



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 SALA E VENDITA

Coordinatrice Prof.ssa ANTONIA RICIGLIANO

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2023-2024 e nel triennio</i>	8
<i>Variazioni del Consiglio di 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
Materia: ITALIANO	18
Materia: STORIA	20
Materia: SALA E VENDITA	22
MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	26
Materia: scienza degli alimenti	28
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	30
Materia: LINGUA INGLESE	34
Materia: LINGUA FRANCESE	36
Materia: SPAGNOLO	38
Materia: MATEMATICA	40
Materia: SCIENZE MOTORIE	42
Materia: RELIGIONE CATTOLICA	44
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA	46
PCTO NEL TRIENNIO	50
ALLEGATI	52
<i>Allegato 1: Relazione candidato con DSA e Relazione candidato con disabilità</i>	53
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i>	54
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i>	57
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i>	66
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i>	67
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i>	68

Il presente documento è composto da n. pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

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

I docenti e gli studenti del "Federico II di Svevia", uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risieda 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.

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 "Sala e vendita", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ristorazione, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere e valorizzare le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Ricigliano Antonia

Descrizione della classe

La classe è composta da 17 alunni: 7 femmine e 10 maschi, 16 provenienti dalla IV A Sala e uno ripetente. Sono presenti tre alunni diversamente abili, 2 alunni seguono una programmazione per obiettivi minimi riconducibili ai programmi ministeriali, seguiti rispettivamente per n.6 e n.9 ore dall'insegnante di sostegno; mentre un'altra alunna segue una programmazione per obiettivi differenziati non riconducibile ai programmi ministeriali ed è seguita per n. 9 ore dall'insegnante di sostegno. Sono inoltre presenti 4 alunni con DSA ed 1 alunna con altri BES, per i quali il C.D.C, tenuto conto della documentazione presentata dalle famiglie, ha predisposto il relativo P.D.P. verso il quale si è costantemente fatto riferimento nell'attività didattica e nella valutazione.

La classe risulta articolata per quanto riguarda la seconda lingua straniera, in quanto 4 alunni studiano la lingua spagnola e 13 alunni la lingua francese. La continuità didattica è stata, ove possibile, assicurata rispetto al precedente anno scolastico

Grado di coinvolgimento

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe e cercando sempre di coinvolgerli attivamente. Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio. Il lavoro si è basato sui libri di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su materiale supplementare come appunti integrativi, fotocopie, mappe concettuali, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche.

Partecipazione al dialogo educativo

Il dialogo educativo è stato aperto e non è mancata da parte degli alunni una risposta attiva agli stimoli didattici ed educativi dei docenti. Nel complesso il gruppo classe ha maturato un buon livello di

socializzazione e di collaborazione. Purtroppo la quasi totalità del gruppo classe ha affrontato l'ultimo anno scolastico con una certa apatia ed indifferenza, ciononostante la loro partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre propositiva ma l'impegno, sia nello studio casalingo che nell'applicazione durante le lezioni, è stato discontinuo. Il livello di preparazione raggiunto dagli allievi è quindi eterogeneo. Si distinguono alcuni alunni che hanno acquisito un'apprezzabile capacità di organizzazione critica, personale ed organica dei contenuti; altri invece hanno mostrato un impegno meno costante e responsabile allo studio, sfociato talvolta nel totale disinteresse al punto che i contenuti delle discipline sono stati sintetizzati con l'ausilio di strumenti facilitatori quali mappe, riassunti, schede di sintesi.

Il recupero è stato effettuato durante le ore curricolari, come deciso in collegio docenti; ciò ha permesso di riprendere e chiarire ulteriormente gli argomenti su cui gli alunni avevano maggiori difficoltà. I programmi si sono svolti, in generale, in linea con quanto programmato ad inizio anno scolastico ma, in alcuni casi, è stato necessario fare degli aggiustamenti.

Nel complesso gli alunni hanno acquisito un inquadramento generale delle tematiche relative ai programmi svolti nelle varie discipline e sono in grado, anche se in modo differenziato, di esporre in termini sufficientemente chiari le conoscenze apprese.

Per quanto riguarda il PCTO i discenti hanno partecipato in maniera attiva e dinamica alle attività di stage territoriale ed extraterritoriale svoltesi nel triennio di studi, organizzate dalla scuola coordinate dal tutor interno e seguite dal tutor aziendale. Le attività di PCTO extraterritoriale sono state di vario tipo:

al 3° anno stage a Mazara del Vallo

al 4° anno Concorso da Barman a Viareggio, Fiera SiGep di Rimini, stage di PCTO a Nizza

al 5° anno stage a Bologna

Inoltre la classe ha partecipato a progetti e attività inseriti nel PTOF ed a visite d'integrazione didattica nel territorio.

Comportamento e frequenza

La frequenza è stata regolare, tranne per alcuni alunni che hanno fatto registrare numerose assenze.

Il comportamento è stato sempre corretto, difatti, nel triennio non si è mai ravvisata la necessità di convocare i genitori in riferimento all'andamento disciplinare.

**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		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

Classe	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Studenti della classe	17	16	16
Studenti inseriti	//	4	1
Sospensione del giudizio finale	//	4	
Promossi scrutinio finale	16	16	
Non promossi	//	2	
Studenti provenienti da altro istituto	//		
Ritirati	1	2	
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	//	//	

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2021/2022	Docenti a.s. 2022/2023	Docenti a.s 2023/2024
Italiano	4	MARTORANA	PANUSA	PANUSA
Storia	2	MARTORANA	VINCI	PANUSA
Inglese	2	RICIGLIANO	RICIGLIANO	RICIGLIANO
Matematica	3	ZAPPULLA	DE PINTO	DE PINTO
Francese/Spagnolo	3	ROMANO / CICCIO	ROMANO / CICCIO	ROMANO / CANNATA
Scienze motorie	2	FERRARA	CORTESE	TERRANOVA
Laboratorio di Sala e Vendita	8/7 /7	TUBOLINO	TUBOLINO	TUBOLINO
Laboratorio di Enogastronomia	2	//	DONZELLA	DONZELLA
Scienza e Cultura dell'alimentazione	5/4 /4	PIEMONTE	MANISCALCO	MANISCALCO
Diritto e Tecniche amministrative	3/3 /4	TRINGALI	TRINGALI	TRINGALI
Religione	1	CAVALLARO	CAVALLARO	CAVALLARO
Sostegno	6+6 +6	SCALA	SCALA	
Sostegno	9+9			SCALA
Sostegno	6			MAGLIOCCO

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
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO

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

[illegible]

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.

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 Aprile 2024

SECONDA PROVA SCRITTA “**Scienza e Cultura dell'alimentazione**”

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

COLLOQUIO ORALE

Durante la riunione congiunta dei Consigli delle classi quinte, in data 04 Marzo, Il Consiglio di Classe della V ° A sala e vendita ha deliberato di non effettuare 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

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: PANUSA DEMETRIO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

M. Sambucar, G. Sala'- Tempo di Letteratura 3- Ed. Educazione Rizzoli

ORE DI LEZIONE SETTIMANALI

4

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

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

89

Lo scarto è dovuto ad attività extra classe: PCTO, visite guidate ed attività di orientamento. Inoltre quest'anno l'alternanza scuola lavoro si è svolta a scaglioni, il che ha reso molto ulteriormente difficile la gestione della attività didattica, rallentandola notevolmente.

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

16

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Libro di testo, lezione frontale e dialogata, schede, mappe concettuali, materiale prodotto dall'insegnante, visione filmati, schede semplificate, classe digitale,

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Interrogazioni individuali e di gruppo, esercitazioni scritte guidate con l'ausilio del libro e degli appunti con correzione collettiva e approfondimenti.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, schede riassuntive, schemi semplificati, mappe concettuali e riassunti, filmati e classe digitale-

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte e orali, esercitazioni individuali e di gruppo guidate.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscere i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano Abilità

Leggere e comprendere il testo letterario

Riconoscere aspetti di "attualità" nelle tematiche culturali del passato.

Consolidare la capacità di esprimersi con coerenza logico-discorsiva, padronanza lessicale e proprietà sintattico-grammaticale

COMPETENZE

Comprendere ed interpretare vari tipi di testo.

Padroneggiare gli strumenti per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti.

Acquisire, comunicare ed interpretare i testi.

Maggiore consapevolezza, in genere, di quanto sia difficile la comprensione del mondo che ci circonda e della necessità di possedere categorie adeguate per poterla leggere adeguatamente.

CONTENUTI

L'età del Positivismo: dal Realismo al Naturalismo. La narrativa naturalista: Zola "Il romanzo sperimentale". Il Verismo. Giovanni Verga: biografia, opere e poetica; "La roba"; il progetto di "I vinti"; Prefazione a "I Malavoglia"; "La morte di Gesualdo". Il Decadentismo: caratteristiche generali; Giovanni Pascoli: biografia, pensiero e poetica; "X agosto", "Temporale", "Il lampo"; Gabriele D'Annunzio: biografia, opere e poetica; "Il piacere": trama. Il Futurismo: cenni. Italo Svevo: biografia, pensiero e poetica; "Una vita": trama; "Senilità": trama; "La coscienza di Zeno": trama, Prefazione e "Preambolo"; "L'ultima sigaretta"; "Un rapporto conflittuale"; "Una catastrofe inaudita".

MATERIA: STORIA

DOCENTE: PANUSA DEMETRIO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Paolo Di Sacco, "Memoria e futuro. Dal Novecento al mondo attuale", SEI.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

36

Lo scarto è dovuto ad attività extra classe: PCTO, visite guidate ed attività di orientamento. Inoltre quest'anno l'alternanza scuola lavoro si è svolta a scaglioni, il che ha reso molto ulteriormente difficile la gestione della attività didattica, rallentandola notevolmente.

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, lettura e analisi diretta di testi e fonti storiografiche, schemi riassuntivi, mappe concettuali

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Discussioni in classe, stesura di mappe e schemi, schede semplificative.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo
Mappe concettuali
Schemi
Video

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali compiti in classe guidate dall'insegnante, con l'ausilio di testi e appunti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Una maggiore consapevolezza dello sviluppo della società contemporanea e degli eventi storici corrispondenti.

ABILITA'

Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

COMPETENZE

Maggiore consapevolezza, in genere, di quanto sia difficile la comprensione del mondo che ci circonda e della necessità di possedere categorie adeguate per poterla leggere adeguatamente.

CONTENUTI

U.D.A. 1

La Belle époque,; speranze ed inquietudini;
Lo sviluppo degli Stati Uniti: Taylorismo e fordismo; self made men;
L'Italia di Giolitti;
Il Nazionalismo: la causa della Prima guerra mondiale;

U.D.A. 2

La Prima guerra mondiale;
Il primo dopoguerra

U.D.A. 3

la Germania di Weimar;
Fascismo e dittatura; cenni alla Rivoluzione russa e a Stalin;
La crisi del 1929; New Deal;
Il Fascismo degli anni trenta; Hitler e il Nazismo;

U.D.A. 4

la Seconda guerra mondiale; l'Olocausto;
Il secondo dopoguerra e la nascita della democrazia. La Costituzione.

MATERIA: SALA E VENDITA

DOCENTE: TUBOLINO VINCENZO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Protagonisti in sala” Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini. Volume per il secondo biennio e quinto anno Editore Giunti T.V.P.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

7

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

210

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

210

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

91

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, compito di realtà, lezione dialogica, problem-solving, attività di laboratorio, visite aziendali, partecipazione a manifestazioni, gare e concorsi

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Ore 8 alunni 17

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

LIBRO DI TESTO, SITI WEB. ATTREZZATURA BAR E RISTORANTE (METAL POUR, TIN, BICCHIERI, CARAFFE GRADUATE, TOVAGLIATO, POSATERIA). SCHEDE AIS VALUTAZIONE ABBINAMENTO CIBO-VINO. AULA SCOLASTICA CON LIM, LABORATORIO SALA RISTORANTE 1, LABORATORIO INFORMATICO 3

STRUMENTI DI VERIFICA:

Interrogazioni individuali e di gruppo, compito di realtà
Esercitazioni in power-point, esercitazioni pratiche di gruppo e individuali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI. ALIMENTI E PIATTI TIPICI REGIONALI
- L'Europa del vino, la viticoltura extraeuropea, conoscere i sistemi di certificazione di qualità vigenti nei principali Paesi europei produttori di vino (Francia, Spagna, Italia, Germania).
- La cucina dei Paesi europei.
- Conoscere le tecniche di degustazione e saper descrivere un prodotto sotto il profilo visivo, olfattivo, descrittivo
 - Regole di base per l'abbinamento cibo-vino
- Conoscere diverse forme di gestione e di attività ristorativa e le principali norme a tutela della privacy e dell'ambiente
 - La comunicazione verbale e non, la gestione dei reclami.

- La carta dei vini e del bar
- Come si calcola il drink-cost e il valore alcolico e calorico di un cocktail, le categorie di bevande e alimenti offerti al bar
- La classificazione dei cocktail, le attrezzature e le tecniche di preparazione.

ABILITÀ

SAPER ILLUSTRARE IN MODO SEMPLICE LE CARATTERISTICHE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE PREPARATE O SERVITE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO

• SAPER COLLOCARE IL VINO NEL PAESE DI ORIGINE E SAPER CONSIGLIARE I VINI DELLE PRINCIPALI AREE VINICOLE D'ITALIA

• SAPER SUGGERIRE ABBINAMENTI CIBO-VINO DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE ELABORATE O SERVITE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO, UTILIZZANDO LA TERMINOLOGIA DI BASE

- Utilizzare un linguaggio appropriato durante una conversazione con un cliente
 - Riconoscere le menzioni obbligatorie da quelle facoltative nella redazione di una carta
 - Sa classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i cocktail
 - Saper utilizzare le attrezzature e gli strumenti presenti in un banco bar

COMPETENZE

Saper presentare in modo semplice le preparazioni tradizionali delle regioni (Toscana, Sicilia, Piemonte, Sardegna, Campania) al cliente

Presentare un vino, spiegandone le caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati.

Riconosce e distingue alcune preparazioni della cucina europea (Francia, Germania, Spagna)

Utilizza la corretta terminologia di base per evidenziare caratteristiche, pregi e difetti di un vino

CONTENUTI

MODULO 1 – LA GASTRONOMIA ITALIANA, QUALITA' e TRADIZIONE

Competenze tecnico-professionali	Abilità	Conoscenze
- Saper presentare in modo semplice le preparazioni tradizionali di alcune regioni (Toscana, Sicilia, Piemonte, Trentino A.A.) al cliente - Sa individuare le caratteristiche di alcuni prodotti DOP e IGP delle regioni trattate	- Lo studente sa spiegare semplicemente le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità - Lo studente sa spiegare le differenze tra le varie certificazioni di qualità	- La qualità degli alimenti - Le certificazioni di qualità - Alimenti e piatti tipici regionali

MODULO 2- L'ENOGASTRONOMIA EUROPEA

Competenze tecnico-professionali	Abilità	Conoscenze
- Essere in grado di presentare un vino, spiegandone le caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati. - Saper individuare i principali prodotti tradizionali europei	- Saper collocare il vino nel Paese di origine e saper consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo - Essere in grado di comporre un semplice menu etnico - Saper abbinare fra loro alcune preparazioni della cucina europea	- L'Europa del vino - Conoscere i sistemi di certificazione di qualità vigenti nei principali Paesi europei produttori di vino (Francia, Spagna, Portogallo, Germania) - Conoscere i sistemi di certificazione di qualità vigenti nei principali Paesi produttori di vino - La cucina dei Paesi europei.

MODULO 3 – Degustazione di cibi e bevande

Competenze tecnico-professionali	Abilità	Conoscenze
- Saper utilizzare correttamente gli strumenti per eseguire una semplice e corretta degustazione - Lo studente sa evidenziare utilizzando una terminologia di base, pregi e difetti eventuali di un prodotto	- Essere in grado di svolgere analisi organolettica dei prodotti in degustazione in modo oggettivo e utilizzando la terminologia di base - Saper valutare la qualità alimentare di un prodotto sulla base delle analisi effettuate	- Conoscere le tecniche di degustazione e saper descrivere un prodotto sotto il profilo visivo, olfattivo, descrittivo - L'analisi sensoriale - Regole di base per l'abbinamento cibo-vino/

MODULO 4 – I RAPPORTI CON LA CLIENTELA

Competenze tecnico-professionali	Abilità	Conoscenze
- Essere in grado di usare la comunicazione verbale e non verbale - Saper gestire un semplice reclamo - Saper redigere un menu - Saper presentare il conto e incassarlo con varie tipologie di pagamento	- Saper usare un linguaggio appropriato durante una conversazione - Riconoscere le menzioni obbligatorie da quelle facoltative nella redazione di un menu - Sa gestire i vari metodi di riscossione	- Riconoscere che la comunicazione con il cliente è una parte importante del proprio lavoro - Conoscere i principali documenti fiscali e i metodi di pagamento

MODULO 5 – TECNICHE GESTIONALI

Competenze tecnico-professionali	Abilità	Conoscenze
- Gestire semplici fasi per l'approvvigionamento del magazzino e l'ordine per i fornitori - Sa quali funzioni sono ottimizzabili tramite gli strumenti informatici	- Essere in grado di determinare il fabbisogno di una attività - Conosce l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale.	- Conoscere diverse forme di gestione e di attività ristorativa e le principali norme a tutela della privacy e dell'ambiente - La carta dei vini - Come si calcola il drink-cost - Conoscere le varie fasi per ottimizzare gli acquisti

MODULO 6 PROFESSIONE BARMAN UNITA' 1 LA CARTA DEL BAR

Competenze tecnico-professionali	Abilità	Conoscenze
- Lo studente è in grado di stilare una carta del bar scorrevole, leggibile e coerente con il contesto e le esigenze della clientela - E' in grado di valutare la tipologia di un locale, la sua offerta, la tipologia e le esigenze della clientela.	- Lo studente può creare la carta di un locale del quale conosce l'offerta enogastronomica, in grado di soddisfare le esigenze di una specifica clientela - Sa classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i cocktail	- Uno strumento di vendita - Lo studente conosce le categorie di bevande e alimenti offerti da un bar - Conoscere principali varietà di caffè e di tè - Informatica ed Enogastronomia

UNITA' 2 IL BARTENDING ESTREMO

Competenze tecnico-professionali	Abilità	Conoscenze
- Lo studente è in grado di utilizzare le attrezzature di un flair bar - E' in grado di preparare i principali pre-mix - E' in grado di preparare alcune ricette di cocktail con il free pouring	- Lo studente sa strutturare un banco bar per il flair usando correttamente le attrezzature del flair bartender - Usa le moderne tecniche di versaggio, il free pouring	- Gli strumenti, la preparazione, i pre-mix - Le tecniche - Le tendenze al bar

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: PROF. ROBERTO DONZELLA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

SMART CHEF- GIOVANNI SALVIANI – HOEPLI EDITORE

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

60

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

48

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, Problem Solving, Esercitazioni individuali e di gruppo

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie, riviste specializzate

Spazi: Aula scolastica

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifica orale, Prove strutturate e semi-strutturate

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.

Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio.

Tecniche di programmazione e controllo dei costi.

Fattori di rischio professionale e ambientale.

Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.

ABILITÀ

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.

Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

COMPETENZE

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

CONTENUTI

U.D.A. 1

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE

U.D.A. 2

LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

U.D.A. 3

MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: MANISCALCO ELEONORA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Alimentazione oggi” Silvano Rodato

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

N° 4

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

N° 132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

N° 109

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

N° 15

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Il lavoro è stato organizzato tenendo conto della fisionomia della classe, delle esperienze pregresse della maggioranza, dei singoli e delle dinamiche relazionali dei gruppi. Il percorso di apprendimento è stato caratterizzato dalla significatività dei contenuti nei confronti dell'allievo, dalla valorizzazione dei suoi interessi, dalla soddisfazione dei suoi bisogni, da uno sviluppo progressivo di concetti, capacità ed acquisizione dei codici comportamentali.

METODI MEZZI E STRUMENTI: Metodo induttivo, metodo deduttivo, didattica laboratoriale, lezione frontale, lezione interattiva, lavoro per gruppi di livello, cooperative learning e UDA

ALTRE METODOLOGIE:

Brainstorming , problem solving, ricerca-azione, discussione e Role play

Libri di testo, schede predisposte dall'insegnante, testi didattici di supporto, riviste e giornali, cartelloni, osservazioni sistematiche e compiti di realtà

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Apprendimento: attivo, esperienziale, tra pari, basato su problemi, riflessivo e potenziato dalla tecnologia.

Mezzi e strumenti di lavoro:

Metodo induttivo, metodo deduttivo, didattica laboratoriale, lezione frontale, lezione interattiva, lavoro per gruppi di livello, cooperative learning e UDA

Strumenti di verifica:

SCRITTA ORALE: produzione testo argomentativo, trattazione sintetica di argomenti, riassunto, risoluzione di problemi, relazioni, casi pratici e professionali, analisi e commento di testi, test a risposta aperta, esercizi, test a risposta multipla, relazione su attività svolte , interrogazioni, interventi in discussioni, dialogo, conversazioni spontanee e guidate su argomenti di studio e non.

Nel 1° quadrimestre sono state svolte: n°2 prove di verifica scritta n°2 verifiche orali

Nel 2° quadrimestre sono state svolte n°3 prove di verifica scritta n°3 verifiche orali

Obiettivi raggiunti

Conoscenze

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Criteri di qualità degli alimenti: tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.
- Promozione del Made in Italy.
- Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie
- Alimentazione e salute
- Anoressia e bulimia
- Agenda 2030: la sostenibilità ambientale
- Produzione Agroalimentare sostenibile e sostenibilità nella dieta.
- Lo spreco alimentare

Abilità

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento; prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi che valorizzino il patrimonio delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali per la promozione del Made in Italy
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo.
- Comprendere le cause dei disturbi alimentari.
- Comprendere il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili

Competenze

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Prendere coscienza delle situazioni di disagio giovanile ed adulto, comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e la cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Contenuti

U.D.A. 1

- Innovazioni di filiera e sostenibilità
- Sicurezza Alimentare e
- Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni
- biologiche :-Salmonellosi – Botulismo – Epatite virale A –Stafilococco- Anisakidosi
- HACCP
- Qualità totale, controllo e certificazioni

U.D.A 2

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche :
- adolescenza – età adulta – nello sport –in gravidanza – in allattamento
- Tipologie dietetiche :
dieta mediterranea –vegetariana –macrobiotica -eubiotica
- Diete in particolari condizioni patologiche: celiachia, obesità, aterosclerosi, ipertensione e diabete
- Allergie ed intolleranze

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:

93

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

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: LINGUA INGLESE

DOCENTE: RICIGLIANO ANTONIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

LIGHT THE FIRE – ASSIRELLI, VETRI, CAPPELLINI – RIZZOLI LANGUAGES

CULTURE MATTERS – BRUNETTI, LYNCH – EUROPASS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2 ORE

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

66 ORE

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

45 ORE

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6 ORE

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

LEZIONE FRONTALE E INTERATTIVA LEZIONE PARTECIPATA E DI GRUPPO LAVORO INDIVIDUALE ASSISTITO

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

PAUSA DIDATTICA, RECUPERI, APPROFONDIMENTI DURANTE TUTTO L'ANNO.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, YouTube, siti web di settore.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali, Prove strutturate e semistrustrate. Restituzione degli elaborati corretti, colloqui orali, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

A healthy lifestyle
The food pyramid and food groups
Healthy plates
The Mediterranean diet
Special diets for food allergies and intolerances
Food contamination
Food poisoning
Food safety legislation The HACCP system
The USA Government and politics

ABILITÀ

Spiegare la relazione tra cibo e salute Individuare gli alimenti benefici

Saper descrivere il Piatto del Mangiar Sano
Delineare diverse tipologie di diete
Dare informazioni sulle diete speciali
Dare informazioni sui disturbi di origine alimentare
Illustrare i metodi di conservazione e manipolazione degli alimenti
Seguire le corrette procedure per la conservazione degli alimenti
Fare riferimento alla normativa sulla sicurezza alimentare
Applicare in modo autonomo il metodo HACCP
Comprendere ed analizzare gli aspetti culturali del paese straniero operando confronti con il proprio anche in relazione al settore d'indirizzo specifico

COMPETENZE

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Conoscere gli Stati Uniti dal punto di vista geografico, politico e sociale

CONTENUTI

U.D.A. 1

Settembre-ottobre Module 9 Unit 1: A healthy lifestyle, The food pyramid and food groups, Healthy plates

U.D.A. 2

Novembre-dicembre-gennaio Module 9 Unit 2: The Mediterranean diet, Speciali diet for food allergies and intolerances, Alternative diets

U.D.A. 3

Febbraio-marzo Module 10 Unit 1: Food contamination, Food poisoning,

U.D.A. 4

Aprile-maggio Module 10 Unit 2: Food safety legislation, The HACCP system
tutto l'anno: USA Government and politics; World organisations OMS, EMA, FDA, EFSA

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: ROMANO ROSA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

CHRISTINE DUVALIER, SUBLIME- SERVICE

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3 ORE

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

99 ORE

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

66 ORE

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12 ORE

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

COOPERATIVE LEARNING

PROBLEMSOLVING

METODO INDUTTIVO

METODO FUNZIONALE COMUNICATIVO

LAVORO DI GRUPPO

DIDATTICA LABORATORIALE

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

PAUSA DIDATTICA, RECUPERI, APPROFONDIMENTI DURANTE TUTTO L'ANNO.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, YouTube, siti web di settore.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte : prove strutturate e non Comprensione del testo con domande e risposte aperte

Verifiche orali: esposizione e discussione sui temi trattati.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Decrire les plats

Les intoxications alimentaires

Le regime mediterraneen

Les recettes

Les troubles alimentaires

L HACCP

Les institutions Francaises

ABILITÀ

DESCRIVERE I PIATTI

CONOSCERE I DIFFERENTI TIPI DI ALLERGIE INTOLLERANZE E INTOSSICAZIONI ALIMENTARI RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E LA LORO COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE CONOSCERE LE DIVERSE PATOLOGIE LEGATE AI DISTURBI ALIMENTARI

CONOSCERE LE REGOLE NECESSARIE ALLA SICUREZZA IN CUCINA

CONOSCERE LE ISTITUZIONI POLITICHE DELLA FRANCIA

COMPETENZE

Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia

Cogliere le differenze tra allergie e intolleranze

Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione

Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero

Comprendere le differenze tra le istituzioni politiche della Francia e l'Italia

CONTENUTI

U.D.A. 1

Les Aliments

U.D.A. 2

LA SECURITÉ ET L'HYGIÈNE

U.D.A. 3

Les régimes spécifiques

U.D.A. 4

Les institutions françaises

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: CARMELA CANNATA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Español 2, C.Ramos, M. J. Santos, M. Santos; Ed. De Agostini
En la mesa, 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 pirámide alimenticia.
- La dieta mediterránea.
- Designaciones de productos de calidad.
- Conocer el ambiente y los productos excelentes para la salud
- Conocer y saber aplicar las normas higiénicas y de seguridad.
- Conocer las normas en cocina para ser un ciudadano y trabajador consciente
- Los cócteles.
- Beber en España.
- Una bebida prestigiosa.
- Los vinos.
- Bebidas tradicionales de España.
- La entrevista de trabajo.
- Los tipos de contrato.
- Las prácticas
- Ferias y eventos

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

ABILITÀ

- Conoscere la dieta mediterranea e i prodotti di qualità italiani e spagnoli.
- Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per migliorare l'ambiente, la salute e valorizzare il territorio e le sue eccellenze
- Conoscere e saper applicare le norme igieniche e di sicurezza
- Conoscere le norme in cucina per essere un cittadino e lavoratore consapevole
- Conoscere le regole per la realizzazione e il servizio di bevande.
- Saper realizzare l'assaggio di un vino.
- Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro.
- Saper organizzare una fiera.
- Conoscere eventi e associazioni inerenti alla promozione gastronomica
- 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

- Essere in grado di utilizzare la lingua nel settore specifico d'indirizzo.
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero.
- Migliorare e proteggere l'ambiente e la salute, valorizzare il territorio e le sue eccellenze
- Essere un cittadino consapevole
- Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di bevande.
- Trarre conclusioni ed esprimere la propria opinione.
- 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

Trabajar en la sala

U.D.A. 3

A beber

U.D.A. 4

Trabajar en la restauración

U.D.A. 5

Las Instituciones Europeas y Españolas y Las Organizaciones Internacionales

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:

67 + 19 (attività di ampliamento offerta formativa, PCTO ,assemblee)

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

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
- Compiti di realtà

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lavagna digitale
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto
- Mappe concettuali e schemi riassuntivi su classroom di Google

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

CONOSCENZE

- Gli intervalli
- Classificazione delle funzioni numeriche reali
- Studio degli elementi fondamentali
- Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate $\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$
- Gli asintoti verticali e orizzontali
- Studio completo di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte.

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

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
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati
- Studiare semplici funzioni e rappresentarle graficamente

CONTENUTI

U.D.A. 2

“Funzioni”

1. Classificazioni delle funzioni
2. Insieme di esistenza
3. Intersezioni con gli assi cartesiani
4. Segno della funzione : intervalli di positività e negatività
5. Simmetrie : funzione pari e dispari
6. Applicazioni a semplici funzioni razionali fratte

U.D.A. 3

“ I limiti di una funzione”

1. Operazioni sui limiti
2. Calcolo dei limiti di una funzione reale anche in forma indeterminata
3. Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali

U.D.A. 5

“ Lo studio di funzione”

1. Le funzioni: studio completo di semplici funzioni reali di variabile reale e probabile grafico

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: TERRANOVA ROSSELLA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“CORPO LIBERO DUE” MOVIMENTO E SALUTE. ED. MARIETTI SCUOLA.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2 ORE

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

66 ORE

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

43 ORE

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8 ORE

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

LEZIONI FRONTALI NEI CAMPI DI GIOCO E IN CLASSE ANCHE CON L'AUSILIO DELLA LAVAGNA DIGITALE

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

PAUSA DIDATTICA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione sistematica. Prove strutturate e prove pratiche di valutazione. Test.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

CONOSCENZA DELLE NORME REGOLAMENTARI DI ALCUNI GIOCHI DI SQUADRA.

CONOSCERE LE GRANDI FUNZIONI DEL CORPO UMANO

ABILITÀ

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

Miglioramento della tecnica del gesto motorio.

Sapere spiegare le relazioni tra apparati e sistemi

COMPETENZE

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati.

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

Le capacità motorie

U.D.A. 2

CONOSCENZA DEI REGOLAMENTI DEI GIOCHI SPORTIVI DI SQUADRA

U.D.A. 3

LE COMPONENTI ATTIVE DELL'APPARATO LOCOMOTORE

U.D.A. 4

Pallavolo

Palla tamburello

U.D.A. 5

Educazione alla salute-prevenzione e sicurezza attraverso la corretta esecuzione del gesto motorio

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

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA RICIGLIANO ANTONIA

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	OR E	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		1° e 2° Quadrimestre			

STORIA	5	2° Quadrimestre	La Costituzione dallo Statuto Albertino alla Costituzione Repubblicana I principi fondamentali I diritti di libertà La struttura dello Stato, gli organi costituzionali, la forma di governo parlamentare La ricerca del lavoro e il CV Europeo	Saper riconoscere le diverse figure e organi istituzionali; Conoscere la storia e il funzionamento	Lezione frontale e dibattito con confronto
INGLESE	2	1° e 2° Quadrimestre	The Agenda 2030 Goal 16 Peace Justice and Strong Institutions	Saper riconoscere gli organi europei e statunitensi Saper affrontare un problema a livello internazionale con consapevolezza e dignità	Lezione frontale e dibattito con confronto
FRANCESE	4	2° Quadrimestre	Agenda 2030 les Institutions françaises et Européennes	Saper riconoscere gli organi europei e francesi Saper affrontare un problema a livello internazionale con consapevolezza e dignità	Lezione frontale e dibattito con confronto
SPAGNOLO	6	1° e 2° Quadrimestre	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
MATEMATICA	1	2° quadrimestre	Il 15 Aprile 2024 “Giornata nazionale del made in Italy”	Sensibilizzare e far conoscere i numeri legati ai prodotti italiani	Lezione frontale con dibattito
LABORATORIO SALA E VENDITA					
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA					

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	6	1° e 2° Quadrimestre	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
ALIMENTAZIONE	6	1° e 2° Quadrimestre	Agenda 2030: la sostenibilità ambientale Alimentazione e salute	-Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo. -Comprendere le cause dei disturbi alimentari. -Comprendere il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili	Lezione frontale e dibattito con confronto
SCIENZE MOTORIE	2	2° Quadrimestre	La mobilità sostenibile e l'etica sportiva.	Incoraggiare forme di mobilità alternativa.	Flipped Classroom
RELIGIONE	4	1° e 2° Quadrimestre	La Politica e il bene comune. Dichiarazione dei Diritti umani.. Il valore della vita e della dignità della persone.	Riconoscere il valore delle relazioni. Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.	Lezione frontale. Visione documentari. Lettura documenti. Dibattito.
TOTALE	36				

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

Data	Attività svolte
13 Ottobre 2023	Salone dello Studente “Le Ciminiere” Catania
17 Ottobre 2023	incontro informativo “Nuova Acropoli”
27 Ottobre 2023	Visita didattica mercato di Ortigia e Hotel Ortea Palace
08 Novembre 2023	Incontro informativo-formativo su “specie aliene” nel Mar Mediterraneo Presso AMP - Siracusa
24 Novembre 2023	incontro formativo –informativo su: ”SAFETY FIRST” - Organizzazione e percezione del rischio nel contenimento degli eventi avversi.
30 Novembre 2023	Partecipazione proiezione film “C'E' ANCORA DOMANI”
07 Dicembre 2023	seminario “Donne tra parole, corpi, valori e idee: linguaggi contemporanei tra stereotipi, pregiudizi e discriminazione”
24 Gennaio 2024	Incontro informativo – formativo: “Educare alla cittadinanza attiva, alla solidarietà e alla cultura della donazione”- associazione AVIS - Siracusa
26 Gennaio 2024	progetto Orientamento – incontri con direttori e referenti di aziende ricettive, associazioni di categoria, centro per l’impiego, ANPAL servizi, Fondazione Archimede - ITS Academy
01-02 Febbraio 2024	Convegno “2^ edizione Siracusa un museo nel Mediterraneo, tra passato e futuro”
06 Febbraio 2024	visione film “L’ULTIMA VOLTA CHE SIAMO STATI BAMBINI”
29 Febbraio 2024	Incontro informativo– Relazioni esterne ALMA - Scuola internazionale di cucina italiana.
05 Marzo 2024	Incontri con le aziende ricettive e ristorative del territorio per la transizione scuola -lavoro
21 Marzo 2024	Attività di orientamento in uscita Dipartimento Di3A – Agricoltura, Alimentazione, Ambiente
09 Aprile 2024	Incontri informativi - Istituto Superiore ITS Academy Turismo Sicilia Fondazione Archimede
19 Aprile 2024	Orientamento – Visita in azienda - Cortile Spirito Santo
6-10-21-24 Maggio 2024	Orientamento - incontri progetto “OUI” - Università di Catania

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 e 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 ristorative del territorio

Descrizione delle attività svolte:

Servizi di sala e vendita

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

- Avvicinare gli studenti alle professionalità, agli ambienti e 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 di debolezza per rinforzare i primi e superare i secondi;
- Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche;
- Prendere coscienza della complementarietà 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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO SALA E VENDITA

Componente	Disciplina	Firma
Panusa Demetrio	Italiano-Storia	
Ricigliano Antonia	Inglese	
Romano Rosa	Francese	
Cannata Carmela	Spagnolo	
De Pinto Ottavia	Matematica	
Tubolino Vincenzo	Laboratorio di Sala e Vendita	
Donzella Roberto	Laboratorio di enogastronomia	
Tringali Lucia	Diritto e Tecniche Amministrative	
Maniscalco Eleonora	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Cavallaro Alessandra	Religione	
Terranova Rossella	Scienze motorie	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

- Relazione candidato con DSA (n. 5.)
- Relazione candidato con disabilità (n.3.)

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



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Siracusa



ESAME DI STATO

As 2023-2024

ALLEGATO AL
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D. Lgs. n. 62/2017)

RELAZIONE FINALE

TUTOR PCTO

TUTOR Prof. V. Tubolino

Classe V A Sala-vendita

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gli studenti coinvolti sono stati: n. 17

Gli Enti/Le Aziende coinvolte sono stati/e: n. 12

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

Siracusa, 02 maggio 2024

Il Tutor Scolastico

Prof. Vincenzo
Tubolino

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	DESCRIPTORI		
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 riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Apporti culturali personali assenti	0-3	
	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: _____

-

Griglia di valutazione prova scritta

Candidato _____ Classe _____ Voto ____ / 20

Indicatore	Descrittori	punti
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	3
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2,5
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	1,5
	Non comprende il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori	2
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (max 8 punti)	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali	8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali	7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali	6
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali	5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate	4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive e competenze professionali lacunose	1
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (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	

VOTO ____/20

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

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Alda Merini, *A tutti i giovani raccomando* (*La vita facile*, Bompiani, Milano, 1996) Alda Merini (Milano, 1921-2009) è stata una poetessa italiana.

A tutti i giovani
raccomando: aprite i
libri con religione,
non guardateli
superficialmente,
perché in essi è
racchiuso
il coraggio dei
nostri padri. E
richiudeteli con
dignità
quando dovete occuparvi di
altre cose. Ma soprattutto
amate i poeti.
Essi hanno vangato per voi la terra
per tanti anni, non per
costruirvi tombe, o simulacri,
ma altari.
Pensate che potete camminare
su di noi come su dei grandi
tappeti
e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

1. Simulacri: statue, monumenti.

COMPRENSIONE E ANALISI

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

INTERPRETAZIONE

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

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 rifugiatasi 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, frusciando 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 pronunciare splendore per la prima volta». «Non è strano. Non c'era splendore prima di te». «Bugiardo! — mormorò lei dopo un attimo, — guarda che bel sole meraviglioso!» E alzatasi di scatto corse al margine del vialetto, di fronte al sole.

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

COMPRENSIONE E ANALISI

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

INTERPRETAZIONE

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

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 atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'area bombing, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

COMPRENSIONE E ANALISI

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

PRODUZIONE

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

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

Silvio Garattini, La ricerca scientifica è un investimento (da Avvenire, 14 maggio 2021). Silvio Garattini è Presidente dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri Irccs.

I governi italiani, da anni, hanno sempre considerato la ricerca scientifica una spesa soggetta a continue "limature" anziché ritenerla un investimento essenziale per ottenere quella innovazione che rappresenta la base per la realizzazione di prodotti ad alto valore aggiunto indispensabili per il progresso economico di un Paese. Il risultato di questa politica è che nell'ambito delle nazioni europee ci troviamo sempre agli ultimi posti, considerando vari parametri.

Ad esempio, fatte le correzioni per la numerosità della popolazione, abbiamo circa il 50 per cento dei ricercatori rispetto alla media europea. Analogamente siamo molto in basso nel sostegno economico alla ricerca da parte pubblica, ma anche le industrie private spendono molto meno delle industrie europee. Il numero dei dottorati di ricerca è fra i più bassi d'Europa, mentre è molto elevato il numero dei nostri ricercatori che emigra all'estero ed è spesso in prima linea come abbiamo visto in questo triste periodo di contagi, ospedalizzazioni e morti da Sars-CoV-2.

Eppure i nostri ricercatori hanno una produzione scientifica che non è sostanzialmente diversa da quella dei loro colleghi esteri molto più considerati. Il problema è che per affrontare importanti problemi della ricerca di questi tempi non è sufficiente avere delle buone teste, occorre averne molte per formare quelle masse critiche dotate, oltre che di moderne tecnologie, anche dell'abitudine alla collaborazione. Se si considera che, in aggiunta alla miseria dei finanziamenti, esiste una burocrazia incapace di programmare, ma efficace nel rallentare la sperimentazione animale e clinica, il quadro è tutt'altro che entusiasmante. Chi resiste a fare ricerca in Italia deve essere veramente un appassionato! La nuova importante opportunità offerta dagli ingenti fondi del Next Generation Eu potrebbe rappresentare una condizione per cercare di recuperare il tempo perduto, ma l'impressione è che il cambiamento di mentalità sia ancora molto lontano.

Una delle idee che sono circolate riguarda la possibilità di realizzare istituzioni di eccellenza. Molte voci si sono levate contro questa iniziativa. Non si può che essere d'accordo. Non abbiamo bisogno di cattedrali nel deserto, abbiamo bisogno di aumentare il livello medio perché è quello che conta per avere una ricerca efficace e per far sorgere gruppi di eccellenza. Dobbiamo intanto aumentare il numero di ricercatori che siano dotati di un minimo di risorse per poter lavorare. Dipenderà poi dalle loro capacità aggregare altri ricercatori. Ad esempio, nelle scienze della vita, quelle che hanno a che fare con la salute, con un miliardo di euro, dedotti 100 milioni di euro per attrezzature moderne, si possono realizzare 9mila posti di lavoro da 100mila euro per anno che possono servire per pagare uno stipendio decente e avere i fondi per poter iniziare a lavorare. Ovviamente se si vuole investire un miliardo in più all'anno per 5 anni possiamo arrivare ad avere 45mila ricercatori in più degli attuali, avvicinandoci in questo senso a Francia, Germania e Regno Unito. Tuttavia non basta.

Occorre avere in aggiunta bandi di concorso su problemi di interesse nazionale o in collaborazione con altri Paesi che permettano di crescere al "sistema ricerca". Oggi in Italia, nei bandi di concorso per progetti di ricerca viene finanziato circa il 5 per cento dei progetti presentati, una miseria rispetto al 35 per cento della Germania, al 30 per cento dell'Olanda e al 50 per cento della Svizzera. È chiaro che in questo modo perdiamo la possibilità di finanziare molti buoni progetti sviluppati da Università, Consiglio nazionale delle ricerche e Fondazioni non-profit. Alcune aree di ricerca dovrebbero richiedere progetti presentati da più enti per aumentare le possibilità di utilizzare tecnologie diverse per lo stesso obiettivo.

Tutto ciò deve essere organizzato da un'Agenzia Italiana per la Ricerca Scientifica, sottratta alle regole della Amministrazione Pubblica, per poter essere snella, efficiente e indipendente dalla pressione dei partiti politici. In questo periodo di programmazione che è ancora preliminare e modificabile occorre un'azione collegiale da parte di tutti i ricercatori indipendentemente dall'ente di appartenenza, puntando alla necessità di avere una ricerca efficace per la salute e l'economia del nostro Paese. È un'occasione che non possiamo perdere per noi e per i giovani che aspirano a essere ricercatori.

COMPRENSIONE 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 risorsa-base di ogni attività umana.

L'economia lineare si basa sui combustibili fossili, una fonte in via di esaurimento, mal distribuita sul pianeta, che causa gravi danni all'ambiente e alla salute. L'economia circolare invece usa l'energia solare, nelle sue forme dirette e indirette (come l'energia eolica e idroelettrica) che è abbondante, inesauribile e ben distribuita.

Gli studi e gli ammonimenti degli scienziati, le direttive dell'Unione Europea e le decisioni prese alla conferenza COP21 di Parigi sui cambiamenti climatici sostengono la necessità di accelerare la transizione dai combustibili fossili alle energie rinnovabili. Soltanto così sarà possibile passare all'economia circolare. Questa conversione economica epocale è una strategia win-win: non c'è qualcuno che vince e qualcuno che perde, ma si vince su tutti i fronti, ambientale, economico e sociale.

La transizione energetica infatti può risolvere sia la crisi climatica sia quella ambientale: riduce i costi economici e ambientali, favorisce una reale indipendenza

energetica e crea posti di lavoro perché le energie rinnovabili sono innanzitutto industria manifatturiera e quindi richiedono più mano d'opera rispetto all'energia da combustibili fossili. [...]

La transizione energetica si deve fare, si può fare e si sa come farla: lo richiede la scienza perché i combustibili fossili danneggiano l'ambiente e il clima; lo impone l'etica perché, come scrive anche Papa Francesco, "il ritmo di consumo, di spreco e di alterazione dell'ambiente ha superato le possibilità del pianeta". L'economia sa che la transazione è necessaria, ma non è entusiasta perché scombina i piani dei grandi investitori e delle grandi aziende globali.

La politica dovrebbe dettare la linea: servono leader politici capaci di estendere lo sguardo su tutto il pianeta e alle prossime generazioni. [...] Oggi siamo in un momento cruciale, perché l'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.

COMPRENSIONE E ANALISI

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

PRODUZIONE

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

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

La crisi è la miglior benedizione che può arrivare a persone e nazioni, perché la crisi porta progresso. La creatività nasce dalle difficoltà nello stesso modo in cui il giorno nasce dalla notte oscura. È dalla crisi che nascono l'invenzione, le scoperte e le grandi strategie. Chi attribuisce alla crisi i propri insuccessi inibisce il proprio talento e ha più rispetto dei problemi che delle soluzioni.

La vera crisi è la crisi dell'incompetenza. Senza crisi non ci sono sfide e senza sfide la vita è una routine, una lenta agonia. Senza crisi non ci sono meriti. È dalla crisi che affiora il meglio di ciascuno, poiché senza crisi sfuggiamo alle nostre responsabilità e non maturiamo. Dobbiamo invece lavorare duro per evitare l'unica crisi che ci minaccia: la tragedia di non voler lottare per superarla.

PRODUZIONE

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

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

Negli anni dell'adolescenza e della gioventù la Compagnia è l'istituzione più importante di tutte, l'unica che sembra dar senso alla vita. Stare insieme con gli amici è il più grande piacere, davanti al quale tutto il resto impallidisce.

«Il tempo che si trascorreva lontano dagli amici pareva sempre tempo perduto», dice mio fratello. Andare a scuola, fare i compiti, erano attività in sé né belle né brutte, ma sgradite perché consumavano tempo; si sciupava tempo perfino a mangiare alla tavola di casa. Appena possibile ci si precipitava «fuori», ci si trovava con gli amici, e solo allora ci si sentiva contenti. Per questo verso nessun'altra esperienza successiva può mai essere altrettanto perfetta. Il mondo era quello, auto-sufficiente, pienamente appagato. Se si potesse restare sempre così, non si vorrebbe mai cambiare.

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

PRODUZIONE

Sulla base della tua esperienza rifletti su come le modalità di aggregazione giovanile siano mutate rispetto al contesto delineato dallo scrittore Luigi Meneghello in relazione alla realtà della provincia italiana negli anni Trenta del Novecento.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



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

“FEDERICO II DI SVEVIA”**C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007****Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 ☎ 0931****797272**

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**INDIRIZZO:** IP06_SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**ARTICOLAZIONE:** SERVIZI DI SALA E VENDITA**NUCLEO TEMATICO:** predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità'.**Documento n.1**

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

(Fonte: archivio.pubblica.istruzione.it/essere_benessere/allegati/linee_guida.pdf)

Documento n.2

La dieta mediterranea non è solo uno stile alimentare salutare riconosciuto dai medici di tutto il mondo o un insieme di riti e usanze folkloristiche come ha sancito l'UNESCO. La dieta mediterranea oggi è, soprattutto, un modello alimentare sostenibile da promuovere e salvaguardare. Sul Mar Mediterraneo si affacciano tre continenti, si parlano oltre duecento idiomi e si professano le tre grandi religioni monoteiste. Eppure, in questo bacino di inesauribili diversità, si è venuto a creare un insieme di valori e usanze che ruotano attorno al cibo dal significato comune e che oggi rappresentano un modello di sviluppo sostenibile, da tutelare e tramandare. Dalla Spagna alla Croazia, dal Libano alla Francia, dal Marocco all'Albania, esiste infatti una

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

Fonti: INNESTI storie di sostenibilità- articolo di Martina Liverani

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

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

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

b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, riferisca nozioni e informazioni

fondamentali che caratterizzano l'elaborazione di una dieta mediterranea sostenibile. In particolare riferisca:

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana