della classe nell'attività didattica è stato costante ma l'impegno, sia nello studio in classe che a casa, non è stato sempre adeguato agli obiettivi programmati. Durante il corso dell'anno, la motivazione all'apprendimento è risultata essere discontinua ed il profitto e le abilità raggiunte sono state diverse a secondo delle capacità degli alunni ed all'impegno profuso.

Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica, in orario curricolare, con l'obiettivo di recuperare gli alunni che avevano riportato insufficienze e potenziare chi era già in possesso di abilità sicure.

Per quanto riguarda il PCTO i discenti durante l'attività di alternanza scuola lavoro, hanno dimostrato serietà e professionalità nell'esecuzione dei compiti loro affidati, entusiasmo e buone capacità operative ottenendo giudizi complessivamente positivi.

Partecipazione al dialogo educativo

Nel corso dell'anno gli allievi hanno accolto con entusiasmo le attività proposte, impegnandosi seriamente ed attivamente, ognuno secondo le proprie capacità. L'attività didattica si è svolta in un clima sereno, e le lezioni sono state partecipate, favorendo così il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati. Nel complesso il gruppo classe ha maturato un buon livello di socializzazione, riuscendo a sviluppare, nel corso degli anni scolastici, le abilità di convivenza civile e di collaborazione. Soddisfacente il grado d'inclusione raggiunto dall'alunno disabile.

Comportamento e frequenza

La classe ha sempre mostrato un atteggiamento socievole, un comportamento corretto, seguendo con interesse e partecipando attivamente alle attività svolte.

Gli alunni hanno instaurato un rapporto aperto alla relazione interpersonale sia con i pari che con gli insegnanti e ciò ha facilitato il dialogo e ha permesso a tutti di vivere armonicamente il proprio ruolo.

La frequenza per la maggior parte di loro è stata nel complesso regolare, per alcuni alunni è stata discontinua, talvolta per motivi di malattia.

 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.

N°	Alunna/o	Provenienza
1		IV A ENO
2		IV A ENO
3		IV A ENO
4		IV A ENO
5		IV A ENO
6		IV A ENO
7		IV A ENO
8		IV A ENO
9		IV A ENO
10		IV A ENO
11		IV A ENO
12		IV A ENO
13		
14		
15		

Classe	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Studenti della classe	18	18	12
Studenti inseriti	4	1	/
Sospensione del giudizio finale	8	3	
Promossi scrutinio finale	17	12	
Non promossi	/	4	
Studenti provenienti da altro istituto	4	/	/
Ritirati	/	/	1
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	1	2	/

 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	Condorelli Carmela	Condorelli Carmela	Liistro Laura
Storia	2	Condorelli Carmela	Condorelli Carmela	Liistro Laura
Inglese	2	Tarantello Simona	Tarantello Simona	Tarantello Simona
Matematica	3	Di Maria Valeria	Di Maria Valeria	Di Maria Valeria
Francese/Spagnolo	3	Anisetto Arianna / Cannata Carmela	Anisetto Arianna Ciccio Laura	Ferrarini Mariachiara Ciccio Laura
Scienze motorie	2	Galfo Liliana	Urso Alessia	Sbaragli Alma
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	6 + 2 co m pr es en za	Contegreco Arthur Eros	Contegreco Arthur Eros	Contegreco Arthur Eros
Scienza e Cultura dell'alimentazione	2 + 2 co m pr es en za	Pugliares Vincenza	Pugliares Vincenza	Pugliares Vincenza

Diritto e Tecniche amministrative	4	Tringali Lucia	Tringali Lucia	Tringali Lucia
Laboratorio di sala e vendita	1	Miraglia Andrea	Miraglia Andrea	/
Religione	1	Cavallaro Alessandra	Campisi Carmelo	Campisi Carmelo

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
M < 6	-----	-----	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11

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

(Prima prova scritta)

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

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

Comma 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "*cornice nazionale generale di riferimento*" che indica:

- a. **la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);**
- b. **il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.**

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le

tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 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

SECONDA PROVA SCRITTA “ scienza e cultura dell'alimentazione e laboratorio di enogastronomia
“

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

COLLOQUIO ORALE

Non è stata effettuata la simulazione del colloquio orale

Sono state elaborate le griglie di valutazione:

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

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

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Inserire qui i Consuntivi delle varie discipline

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: PROF.SSA CONDORELLI CARMELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Tempo di Letteratura – vol. 3

Dall'Età del Positivismo alla Letteratura Contemporanea, M. Sambugare e G. Salà, La Nuova Italia

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-20224:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

78

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale; Interventi personalizzati; Lavori individuali guidati; Attività di didattica a distanza

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo; Attività di recupero; Pausa didattica; Interrogazioni programmate

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo; Schede di lavoro; Testi integrativi al libro di testo; Piattaforma di classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte e orali; Prove strutturate a risposte aperte; Restituzione degli elaborati assegnati; Simulazioni Esami di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscenza del contesto storico, culturale e ideologico del secondo Ottocento e del Novecento
- Caratteri fondamentali del Realismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo
- Autori e testi fondamentali del periodo studiato
- Significative produzioni letterarie

ABILITÀ

- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana
- Contestualizzare i fenomeni letterari e alcune espressioni artistiche
- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua italiana
- Orientarsi fra testi e autori fondamentali della letteratura italiana
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Acquisire un metodo per l'inquadramento e l'approfondimento di un genere letterario in rapporto all'epoca, al contesto culturale e alle opere più significative

CONTENUTI**U.D.A. 1****.- L'Età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo**

- Il Positivismo e la sua diffusione
- Dal Realismo al Naturalismo
- Il Verismo

Giovanni Verga e "il mondo dei vinti"

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "I Malavoglia": Prefazione; La famiglia Malavoglia
- "Mastro Don Gesualdo": La morte di Gesualdo

U.D.A. 2**.- Simbolismo, Estetismo, Decadentismo**

- Il superamento del Positivismo
- Il Simbolismo
- L'estetismo
- Il Decadentismo

Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- “Myricae”: X Agosto
- “ Il fanciullino”: È dentro di noi un fanciullino
-

Gabriele D’Annunzio esteta e superuomo

- D’Annunzio e l’impresa di Fiume

U.D.A. 3

- I poeti e la guerra Giuseppe Ungaretti

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- “L’ Allegria”: contenuti e struttura
- Lettura e analisi dei seguenti testi: Veglia; Sono una creatura; San Martino del Carso; Allegria di naufragi; Soldati; Fratelli

Luigi Pirandello e la crisi dell’individuo

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- I romanzi: Il fu Mattia Pascal- La Premessa
- “L’ Umorismo”: Il sentimento del contrario
- “ Sei personaggi in cerca d’autore”: La condizione dei personaggi
- “ Novelle per un anno”: Il treno ha fischiato; La carriola;

La Letteratura del Primo Novecento in Italia

Primo Levi

La vita, il pensiero e la poetica (contenuti essenziali)

- “ Se questo è un uomo”: Trama e struttura dell’opera
- “ Se questo è un uomo”: Considerate se questo è un uomo; I salvati e i sommersi

MATERIA: STORIA

DOCENTE: CONDORELLI CARMELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

AGENDA STORIA VOL. 3 DAL NOVECENTO AL MONDO ATTUALE PAOLO DI SACCO, EDIZIONE 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:

46

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione multimediale, lettura e analisi di testi e fonti storiografiche, interventi personalizzati, lavori individuali guidati, attività didattica a distanza.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, pausa didattica, interrogazioni programmate.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo e non, mappe concettuali, schede di lavoro, piattaforma classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte, (anche attraverso classroom), prove strutturate a risposta aperta, dibattiti costruttivi in classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

- La Belle Epoque
- L'età di Giolitti
- L'Europa verso la guerra
- La Prima guerra mondiale
- Il Primo dopoguerra
- L'età dei totalitarismi
- La Rivoluzione russa
- Il fascismo: la nascita del movimento fascista e Mussolini al potere
- Il nazismo: La Germania di Hitler
- La Seconda guerra mondiale
- Il Secondo dopoguerra

ABILITÀ

- Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato
- Utilizzare e applicare categorie, metodo e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali

COMPETENZE

- Individuare le connessioni fra l'età giolittiana e i conflitti fra le nazioni che sfoceranno nella prima guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Collegare gli avvenimenti relativi ai momenti storici legati alle due guerre mondiali e i vari contesti storici, culturali e politici e geografici in cui si sviluppano

CONTENUTI

U.D.A. 1

- L'età giolittiana
- L'Europa verso la guerra

U.D.A. 2

- La Prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra

U.D.A. 3

L'età dei totalitarismi:

- La Rivoluzione russa
- Il Fascismo
- Il Nazismo

U.D.A. 4

- La Seconda guerra mondiale
- Il Secondo dopoguerra

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PUGLIARES VINCENZA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Alimentazione oggi” - Casa Editrice CLITT - Autore: Silvano Rodato

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

130

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

106

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, Esercitazioni guidate, Problem solving

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero individualizzato per gli alunni bisognosi, Recupero attraverso gli strumenti della piattaforma, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Fotocopie – sintesi semplificata predisposta dall'insegnante, Supporti multimediali-PC- piattaforma Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

prove scritte e orali, simulazioni Esame di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONTENUTI

U.D.A. 1

- Innovazioni di filiera e sostenibilità
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva, Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: Salmonellosi – Botulismo – Epatite virale A -
- HACCP
- Qualità totale
- Made in Italy

U.D.A. 2

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche : adolescenza – terza età
- Tipologie dietetiche : dieta mediterranea – vegetariana
- Diete in particolari condizioni patologiche (celiachia, obesità, aterosclerosi, ipertensione e diabete)
- Allergie ed intolleranze

PROGRAMMA SVOLTO VA ENO

IPSAR FEDERICO II DI SVEVIA

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: GALFO LILIANA

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:

62

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali, dialogate e partecipate nei campi di gioco ed in classe anche con l'ausilio della lavagna digitale, classroom.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione sistematica.

Prove pratiche di valutazione.

Test e verifiche orali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le norme regolamentari di alcuni giochi di squadra.

Gli elementi fondamentali delle attività sportive individuali e di squadra.

Le diverse capacità motorie, test di Cooper, velocità su 30 e 60 mt, allungamento funzionale, salto in lungo da fermi tecnica (coordinative e condizionali).

ABILITÀ

Saper utilizzare ed incrementare le proprie capacità coordinative e condizionali sviluppando abilità sempre più ampie.

Saper elaborare schemi motori efficaci per affrontare i gesti tecnici delle varie discipline.

Saper valutare le proprie capacità e abilità dei gesti motori.

COMPETENZE

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati, i fondamentali della pallavolo e la rincorsa di attacco ed il terzo tempo nel basket.

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 dei giochi sportivi di squadra.

U.D.A. 3

Tennistavolo.

U.D.A. 4

Basket.

U.D.A. 5

Pallavolo.

U.D.A. 6

Educazione alla salute-prevenzione e sicurezza attraverso la corretta esecuzione del gesto motorio. Le olimpiadi moderne e finalità, le dipendenze, il sistema immunitario, il doping e le sostanze dopanti, traumatologia.

Educazione civica: lo sport di cittadinanza e gli sport sostenibili.

Siracusa
11-04-2024

DOCENTE
GALFO LILIANA

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 2022-2023:

33

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

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

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: TRINGALI LUCIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP Autori: S. Rascioni, F. Ferriello Ed. Tramontana

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

144

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

95

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

107

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 di riviste specializzate, quotidiani economici, strumenti audiovisivi Siti web di settore

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove orali, prove scritte, prove di laboratorio, colloqui, questionari, quesiti a risposta multipla, quesiti a risposta singola, esercitazioni di laboratorio

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche principali e dinamiche del mercato turistico Internazionale

Conoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di settore

Organismi internazionali

Le principali tecniche di marketing turistico.

Tecniche di web marketing

Conoscere i concetti essenziali del marketing, delle principali forme di marketing e le caratteristiche principali del piano di marketing

Le principali strategie d'impresa e semplici scelte strategiche.

Pianificazione e programmazione aziendale, in situazioni semplificate

Il concetto di Vantaggio competitivo.

Gli elementi fondamentali del controllo di gestione.

Il budget e Il business plan, in situazioni semplificate

Linee essenziali della Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti.

Linee essenziali della normativa di tutela della privacy. e delle norme volontarie ISO

9000. Elementi fondamentali dei contratti dell'impresa alberghiera.

Principali responsabilità degli operatori del settore.

Le principali abitudini alimentari e gli aspetti fondamentali dell'economia del territorio

Le principali filiere agroalimentari

Normativa essenziale di settore

I principali marchi di qualità alimentare

I prodotti a chilometro zero

ABILITA'

Saper riconoscere le caratteristiche principali del mercato turistico

Saper riconoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica-ristorativa

Applicare, in situazione note, le principali tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.

Saper riconoscere i caratteri essenziali del mercato turistico e comprenderne le dinamiche. Riconoscere le principali risorse per promuovere il turismo integrato.

Riconoscere semplici dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa.

Redigere la contabilità di settore.

Riconoscere fasi e procedure per redigere un business plan, in situazioni note.

Riconoscere le principali strategie di pianificazione e programmazione

Applicare, in maniera guidata, il linguaggio giuridico e la normativa nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Comprendere i principali fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari Riconoscere i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

COMPETENZE

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

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.

Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.

Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela

CONTENUTI

U.D.A. 1

IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

U.D.A. 2

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

- Il marketing
- Il marketing strategico e il marketing operativo
- Il marketing turistico

Il marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi

Il marketing operativo**Le caratteristiche del prodotto**

- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione Il web marketing
- Il web marketing
- Gli strumenti di web marketing

Il marketing plan

- Il marketing plan di una piccola impresa
- Il marketing plan di una grande impresa

U.D.A. 3

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione la scelta strategica di un'impresa

- Vision e mission
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Il budget
- Differenza tra bilancio di esercizio e budget
- Il budget degli investimenti
- Il budget economico di una struttura ricettiva e di un ristorante
- Il controllo budgettario Il Business plan
- Il business plan
- Il contenuto del business plan

U.D.A. 4

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Che cosa dispone il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro?
- Di che cosa si occupa la normativa antincendi?

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?
- Che cosa si intende per frode alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa si intende per protezione dei dati personali?
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000?

I contratti delle imprese ristorative

- Gli elementi di un contratto
- La responsabilità giuridica
- I contratti del settore ristorativo
- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione
- Che cos'è il codice del consumo
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting
- Qual è le responsabilità dei ristoratori in caso di sottrazione dei beni dei clienti
- Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori

U.D.A. 5

Le abitudini alimentari

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari?
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia?
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare?

I marchi di qualità alimentare

- Che cos'è un marchio?
- Quali sono i marchi di qualità alimentare?
- Che cosa sono i prodotti a Km 0?

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: CARMELA CANNATA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Español 2, C.Ramos, M. J. Santos, M. Santos; Ed. De Agostini
Al gusto, M Cervi, S. Montagna; Ed. Loescher

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:

68

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Le metodologie applicate riguardano l'approccio comunicativo e l'approccio "por tareas", che mirano alla didattica per competenze per comunicare, confrontarsi ed operare in determinati contesti sociali.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Attività di approfondimento per recuperare o potenziare gli argomenti pregressi. Favorire la motivazione e fornire stimoli al fine di promuovere interessi, attitudini e potenzialità

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, video e dispense su Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Partecipazione all'attività didattica, compiti di realtà, verifiche scritte ed orali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La dieta mediterránea.
- La pirámide alimenticia.
- La dieta vegetariana.
- Las designaciones de productos de calidad.
- Las cadenas de restauración y la alta cocina.
- El Chef Ferran Adriá y la cocina molecular.
- Los restaurantes temáticos.
- Chef italianos: Cannavacciuolo
- Reglas y normas higiénicas en la cocina
- La contaminación de los alimentos.
- Certificado en higiene alimentaria.
- HACCP
- Gastromapa de Hispanoamérica.
- En México.
- En Centroamérica.
- En Suramérica
- Conocer el ambiente y los productos excelentes para la salud
- La entrevista de trabajo.
- Los tipos de contrato.

- Las prácticas
- Organización política, geográfica y económica de Europa y España y las organizaciones internacionales

ABILITÀ

- Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale.
- Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per migliorare l'ambiente, la salute e valorizzare il territorio e le sue eccellenze
- Conoscere i differenti tipi di ristorazione e l'evoluzione nel corso degli anni.
- Conoscere e saper applicare le norme igieniche in cucina
- Conoscere e presentare piatti tipici della gastronomia ispano-americana.
- Comprendere ed elaborare ricette.
- Utilizzare espressioni proprie del linguaggio specifico
- Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro.
- Conoscere l'Europa, la sua realtà geografica, economica, politica e le organizzazioni internazionali.
- Conoscere la Spagna e la sua realtà geografica, economica e politica.
- Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale: individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali

COMPETENZE

- Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro
- Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione.
- Migliorare e proteggere l'ambiente e la salute, valorizzare il territorio e le sue eccellenze
- Cogliere analogie e differenze tra le diverse tipologie di ristorazione.
- Essere in grado di utilizzare la lingua nel settore specifico d'indirizzo
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero
- Migliorare le conoscenze inerenti all'organizzazione geo-politica ed economica della Spagna nel contesto europeo e delle organizzazioni internazionali, per essere un cittadino consapevole

CONTENUTI

U.D.A. 1

Alimentación

U.D.A. 2

Restauración

U.D.A. 3

Trabajar en la cocina

U.D.A. 4

Saboreando Hispanoamérica

U.D.A. 5

Buscando empleo

U.D.A. 6

Las Instituciones Europeas y Españolas y Las Organizaciones Internacionales

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA SIMONA TARANTELO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Light the Fire, E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini ed. Rizzoli
The Spirit of the Time, A. Brunetti, M. Zaini, P. Lynch, Ed. Europass
Ready for Invalsi, P. Drury, Oxford

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:

42

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali; lezione dialogata; conversazione e discussione; ascolti tratti da situazioni comunicative reali, lettura di documenti del proprio settore di indirizzo

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, riassunti, schede predisposte dall'insegnante, materiale online

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove strutturate e semi strutturate

Colloqui orali

Verifiche orali volte a misurare le competenze raggiunte dagli alunni al termine di ogni unità

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Utilizzo della lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi sia in forma scritta che orale. Interazione in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

ABILITÀ

Capacità di cogliere il senso globale di un testo scritto e orale; interazione in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere quotidiano e professionale del proprio settore d'indirizzo; produzione di semplici testi di carattere personale ed operativo

COMPETENZE

Integrazione delle competenze professionali con quelle linguistiche; produzione di testi in relazione a differenti scopi comunicativi dell'ambito professionale; individuazione ed utilizzo degli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali

CONTENUTI

U.D.A. 1

A healthy lifestyle

The food pyramid and food groups

Healthy plates

The Mediterranean diet

Special diets

Alternative diets

U.D.A. 2

Food and safety hygiene

- . Food contamination
- Food poisoning
- Safe food storage and handling
- Food preservation and food packaging
- Food safety legislation The HACCP System

U.D.A. 3

Think globally eat locally – responsible food consumption

- . Promoting a sustainable diet
- Slow food and 0 km food
- Food waste reduction

UDA Interdisciplinare di Ed. Civica

Io cittadino consapevole

American institutions: political organisation, the government, the Congress, the President.

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: CONTEGRECO ARTHUR EROS

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

SMART CHEF- HOEPLI- GIOVANNI SALVIANI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

6 + 2 in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione

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

264 di cui 66 in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

178

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

28

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, esercitazioni pratiche in laboratorio, Problem Solving

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recupero individualizzato per gli alunni bisognosi, dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, video-ricette, fotocopie, riviste specializzate

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifica pratica, verifica orale, verifica scritta

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le tendenze della gastronomia, la cucina rivisitata, produzione “ per regole”, il catering.

ABILITÀ

Riconoscere le nuove tendenze di mercato, essere consapevole della necessità di produrre piatti nutrizionalmente più corretti, organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all’ utenza, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la scelta più efficace.

COMPETENZE

Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze, attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione, intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Organizzazione e gestione della produzione.

U.D.A. 2

Gli stili gastronomici.

U.D.A. 3

Il catering, il banqueting, e i servizi esterni.

U.D.A. 4

Marketing e Menu

U.D.A. 5

Organizzazione e Gestione del ristorante

U.D.A.6

Gastronomia, cultura e ristorazione

U.D.A. 7

La ristorazione contemporanea

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: ANISETTO ARIANNA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Christine Duvallier, Sublime (Enogastronomie – Eli edizioni

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:

71

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

15

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni guidate, conversazione, lavoro di ricerca.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, libro digitale, fotocopie, materiale informativo, piattaforma classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifica orale e verifica scritta.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Les infections et les intoxications alimentaires, allergies et intolérances, les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments, le système HACCP, les 7 principes obligatoires.

La pyramide alimentaire, le régime méditerranéen, le régime végétarien, le régime végétalien, le régime macrobiotique, les troubles du comportement alimentaire, l'alimentation du sportif, l'alimentation de la femme enceinte et des ados, le slow food, l'alimentation durable.

Auguste Escoffier, Alain Ducasse, Paul Bocuse, Antonino Cannavacciuolo.

Le CV, la lettre de motivation, l'offre d'emploi, l'entretien d'embauche.

Les institutions françaises et italiennes.

ABILITÀ

Saper operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente. Conoscere le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina.

Comprendere, descrivere, confrontare i differenti regimi alimentari.

Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale. Conoscere le funzioni di uno chef nei diversi ambiti.

Saper redigere un CV e descrivere un percorso di formazione.

Conoscere le diverse figure istituzionali.

COMPETENZE

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Riconoscere, cogliere analogie e differenze dei diversi regimi alimentari.

Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia.

Presentare il proprio profilo professionale.

Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi.

CONTENUTI

U.D.A. 1

La sécurité et l'hygiène

U.D.A. 2

Les régimes spécifiques

U.D.A. 3

Les maîtres cuisiniers

U.D.A. 4

Le monde du travail

U.D.A. 5

Les institutions françaises

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA DI MARIA VALERIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Autori: Sasso-Fragni
"Colori della matematica" Edizione Bianca vol. A
Petrini- DEA scuola

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:

79

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

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

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Apprendimento cooperativo
- Brain storming
- Lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraverso domande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni
- Esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire gli eventuali dubbi.
- Approccio induttivo: partendo da semplici casi sono stati svolti i contenuti chiave programmati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica al termine del primo trimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni.
- Sportello didattico
- Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lavagna Multimediale
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Gli intervalli
- Classificazione delle funzioni numeriche reali
- Studio degli elementi fondamentali
- Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate $+\infty - \infty$; $e^{\frac{\infty}{\infty}}$
- Gli asintoti orizzontali e verticali

ABILITÀ

- Individuare modelli adeguati alla risoluzione di problemi
- Saper risolvere gli esercizi inerenti le specifiche UDA
- Saper ricavare le caratteristiche di una semplice funzione a partire dal suo grafico
- Lettura e comprensione di testi e grafici

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e 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
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati

CONTENUTI

U.D.A. 1**La matematica nelle prove invalsi**

-Indicatori statistici: media, moda, mediana

-Analisi dei dati ed elaborazione
-Probabilità

U.D.A. 2

“Funzioni”

1. Classificazioni delle funzioni
2. Insieme di esistenza (funzioni razionali intere e fratte)
3. Intersezioni con gli assi cartesiani (funzioni razionali intere e fratte)
4. Segno della funzione : intervalli di positività e negatività (funzioni razionali intere e fratte)
5. Funzioni crescenti e decrescenti
6. Funzioni pari, dispari né pari né dispari(funzioni razionali intere e fratte).

U.D.A. 3

“ I limiti di una funzione”

1. Calcolo dei limiti partendo dal grafico di una funzione
2. Funzione continua
3. Operazioni sui limiti
4. Calcolo dei limiti di una funzione reale anche in forma indeterminata ($+\infty - \infty$; $e^{\frac{\infty}{\infty}}$)
5. Calcolo degli asintoti

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF. MIRAGLIA ANDREA

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

“Sarò Maitre, sarò Barman”

Autori (Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini)

Editori (Giunti e Slow Food).

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::

32

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

4

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale e pratica in laboratorio
Lettura e spiegazione del testo
Interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo
Scheda Mercadini A.I.S. degustazione abbinamento cibo-vino
Laboratorio di sala-vendita
Computer
LIM

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali
Prove pratiche
Degustazioni

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza del lessico relativo al proprio ambito professionale.

ABILITÀ

Capacità di comprendere e produrre una varietà di messaggi orali e di utilizzare l'attrezzatura tecnica di settore.

COMPETENZE

Produzione di testi scritti di carattere specifico e professionale.
Tecniche di vendita da applicare ai testi scritti (menu, carta dei vini e del bar)

CONTENUTI

U.D.A. 1

Dalla vite alla bottiglia. Terminologia enologica. Tecniche di vinificazione in bianco, in rosso, spumantizzazione

U.D.A. 2

Le principali nazioni vinicole europee e certificazioni di qualità.

U.D.A. 3

Enogastronomia delle nazioni europee ed extraeuropee (Spagna, Francia, Asia, Oceania)

U.D.A. 4

I vitigni autoctoni ed i vini DOC e DOCG della Sicilia, Sardegna, Puglia, Toscana.

U.D.A. 5

Scheda analitico descrittiva dei vini utilizzati durante le esercitazioni in laboratorio.

U.D.A. 6

Principi di abbinamento cibo-vino. Il metodo AIS Mercadini.

U.D.A. 7

L'igiene del personale addetto alla ristorazione. La cura dell'immagine e dell'abbigliamento.
Catering e banqueting. Mise en place e disposizione dei tavoli per diverse tipologie di servizio

U.D.A. 8

I cocktail aperitivi. Come costruire un cocktail
I.B.A. e A.I.B.E.S.- La classificazione dei cocktail. Classificazione di distillati , liquori e creme

U.D.A. 9

Principi di base su come produrre una carta dei vini e del bar.

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF..SSA TRINGALI LUCIA

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).

TEMATICA AFFRONTATA UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE					
COMPETENZE Diventare consapevoli del proprio processo di maturazione e acquisire motivazione e fiducia in se stesso e negli altri; assumere atteggiamenti responsabili, ruoli e comportamenti di partecipazione comunitaria attiva.					
DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	2	1° e 2° Quadrimestre	Che cos'è la Costituzione. Dallo Statuto Albertino alla Costituzione. I caratteri della Costituzione. Art 11 Cost. ed il pacifismo Gli organismi internazionali (ONU, NATO, OMS; FAO)	Capire le motivazioni, le cause e gli effetti di un evento storico Individuare il ruolo e le funzioni degli Organi Istituzionali Comprendere l'importanza del dovere civico del voto e della	Attività di Ricerca Lezione partecipata

			<p>La democrazia diretta e indiretta. Il diritto di voto La cittadinanza attiva</p>	<p>solidarietà politica, economica, sociale. Riconoscere comportamenti di collaborazione e solidarietà nelle persone e nelle associazioni</p>	
STORIA	2	2° Quadrimestre	<p>Che cos'è la Costituzione. Dallo Statuto Albertino alla Costituzione. I caratteri della Costituzione. Art 11 Cost. ed il pacifismo Gli organismi internazionali (ONU, NATO, OMS; FAO)</p> <p>La democrazia diretta e indiretta. Il diritto di voto La cittadinanza attiva</p>	<p>Capire le motivazioni, le cause e gli effetti di un evento storico Individuare il ruolo e le funzioni degli Organi Istituzionali</p> <p>Comprendere l'importanza del dovere civico del voto e della solidarietà politica, economica, sociale. Riconoscere comportamenti di collaborazione e solidarietà nelle persone e nelle associazioni</p>	<p>Attività di Ricerca Lezione partecipata</p>
INGLESE	2	1° e 2° Quadrimestre	<p>American institutions: The Congress, the President, main political parties</p>	<p>Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale. Individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali statunitensi.</p>	<p>Lezione frontale dialogata e partecipata</p>
FRANCESE	2	2° Quadrimestre	<p>Les institutions françaises et italiennes</p> <p>L'alimentation durable</p>	<p>Conoscere le diverse figure istituzionali.</p> <p>Comprendere il significato di alimentazione sostenibile. Individuare possibili soluzioni contro lo spreco alimentare.</p>	<p>Lezione frontale. Lezione partecipata.</p>

SPAGNOLO	6	2° Quadrimes tre	Organización política, geográfica y económica de Europa y España. - Conocer el ambiente y los productos excelentes para la salud	Conoscere la Spagna e l'Europa dal punto di vista politico e istituzionale. -Essere un cittadino consapevole	Lezione partecipata. Metodo induttivo. Cooperative learning
LABORATORI O DI ENOGASTRO NOMIA SETTORE CUCINA	8	I°e II°QUAD RIMESTR E	Il riciclo ed il risparmio alimentare in laboratorio.	Essere in grado di pianificare l'acquisto delle materie prime	Lezione frontale e dialogata Laboratoriale
SALA E VENDITA					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRA TIVE	6	1° e 2° Quadrimes tre	Conoscere i principali articoli della costituzione; Conoscere gli obiettivi dell' Agenda 2030	Essere un bravo cittadino, un bravo imprenditore nel rispetto delle regole e dell'ambiente	Lezione frontale, attività di ricerca, visione di video, partecipazioni a convegni e incontri formativi
ALIMENTAZI ONE	5	1° e 2° Quadrimes tre	Agenda 2030:la sostenibilità nella dieta Alimentazione e salute	Comprendere il significato di sostenibilità e dieta sostenibile Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo	Lezione frontale .
SCIENZE MOTORIE	3	2° Quadrimes tre	Verso lo sport di cittadinanza, la tutela dello	Essere un cittadino responsabile e tutelante del diritto	Lezione frontale dialogata e partecipata.

			sport nel diritto italiano, l'ordinamento sportivo in Italia. La mobilità sostenibile e l'etica sportiva.	allo sport nel rispetto delle regole di comunità e nel rispetto dell'etica sostenibile ambientale.	
RELIGIONE	4	1°e 2° Quadrimestre	La politica e il bene comune. Dichiarazione dei diritti umani. Il valore della vita e della dignità della persona.	Riconoscere il valore delle relazioni. Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.	Lezione frontale. Visione documentari. Lettura documenti. Dibattito.
MATEMATIC A	3	2° Quadrimestre	Lettura e interpretazione dei grafici	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo rappresentandole anche sotto forma grafica	Lezione frontale esercitazioni utilizzando il laboratorio di informatica
TOTALE	43				

PCTO NEL TRIENNIO

Titolo e descrizione del percorso triennale:

IMPARARE IN AZIENDA

Il progetto PCTO offre la possibilità di introdurre una metodologia didattica che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli studenti ed agli insegnanti, anche le aziende, che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di far acquisire all'allievo in azienda, quelle competenze specifiche, teoriche e pratiche, per l'immissione nel mondo del lavoro.

Ente partner e soggetti coinvolti:

Strutture alberghiere e ristorative territoriali.

Descrizione delle attività svolte:

Corso di formazione sulla salute e sicurezza per i PCTO

Servizi di enogastronomia, settore cucina

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

- Avvicinare gli studenti alla professionalità, agli ambienti ed alle strutture dei vari settori lavorativi.
- Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro.
- Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro.
- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi.
- Far emergere punti di forza e debolezze per rinforzare i primi e superare le seconde.
- Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche.
- Prendere coscienza della complementarità tra mondo della scuola e mondo del lavoro.
- Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario.

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

Relazione finale

Diario di bordo

Titolo e descrizione del percorso triennale:

LA BUSSOLA DELL'ORIENTAMENTO

Partecipazione alle giornate di orientamento organizzate dalle università , ITS , Aziende di settore

Incontri programmati con esperti del mondo del lavoro, con docenti universitari, enti locali e organismi rappresentativi del mondo del lavoro.

Ente partner e soggetti coinvolti:

Orientamento ITIS “Archimede” Siracusa

Incontri in presenza e on line con atenei nazionali

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

Saper fare in modo autonomo una scelta ponderata e consapevole del proprio futuro.



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

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO enogastronomia

Componente	Disciplina	Firma
Condorelli Carmela	Italiano-Storia	
Tarantello Simona	Inglese	
Anisetto Arianna	Francese	
Cannata Carmela	Spagnolo	
Di Maria Valeria	Matematica	
Contegreco Arthur Eros	Laboratorio di enogastronomia	
Pugliares Vincenza	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Cavallaro Alessandra	Religione	
Galfo Liliana	Scienze motorie	
Tringali Lucia	Diritto e tecniche amministrative	
Miraglia Andrea	Sala e vendita	
Maltese Antonella	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

- Relazione candidato con DSA (n. 1)
- Relazione candidato con disabilità (n. 1)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione della 2^a prova scritta

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

Allegato 6: Tracce Simulazioni Prove d'esame

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

ALLEGATO 2: RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO

Tutor interno Prof. Contegreco Arthur Eros

ATTIVITA' DEL TUTOR SCOLASTICO

Il sottoscritto, ha assistito e guidato gli studenti nei percorsi di alternanza e verificato, in collaborazione con l'esperto esterno, il corretto svolgimento; ha gestito le relazioni con il contesto in cui si è sviluppata l'esperienza; ha monitorato le attività e affrontato le criticità che sono emerse dalle stesse; ha valutato, comunicato e valorizzato gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dagli studenti (con l'esperto esterno); ha aggiornato il Consiglio di classe, il Referente, il Dirigente Scolastico sullo svolgimento dei percorsi. Infine ha collaborato alle attività di monitoraggio e valutazione del percorso e della relativa documentazione.

I risultati ottenuti confermano l'alternanza come una grande esperienza ed opportunità: i ragazzi sono maturati, sono più consapevoli, sicuramente più motivati al percorso di studio scelto.

Si nota come i ragazzi abbiano apprezzato l'iniziativa e si siano impegnati per metterla a profitto. Sono consapevoli di aver tratto vantaggio dall'esperienza ed ora hanno una migliore conoscenza del mondo del lavoro che li circonda e in particolare del settore più vicino al percorso di studi intrapreso.

Sono anche soddisfatti dell'immagine che hanno trasmesso.

Il tutor PCTO

Prof. Arthur Eros Contegreco

ALLEGATO 3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

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

	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	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		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Rispetto nullo delle indicazioni presenti nella consegna	0 - 3	
	Rispetto scarso ed inadeguato delle indicazioni presenti nella consegna	4 - 5	

	Rispetto accettabile ma sommario delle indicazioni presenti nella consegna	6	
	Rispetto complessivamente adeguato delle indicazioni presenti nella consegna	7 - 8	
	Rispetto completo e scrupoloso delle indicazioni presenti nella consegna	9 - 10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici errata e con numerose lacune	0 - 3	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici parziale con diverse imprecisioni e lacune	4 - 5	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici sostanziale ma con qualche lacuna	6	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici corretta e nel complesso adeguata	7 - 8	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici completa ed approfondita	9 - 10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo gravemente incompleta	0 - 3	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo incompleta	4 - 5	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo con alcune imprecisioni ma sostanzialmente esauriente	6	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo complessivamente esauriente	7 - 8	
	Analisi puntuale e approfondita per tutte le richieste	9 - 10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione del testo assente	0 - 3	
	Interpretazione del testo scarsamente riconoscibile	4 - 5	
	Interpretazione del testo corretta ma superficiale	6	
	Interpretazione del testo complessivamente corretta ed articolata	7 - 8	
	Interpretazione del testo profonda, articolata ed originale	9 - 10	

Candidato:**Punteggio** /100**Punteggio** /20**Commissari:****Presidente:****GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B**

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	

	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	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		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione errata di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	0 - 4	
	Individuazione approssimativa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	5 - 8	
	Individuazione perlopiù corretta ma con imprecisioni di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	9	
	Individuazione corretta ma non sempre completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	10 - 12	
	Individuazione corretta e completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	13 - 15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Argomentazione con gravi incoerenze e usa connettivi inappropriati	0 - 4	
	Argomentazione con qualche incongruenza ed alcuni errori dell'uso dei connettivi	5 - 8	
	Argomentazione schematica, ma nel complesso organizzata con alcune imprecisioni dell'uso dei connettivi	9	
	Argomentazione sostanzialmente coerente e coesa con un uso complessivamente adeguato dei connettivi	10 - 12	
	Argomentazione coerente e coesa con uso appropriato dei connettivi	13 - 15	
Correttezza e congruenza dei	Apporti culturali personali assenti	0-3	

riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Apporti culturali personali scarsi e/o non pertinenti	4-5	
	Apporti culturali personali sufficienti ma poco approfonditi	6	
	Apporti culturali personali adeguati ma non particolarmente significativi	7 - 8	
	Apporti culturali personali pertinenti ed originali	9 - 10	

Candidato:

Punteggio /100

Punteggio /20

Commissari:

Presidente:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

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

	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	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		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Testo non pertinente rispetto alla traccia e non coerente per titolo ed eventuale parafrasi	0 - 4	
	Testo parzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerenza del titolo ed eventuale parafrasi con diverse imprecisioni	5 - 8	

	Testo sufficientemente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi con alcune imprecisioni	9	
	Testo sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	10 - 12	
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	13 - 15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione gravemente disordinata e incoerente	0 - 4	
	Esposizione incerta e slegata	5 - 8	
	Esposizione sufficientemente scorrevole e coerente	9	
	Esposizione scorrevole e coerente	10 - 12	
	Esposizione perfettamente organica, scorrevole e coerente	13 - 15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Gravissime lacune ed errori nelle conoscenze e riferimenti culturali	0 - 3	
	Conoscenze e riferimenti culturali poco strutturati con imprecisioni ed errori	4 - 5	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficienti	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali nel complesso corretti	7 - 8	
	Conoscenze e riferimenti culturali pienamente corretti e articolati	9 - 10	

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	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4

fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	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 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
	Totale punti	

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

Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE

ALLEGATO 6: 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 tut i giovani raccomando:

aprite i libri con religione,

non guardateli

superficialmente, perché in essi è

racchiuso

il coraggio dei nostri padri.

E richiudeteli con dignità

quando dovete occuparvi di altre

cose. Ma soprattutto amate i poeti.

Essi hanno vangato per voi la terra

per tanti anni, non per costruirvi

tombe, o simulacri, ma altari.

Pensate che potete camminare su di

noi come su dei grandi tappeti

e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

1. Simulacri: statue, monumenti.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Qual è il tema della lirica?

2. Quale forma verbale scandisce il testo? A quale dimensione rimanda?

3. Quali termini rimandano alla concezione della poesia affidata al testo?

4. Quali dimensioni si oppongono nel testo? A che cosa rimandano?

5. Nel testo un verso costituisce una sorta di cerniera? Quale? Quali parti scandisce a livello tematico?

Da che cosa è rilevato?

6. Da quali trat 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...1 O grande e caro Iddio, fammi vedere per un attimo solo, nel bianco di quella nuvola, il profilo

dell'uomo a cui lo dirò». Scattò tutta la testa verso di lui e disse: «Come comincerai la tua prossima lettera?

Fulvia dannazione?» Lui aveva scosso la testa, fruscando i capelli contro la corteccia del ciliegio. Fulvia si

affannò. «Vuoi dire che non ci sarà una prossima lettera?» «Semplicemente che non la comincerò Fulvia

dannazione. Non temere, per le lettere. Mi rendo conto. Non possiamo più farne a meno. Io di scrivertele e

tu di riceverle».

Era stata Fulvia a imporgli di scriverle, al termine del primo invito alla villa. L'aveva chiamato su perché le

traducesse i versi di Deep Purple². 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.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi in non più di 7-8 righe il passo.

2. Come viene descritto il personaggio di Fulvia?

3. Qual è la sua condizione sociale? Quali informazioni hai usato per rispondere?

4. Come si relaziona la ragazza con Milton?

5. Che cosa prova Milton per lei?

6. Come vengono connotati dal punto di vista culturale i due giovani? Rispondi con riferimenti al testo.

7. Come definiresti il linguaggio di Fenoglio in questo passo? Motiva le tue considerazioni con citazioni

dal passo.

INTERPRETAZIONE

L'amore è tra i temi ricorrenti nella tradizione letteraria. Come viene trattato nel passo? Quali modelli t

sembrano evocati? In relazione a questo argomento, quali voci conosciute nel corso dei tuoi studi ti hanno

maggiormente colpito? Per quali ragioni? Illustrale fornendo le motivazioni della tua scelta.

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)

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 trovavo 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 at 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 Ircs.

I governi italiani, da anni, hanno sempre considerato la ricerca scientifica una spesa soggetta a continue

“limature” anziché ritenerla un investimento essenziale per ottenere quella innovazione che rappresenta la

base per la realizzazione di prodotti ad alto valore aggiunto indispensabili per il progresso economico di un

Paese. Il risultato di questa politica è che nell'ambito delle nazioni europee ci troviamo sempre agli ultimi

posti, considerando vari parametri.

Ad esempio, fatte le correzioni per la numerosità della popolazione, abbiamo circa il 50 per cento dei

ricercatori rispetto alla media europea. Analogamente siamo molto in basso nel sostegno economico alla

ricerca da parte pubblica, ma anche le industrie private spendono molto meno delle industrie europee. Il

numero dei dottorati di ricerca è fra i più bassi d'Europa, mentre è molto elevato il numero dei nostri

ricercatori che emigra all'estero ed è spesso in prima linea come abbiamo visto in questo triste periodo di

contagi, ospedalizzazioni e morti da Sars-CoV-2.

Eppure i nostri ricercatori hanno una produzione scientifica che non è sostanzialmente diversa da quella dei

loro colleghi esteri molto più considerati. Il problema è che per affrontare importanti problemi della ricerca

di questi tempi non è sufficiente avere delle buone teste, occorre averne molte per formare quelle masse

critiche dotate, oltre che di moderne tecnologie, anche dell'abitudine alla collaborazione. Se si considera che,

in aggiunta alla miseria dei finanziamenti, esiste una burocrazia incapace di programmare, ma efficace nel

rallentare la sperimentazione animale e clinica, il quadro è tutt'altro che entusiasmante. Chi resiste a fare

ricerca in Italia deve essere veramente un appassionato! La nuova importante opportunità offerta dagli

ingenti fondi del Next Generation Eu potrebbe rappresentare una condizione per cercare di recuperare il

tempo perduto, ma l'impressione è che il cambiamento di mentalità sia ancora molto lontano.

Una delle idee che sono circolate riguarda la possibilità di realizzare istituzioni di eccellenza. Molte voci si

sono levate contro questa iniziativa. Non si può che essere d'accordo. Non abbiamo bisogno di cattedrali nel

deserto, abbiamo bisogno di aumentare il livello medio perché è quello che conta per avere una ricerca

efficace e per far sorgere gruppi di eccellenza. Dobbiamo intanto aumentare il numero di ricercatori che siano

dotati di un minimo di risorse per poter lavorare. Dipenderà poi dalle loro capacità aggregare altri ricercatori.

Ad esempio, nelle scienze della vita, quelle che hanno a che fare con la salute, con un miliardo di euro, dedotti

100 milioni di euro per attrezzature moderne, si possono realizzare 9 mila posti di lavoro da 100 mila 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 45 mila

ricercatori in più degli attuali, avvicinandoci in questo senso a Francia, Germania e Regno Unito. Tuttavia non

basta.

Occorre avere in aggiunta bandi di concorso su problemi di interesse nazionale o in collaborazione con altri

Paesi che permettano di crescere al "sistema ricerca". Oggi in Italia, nei bandi di concorso per progetti di

ricerca viene finanziato circa il 5 per cento dei progetti presentati, una miseria rispetto al 35 per cento della

Germania, al 30 per cento dell'Olanda e al 50 per cento della Svizzera. È chiaro che in questo modo perdiamo

la possibilità di finanziare molti buoni progetti sviluppati da Università, Consiglio nazionale delle ricerche e

Fondazioni non-profit. Alcune aree di ricerca dovrebbero richiedere progetti presentati da più enti per

aumentare le possibilità di utilizzare tecnologie diverse per lo stesso obiettivo.

Tutto ciò deve essere organizzato da un'Agenzia Italiana per la Ricerca Scientifica, sottratta alle regole della

Amministrazione Pubblica, per poter essere snella, efficiente e indipendente dalla pressione dei partiti

politici. In questo periodo di programmazione che è ancora preliminare e modificabile occorre un'azione

collegiale da parte di tutti i ricercatori indipendentemente dall'ente di appartenenza, puntando alla necessità

di avere una ricerca efficace per la salute e l'economia del nostro Paese. È un'occasione che non possiamo

perdere per noi e per i giovani che aspirano a essere ricercatori.

COMPRESIONE E ANALISI

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

PRODUZIONE

Sulla base delle informazioni contenute nel testo, di tue eventuali conoscenze e alla luce della pandemia

di Sars-CoV-2 discuti del ruolo della ricerca nel mondo contemporaneo.

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 risorsabase

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'Antropocene¹ 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’inventiva, le scoperte e le grandi strategie. Chi attribuisce alla crisi i propri insuccessi inibisce il

proprio talento e ha più rispetto dei problemi che delle soluzioni.

La vera crisi è la crisi dell’incompetenza. Senza crisi non ci sono sfide e senza sfide la vita è una routine, una

lenta agonia. Senza crisi non ci sono meriti. È dalla crisi che affiora il meglio di ciascuno, poiché senza crisi

sfuggiamo alle nostre responsabilità e non maturiamo. Dobbiamo invece lavorare duro per evitare l’unica

crisi che ci minaccia: la tragedia di non voler lottare per superarla.

PRODUZIONE

Rifletti sulla frase di Albert Einstein facendo riferimento a situazioni personali, individuali e collettive. Puoi

articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che

ne esprima sinteticamente il contenuto.

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

Negli anni dell'adolescenza e della gioventù la Compagnia è l'istituzione più importante di tutte, l'unica che

sembra dar senso alla vita. Stare insieme con gli amici è il più grande piacere, davanti al quale tutto il resto

impallidisce.

«Il tempo che si trascorrevva lontano dagli amici pareva sempre tempo perduto», dice mio fratello. Andare a

scuola, fare i compiti, erano attività in sé né belle né brutte, ma sgradite perché consumavano tempo; si

sciupava tempo perfino a mangiare alla tavola di casa. Appena possibile ci si precipitava “fuori”, ci si trovava

con gli amici, e solo allora ci si sentiva contenti. Per questo verso nessun'altra esperienza successiva può mai

essere altrettanto perfetta. Il mondo era quello, auto-sufficiente, pienamente appagato. Se si potesse restare

sempre così, non si vorrebbe mai cambiare.

(Luigi Meneghello, *Libera nos a Malo*, Rizzoli, Milano, 2006)

PRODUZIONE

Sulla base della tua esperienza riflet 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)

Documento n.2

La dieta mediterranea non è solo uno stile alimentare salutare riconosciuto dai medici di tutto il mondo o un insieme di riti e usanze folkloristiche come ha sancito l’UNESCO. La dieta mediterranea oggi è, soprattutto, un modello alimentare sostenibile da promuovere e salvaguardare. Sul Mar Mediterraneo si affacciano tre continenti, si parlano oltre duecento idiomi e si professano le tre grandi religioni monoteiste. Eppure, in questo bacino di

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

passato, ma anche promessa. Per cui, la scommessa per il futuro è tutelare l'identità, la cultura e le colture del Mediterraneo e della dieta mediterranea, oggi più che mai intesa con il suo significato antico di diaita, parola greca che vuol dire "stile di vita" perché essa ha in sé – da sempre – tutto il necessario per prometterci un modello di sviluppo sostenibile.

Fonti: INNESTI storie di sostenibilità- articolo di Martina Liverani

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

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

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

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

- Il candidato, facendo riferimento al proprio percorso professionale, chiarisca le ragioni dell'importanza di una sana alimentazione per la tutela della propria salute. Esponga, poi il significato di dieta equilibrata motivando le proprie scelte.

- La dieta mediterranea è, come suggerisce l'etimologia della parola (dal greco diaita), uno stile di vita, un modus vivendi, un elemento relazionale e culturale che rafforza il senso di appartenenza e di condivisione tra i popoli che vivono nel bacino del Mediterraneo. Il candidato tratti in maniera sintetica la Dieta Mediterranea.

- Il candidato spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide, contribuiscano alla prevenzione delle “malattie del benessere” e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari;

- Provi infine a dare dei consigli per una dieta sostenibile.

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana