



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. VD

Indirizzo Arte bianca e Pasticceria

Coordinatore: Prof. Demetrio Panusa

**DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo**

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	4
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	5
LA PRESENTAZIONE DELLA CLASSE _____	7
Composizione della classe nell'anno scolastico 2023-2024 e nel triennio _____	10
Variazione del Consiglio di classe nel triennio _____	12
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	13
Attribuzione del credito scolastico _____	14
Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. Igs. 62/2017 _____	15
Credito scolastico III e IV anno _____	15
LE PROVE D'ESAME _____	16
Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe _____	19
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	
MATERIA: ITALIANO _____	21
MATERIA: STORIA _____	25
MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (TOGPP) _____	27
MATERIA: FRANCESE _____	30
MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE _____	34
MATERIA: SPAGNOLO _____	36
MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA _____	39
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE _____	42
MATERIA: INGLESE _____	44
MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA _____	48
MATERIA: MATEMATICA _____	50
MATERIA: LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA _____	53
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____	5
PCTO NEL TRIENNIO _____	61
IL CONSIGLIO DI CLASSE _____	62

ALLEGATI

Allegato1 : Relazione PCTO del Tutor scolastico _____	64
Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta _____	67
Allegato 4: Griglie di valutazione della seconda prova scritta _____	75
Allegato 5: Griglie di valutazione del colloquio orale _____	77
Allegato 6: Simulazione delle prove d'esame _____	79

Il presente documento è composto da 90 pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

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

Esso è finalizzato a:

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

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

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

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

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof. Panusa Demetrio

Descrizione della classe

La classe è composta attualmente da sei alunni, due maschi e quattro femmine, tutti provenienti dalla IVD pasticceria dello scorso anno e frequentano il quinto anno per la prima volta.

È presente un alunno con disabilità, assistito da un docente di sostegno, che segue una programmazione con obiettivi minimi e riconducibili ai programmi ministeriali per il quale il CDC, ha predisposto il relativo P.E.I. a cui si è fatto riferimento nell'attività didattica e nella valutazione. La classe risulta articolata per quanto riguarda la seconda lingua straniera, in quanto due alunni studiano la lingua spagnola e quattro alunni la lingua francese.

Purtroppo la continuità didattica, rispetto agli anni scolastici precedenti non è stata sempre assicurata. Non vi è stata continuità neanche del docente di sostegno per l'alunno disabile.

Grado di coinvolgimento

L'attività didattica curricolare si è svolta nel rispetto delle unità didattiche stabilite nella programmazione del CDC all'inizio dell'anno scolastico, anche se con qualche lieve scostamento dalle linee programmatiche dovuto alle numerose assenze di alcuni alunni e dalle numerose attività extra classe. Si è notata, anche negli anni precedenti ma soprattutto quest'anno, una notevole differenza tra l'impegno scolastico a scuola, in generale soddisfacente, e lo studio personale a casa, non sempre adeguato alle esigenze d'apprendimento, che, generalmente, ha inciso negativamente sul piano delle competenze delle abilità personali.

I risultati sono pertanto globalmente sulla sufficienza più o meno piena, tranne qualche eccezione in qualche disciplina.

All'inizio del secondo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica, in orario curricolare, con l'obiettivo di recuperare le lacune e potenziare le competenze già acquisite.

Per quanto riguarda il **PCTO** gli alunni durante l'attività di stage, hanno dimostrato serietà e professionalità nell'esecuzione dei compiti loro affidati, entusiasmo e buone capacità operative ottenendo giudizi complessivamente positivi.

Partecipazione al dialogo educativo

Favorita dal numero esiguo di alunni il dialogo in classe è stato costante e, nella maggior parte dei casi, si è svolto in modo educato e quasi sempre costruttivo. L'impegno, la tensione e la maturazione all'apprendimento, come già detto, non sempre sono stati efficaci e costanti a causa di uno studio personale poco approfondito, per cui i risultati, come già rilevato, non si allontanano molto dalla sufficienza tranne in alcune discipline. Nel complesso il gruppo classe ha maturato un buon livello di socializzazione, riuscendo a sviluppare quasi sempre una discreta abilità di convivenza civile e di collaborazione.

Soddisfacente il grado di inclusione raggiunto dall'alunno disabile.

Comportamento e frequenza

Gli alunni, quasi sempre, hanno tenuto un comportamento corretto il quale ha favorito uno svolgimento proficuo delle attività in classe. Per quanto riguarda la frequenza scolastica numerose sono stati gli ingressi alla seconda ora di lezione le uscite anticipate. Anche il numero delle assenze quotidiane sono state numerose per alcuni.

Il dialogo con le famiglie è stato saltuario nella maggior parte dei casi, quindi poco produttivo e collaborativo.

Il C. di C. rivela una notevole difficoltà di relazione da parte di una alunna a partire dal mese di aprile che si manifesta con un rifiuto a comunicare oralmente sia con i compagni che con i docenti.

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

Nota su elenco alunni

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

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

N°	Alunna/o	Provenienza
1		IV D ARTE BIANCA PASTICCERIA
2		IV D ARTE BIANCA PASTICCERIA
3		IV D ARTE BIANCA PASTICCERIA
4		IV D ARTE BIANCA PASTICCERIA
5		IV D ARTE BIANCA PASTICCERIA
6		IV D ARTE BIANCA PASTICCERIA

Classe	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Studenti della classe	10	8	6
Studenti inseriti	//	2	
Sospensione del giudizio finale	1	4	
Promossi scrutinio finale	5	2	
Non promossi	1	//	
Studenti provenienti da altro istituto	//	//	
Ritirati	2	2	
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	1	//	

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2023/2024	Docenti a.s. 2022/2023	Docenti a.s. 2021/2022
Italiano	4	Panusa Demetrio	Panusa Demetrio	Aurora Stefania
Storia	2	Panusa Demetrio	Aurora Stefania	Panusa Demetrio
Inglese	2	Lutri Luisa	Lutri Luisa	Lutri Luisa
Matematica	3	Boscarino Simonetta	Boscarino Simonetta	Boscarino Simonetta
Francese/Spagnolo	3	Sciuto Ciccio Laura	Sanfilippo Milena Ciccio Laura	Sanfilippo Milena Cannata Carmela
Scienze motorie	2	Iacona Giuseppina	Iacona Giuseppina	Iacona Giuseppina
Laboratorio pasticceria	7	Attardo Luigi	Attardo Luigi	Attardo Luigi
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4	Censuales Emanuela	Censuales Emanuela	Censuales Emanuela
Diritto e Tecniche amministrative	2	Cirincione	Garro Giuseppe	Garro Giuseppe
Religione	1	Cavallaro Alessandra	Cavallaro Alessandra	Cavallaro Alessandra
Tecniche di org. e gest. dei processi produttivi		/	Scaglione Marco	Celso Angelo
Sostegno		Santoro (ore 18) Campisi Corrada (ore 4)	Campisi Corrada (ore 6)	Magliocco Patrizia (ore 6)

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	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.

ALUNNO	III	IV	TOTALE

LE PROVE D'ESAME

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

Articolo 19

(Prima prova scritta)

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

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

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

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

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

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 5. La prova di

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

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

Articolo 22

(Colloquio)

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs.62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
 - a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
 - b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
 - c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.
3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. **Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.**
4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I

commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE

PRIMA PROVA SCRITTA “Lingua e letteratura italiana”

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

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

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

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

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

A) **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.

B) **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.

C) Il testo è tratto da **Nicola Armaroli, Vincenzo Balzani, *Energia per l'astronave Terra***, Bologna, Zanichelli 2018.

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

A) **Albert Einstein: “Il valore della crisi”**

B) **Luigi Meneghello: “Negli anni dell'adolescenza e della gioventù la Compagnia è l'istituzione più importante”**, da *Libera nos a Malo*, Rizzoli, Milano, 2006

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SECONDA PROVA SCRITTA “Scienza dell’alimentazione / Arte bianca e pasticceria”

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.

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 ospitalita’.

Fonti: INNESTI storie di sostenibilità- articolo di Martina Liverani

Due documenti

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: AURORA STEFANIA MARIA ELISABETTA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4 ore

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

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

105

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

16

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Flessibilità nella conduzione del programma che, pur se rispettato nelle linee generali, ha potuto subire adeguamenti e modifiche in relazione alle circostanze oggettive in cui si è operato, alle specifiche predilezioni degli alunni ed ai loro ritmi di apprendimento. Informazione dell'itinerario didattico, degli scopi, dei tempi, del tipo di prova che i ragazzi avrebbero dovuto affrontare, dei criteri in base ai quali il compito veniva valutato così da essere consapevoli delle operazioni mentali da mettere in atto e dell'impegno da calibrare. Lettura diretta dei testi, per individuare le tematiche fondamentali della poetica dell'autore, gli aspetti della lingua e dello stile, le "fonti" ed i legami intertestuali.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Adozione del metodo operativo, partecipazione attiva e dinamica, per consentire, attraverso "costruzioni mentali", di inglobare nuove conoscenze nel sistema cognitivo preesistente. Il discorso contenutistico è stato affrontato puntando su percorsi modulari, elaborati nell'ambito del dipartimento di lettere del triennio, che hanno permesso di operare una selezione nel panorama letterario, pur cercando di fornire un quadro storico-culturale completo.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, media, ricerche

STRUMENTI DI VERIFICA:

Uso di frequenti verifiche orali, come efficace sollecitazione allo studio domestico quotidiano e come palestra per il perfezionamento delle capacità espositive. Le prove di verifica sono state ricorrenti e diversificate poiché hanno accompagnato costantemente il processo di apprendimento. Esse, in itinere, hanno avuto la funzione di monitorare le modalità della mediazione didattica così da poterla riorientare approntando correttivi e scelta dei rinforzi da realizzare, alla fine di un'attività e nei momenti istituzionali, hanno consentito la formulazione del giudizio sui risultati raggiunti dagli allievi. Sono state illustrate in modo chiaro nelle loro finalità, nelle richieste specifiche, così da costituire, insieme alle osservazioni sistematiche, utili supporti per la valutazione, e per l'alunno

occasioni proficue di autovalutazione. Le verifiche scritte si sono svolte tenendo sempre presente la tipologia delle prove del nuovo esame di stato. La valutazione è stata sempre effettuata sulla base del grado di raggiungimento degli obiettivi previsti ed ha tenuto conto dei livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, del grado di maturità raggiunto. Si è proceduto e si continuerà fino alla fine delle lezioni, a verifiche orali che simulano le modalità proprie del colloquio dell'esame, al fine di stimolare ulteriormente nell'alunno le capacità di sintesi e di collegamento interdisciplinare, anche attraverso il confronto e l'interscambio con i compagni

potenziando altresì le capacità di critica e autocritica.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscere i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano, considerato nella sua articolata varietà interna, nel suo storico costituirsi e nelle sue relazioni con altre letterature europee e manifestazioni artistiche di altro tipo.

Leggere e comprendere il testo letterario sia come espressione di una determinata personalità poetica, sia come modello culturale caratterizzante di un'epoca.

Sviluppare l'accesso, attraverso i testi, ad un patrimonio di civiltà e pensiero che è parte fondamentale della nostra cultura.

Riconoscere aspetti di "attualità" nelle tematiche culturali del passato. Elaborare un sistema autonomo di riferimenti culturali e di valori che contribuisca alla maturazione umana, civile e culturale.

Consolidare la capacità di esprimersi con coerenza logico-discorsiva, padronanza lessicale e proprietà sintattico-grammaticale, sia nella lingua parlata che in quella scritta. Conoscere e utilizzare le categorie fondamentali di analisi del testo, sul piano strutturale, semantico e stilistico.

ABILITÀ

Individuare gli argomenti ed il loro sviluppo tematico nei testi proposti.

Presentare le informazioni in modo coerente e coeso.

Saper utilizzare diverse strategie argomentative.

Utilizzare tecniche di analisi e rielaborare testi di diversa tipologia.

Produrre, rivedere e correggere un testo.

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.

CONTENUTI

- Il Positivismo
- L'evoluzione del romanzo nel secondo Ottocento
- L'importanza sociale del teatro
- La belle époque
- La Scapigliatura- La realtà scapigliata
- Ugo Tarchetti- da Fosca :” L' attrazione della morte” (La donna fatale -La vicenda)
- Positivismo e Scapigliatura
- Il Naturalismo francese
- Gustave Flaubert - Madame Bovary

- Da: Madame Bovary -I, Cap. IX -“ Il grigiore della provincia e il sogno della metropoli”
- Emma, strumento ed oggetto di critica
- Emma Bovary e la realtà provinciale
- Gli scrittori italiani nell’età del Verismo
- Luigi Capuana● G.Verga - Vita- La svolta verista-Poetica e tecnica narrativa del Verga verista
- L'ideologia verghiana - Il pessimismo.
- La lotta per la vita-Le posizioni ideologiche
- Vita dei campi- Novelle Rusticane
- Da: Vita dei campi- “ Rosso Malpelo”,” La Lupa”
- Da: Novelle Rusticane-“ La roba”,
- Il ciclo dei Vinti -Il pessimismo-La fiumana del progresso
- I Malavoglia
- Mastro- don Gesualdo
- Da: Mastro- don Gesualdo –“La morte di Mastro-don Gesualdo”,IV,Cap.V
- Storia di una capinera
- Il materialismo positivistic
- Il conflitto tra valori ed il pessimismo assoluto
- Il Decadentismo
- Il romanzo decadente -L'esteta
- Oscar Wilde-Il ritratto di Dorian Grey
- La filosofia del '900- Il superuomo di Nietzsche
- G.D'Annunzio-Vita –Opere
- La percezione della crisi dell'individuo- Il superuomo
- La poesia altisonante- La ricercatezza dello stile
- L'Esteta
- I Romanzi- Il Piacere- Analisi dei personaggi-Andrea Sperelli (personaggio autobiografico)- Elena Muti (La donna fatale)L'Antagonista:Maria Ferres- Il desiderio di redenzione
- Da: Il Piacere-Libro III, cap. II -“Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti”
- Da Acyone: “La pioggia nel pineto”
- G. Pascoli- Vita-Ideologia e poetica di Pascoli-I temi della poesia pascoliana
- La visione del mondo
- La poetica del Fanciullino
- Il Fanciullino ed il Superuomo di D'Annunzio
- Da: : Myricae-“ Lavandare”
- Da: Myricae-“X Agosto”-
- Da: Il Fanciullino,I
- Pascoli e gli aspetti negativi della modernità- Il poeta degli spazi cosmici
- Le avanguardie- Il Futurismo
- T. Marinetti
- Il Manifesto del Futurismo
- La letteratura introspettiva -Italo Svevo-

- Italo Svevo- -Il flusso di coscienza-
- La liberazione del soggetto, debolezza, malattia e inettitudine – Nietzsche : il soggetto come pluralità di stati in fluido divenire- Freud - la psicanalisi come strumento conoscitivo e letterario.
- Le suggestioni culturali dell'opera di Svevo
- La coscienza di Zeno
- Una Vita
- L'inetto ed i suoi antagonisti
- Senilità- Il ritratto dell'inetto. ● L'Inetto-La figura di Zeno- La funzione critica di Zeno- L'inattendibilità di Zeno narratore
- L'inefficienza e l'apertura al mondo
- Da "La coscienza di Zeno" "Il fumo".- "La morte del padre"
- Gli antagonisti di Zeno- La mancata fiducia nella psicanalisi e l'idea di medicina come vera scienza.
- I. Svevo- I rapporti con la psicoanalisi
- L'inetto , il super uomo ed il fanciullino
- Pirandello- Vita-Poetica
- Dal corpo alla psiche
- Scienze che indagano l'uomo
- Le maschere- Il contrasto vita / forma- Il sentimento del contrario- La frantumazione dell' Io
- Il saggio sull'umorismo
- Da : L'Umorismo- Parte II, cap. II - "La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata
- I romanzi- Il fu Mattia Pascal- Uno, nessuno e centomila
- Da: Il fu Mattia Pascal- "La costruzione della nuova identità e la sua crisi" Cap. VIII e IX
- La modernità come trionfo sulla vita
- Il teatro nel teatro- La dissoluzione della finzione scenica
- Sei personaggi in cerca d'autore
- L'Ermetismo
- G. Ungaretti
- La poesia della memoria- La filosofia dell'ermetismo come scavo interiore- La poesia pura ed essenziale
- L'Allegria
- Da: L'Allegria- "Veglia"- "Fratelli"- "Soldati"- "Mattina"
- Le raccolte: Il sentimento del tempo- Il dolore
- S. Quasimodo. Vita – Opere, poetica
- Da: Acque e terre – "Ed è subito sera"
- Eugenio Montale. Vita – Opere, poetica
- Il correlativo oggettivo
- Da: Ossi di Seppia- "Merigiare pallido e assorto"- "Spesso il male di vivere ho incontrato"
- Da: "Satura"- "Xenia" II, 5: "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale"

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:

33

Lo scarto è dovuto ad attività extra classe: PCTO, visite guidate ed attività di orientamento

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

3

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.

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.

ABILITÀ

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: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI
PRODUTTIVI (TOGPP)

DOCENTE: CELSO ANGELO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
Editore: HOEPLI

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:

38 ORE

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6 ORE

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

LEZIONE FRONTALE
LEZIONE PARTECIPATA
LAVORO INDIVIDUALE
LAVORO DI GRUPPO

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

N.A.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

LIBRO DI TESTO
RISORSE ON LINE

STRUMENTI DI VERIFICA:

PROVE SCRITTE, ORALI. RECUPERO IN ITINERE CON PROVE ORALI.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Tipologie di trasportatori industriali
 - Elementi costitutivi dei trasportatori industriali.
 - Conoscere le tipologie di trasportatori industriali (n)
 - Attrezzature per la cottura.
 - Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare.
 - Attrezzature per il cioccolato.
 - Tipologia, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
 - Conoscere le tipologie principali di attrezzature per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno (n)
 - Principali componenti dell'elettropneumatica
 - Algebra degli schemi a blocchi.
 - Le logiche di comando.
 - Il PLC.
 - Arduino.
 - Conoscere i principali componenti dell'elettropneumatica e descrivere gli schemi a blocchi (n)
 - Il controllo della qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito.
 - Influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan layout aziendale.
 - La sicurezza ambientale.
 - Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.
 - Conoscere le principali norme della qualità, ambientali, di sicurezza sul lavoro del settore (n)
- (n) = obiettivi minimi

ABILITÀ

- Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria dei prodotti lievitati da forno.
 - Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore.
 - Individuare i principali componenti delle macchine del settore (n)
 - Condurre e controllare macchine e impianti di settore.
 - Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
 - Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le principali caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. (n)
 - Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.
 - Individuare e rappresentare gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.
 - Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.
 - Individuare i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore e i principali elementi di un sistema di controllo automatico (n)
 - Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout.
 - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
 - Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.
 - Rispettare le norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute del settore. (n)
- (n) = obiettivi minimi

COMPETENZE

C1 Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

C2 Riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

C3 Effettuare scelte tecniche di settore.

C4 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

C5 Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

C6 Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

C7 Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

C8 Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

CONTENTI.

U.D.A. 1

I TRASPORTATORI INDUSTRIALI

U.D.A. 2

LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO

U.D.A. 3

ELETTROPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI

U.D.A. 4

QUALITÀ E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: MILENA SANFILIPPO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

DANIELA BERTONE – PAOLA BOVERO “ET COMME DESSERT?” MÉTHODE FRANÇAIS POUR CHEFS PÂTISSIERS, LOECHER EDITORE;

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:

60

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- LETTURA E SPIEGAZIONE DEL TESTO
 - LEZIONE DIALOGICA
 - COOPERATIVE LEARNING
 - LAVORO DI RICERCA
 - DISCUSSIONE GUIDATA E CONVERSAZIONE
- INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:
- PAUSA DIDATTICA E RECUPERO (ORE3+3)

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- LIBRI DI TESTO
- FOTOCOPIE INTEGRATIVE
- SUPPORTI MULTIMEDIALI

- MATERIALE INFORMATIVO VARIO

STRUMENTI DI VERIFICA:

VERIFICA ORALE:

COLLOQUI INDIVIDUALI E DI GRUPPO

VERIFICA SCRITTA:

QUESTIONARI DI TIPO OGGETTIVO/A QUESITI APERTI

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE
- L'HACCP
- LES 7 PRINCIPES OBLIGATOIRES.
ABILITÀ
 - SAPER OPERARE IN AMBITO PROFESSIONALE CONOSCENDO E APPLICANDO LA NORMATIVA VIGENTE
- CONOSCERE LE REGOLE NECESSARIE ALL'IGIENE E ALLA SICUREZZA IN CUCINA

COMPETENZE

APPLICARE I CRITERI E GLI STRUMENTI PER LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE

CONOSCENZE

- PYRAMIDES ALIMENTAIRES
- LE RÉGIME MÉDITERRANÉENNE
- LE RÉGIME VÉGÉTARIEN
- SLOW FOOD
- PRODUITS ET CUISINE BIO
- ALIMENTATION DURABLE

ABILITÀ

- COMPRENDERE, DESCRIVERE, CONFRONTARE I DIFFERENTI REGIMI ALIMENTARI.

COMPETENZE

- RICONOSCERE, COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE DEI DIVERSI REGIMI ALIMENTARI. OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- STOHERER
- VATEL
- RUMPELMAYER • HERMÉ

ABILITÀ

- CONOSCERE E DESCRIVERE LE TAPPE FONDAMENTALI DI UNA CARRIERA PROFESSIONALE;
- CONOSCERE LE FUNZIONI DI UN PASTICCERE NEI DIVERSI AMBITI. COMPETENZE
- COMPRENDERE UN DOCUMENTO AUTENTICO RELATIVO ALLA PASTICCERIA.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- LECV
- LA LETTRE DE MOTIVATION
- L'ENTRETIEN D'EMBAUCHE

ABILITÀ

- SAPER REDIGERE UN CV E DESCRIVERE UN PERCORSO DI FORMAZIONE.

COMPETENZE

- PRESENTARE IL PROPRIO PROFILO PROFESSIONALE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- LES INSTITUTIONS FRANÇAISES ET ITALIENNES

ABILITÀ

- CONOSCERE LE DIVERSE FIGURE ISTITUZIONALI

COMPETENZE

- ACQUISIRE UNA COMPETENZA LINGUISTICA RELATIVA ALLE PRINCIPALI ISTITUZIONI FRANCESI

CONTENUTI

U.D.A. 1

LA SURETÉ ET L'HYGIÈNE

U.D.A. 2

LES RÉGIMES SPÉCIFIQUES

U.D.A. 3

LES MAÎTRES CUISINIERS

U.D.A. 4

LE MONDE DU TRAVAIL

U.D.A. 5

LES INSTITUTIONS FRANÇAISES

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: IACONA GIUSEPPINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

70

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

43

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione sistematica.

PowerPoint e prove pratiche di valutazione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza delle norme regolamentari di alcuni giochi di squadra.

Conoscere le grandi funzioni del corpo umano.

ABILITÀ

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

sviluppo della resistenza

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

COMPETENZE

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati.

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

Le capacità motorie.

U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti di alcuni giochi sportivi di squadra.

U.D.A. 3

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

U.D.A. 4

Pallavolo.

U.D.A. 5

Palla tamburello.

U.D.A. 6

Tennis tavolo.

U.D.A. 7

"Sport di cittadinanza".

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: CARMELA CANNATA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

68

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, video e dispense su Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La dieta mediterránea.
- La pirámide alimenticia.
- La alimentación vegana.

- Las designaciones de productos de calidad.
- Conocer el ambiente y los productos excelentes para la salud

- El chef pastelero: funciones y carrera.
- Paco Torreblanca.
- Albert Adrià.
- Reglas y normas higiénicas en la cocina
- La contaminación de los alimentos.
- Certificado en higiene alimentaria.
- HACCP
- La entrevista de trabajo.
- Los tipos de contrato.
- Las prácticas
- Organización política, geográfica y económica de Europa y España y las organizaciones internacionales

ABILITÀ

- Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale.
- Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per migliorare l'ambiente, la salute e valorizzare il territorio e le sue eccellenze
- Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale.
- Conoscere le funzioni di uno chef di pasticceria.
- Conoscere e saper applicare le norme igieniche in cucina
- Comprendere ed elaborare ricette.
- Utilizzare espressioni proprie del linguaggio specifico
- Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro.
- Conoscere l'Europa, la sua realtà geografica, economica, politica e le organizzazioni internazionali.
- Conoscere la Spagna e la sua realtà geografica, economica e politica.
- Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale: individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali

COMPETENZE

- Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione.
- Trarre conclusioni ed esprimere la propria opinione.
- Migliorare e proteggere l'ambiente e la salute, valorizzare il territorio e le sue eccellenze. Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro

- Comprendere un documento autentico relativo al mondo della pasticceria.
- Essere in grado di utilizzare la lingua nel settore specifico d'indirizzo
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero
- Migliorare le conoscenze inerenti all'organizzazione geo-politica ed economica della Spagna nel contesto europeo e delle organizzazioni internazionali, per essere un cittadino consapevole

CONTENUTI

U.D.A. 1

Alimentación

U.D.A. 2

El mundo de la pastelería

U.D.A. 3

Trabajar en la pastelería

U.D.A. 4

Buscando empleo

U.D.A. 5

Las Instituciones Europeas y Españolas y Las Organizaciones Internacionales

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

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

CONTENUTI

<i>Modulo</i>	<i>Ore</i>	<i>Titolazione del modulo</i>
1	15	Mercato Turistico Internazionale
2	10	Le dinamiche e i Flussi del Mercato Turistico Internazionale
3	10	Business Plan nelle Imprese Ricettive e Ristorative
4	10	La pianificazione, la Programmazione aziendale e il Controllo di Gestione
5	20	La redazione del Business Plan
6	10	Marketing dei prodotti Turistici
7	10	Il Marketing
8	10	Le Strategie di Marketing e il Marketing Plan
9	10	Normativa del settore Turistico e Alberghiero
10	10	Le norme Internazionali e Comunitarie di settore
11	10	I Contratti di Viaggio e di Trasporto
12	10	Le norme e le procedure per la tracciabilità dei Prodotti

<i>Metodi d'insegnamento</i>	Lezioni frontali, lavori di coppia e di gruppo, dibattiti, problem solving, esercitazioni varie.	
<i>Interventi didattici educativi ed integrativi</i>	Numero Ore 10	Numero alunni 3

<i>Mezzi e strumenti di lavoro</i>	Libro di testo, riviste specializzate, quotidiani economici, strumenti audiovisivi, materiale informativo vario.
<i>Spazi</i>	<p>Aula e Laboratorio Informatico: Redazione Creazione di un Piano d'Impresa e Business Plan</p> <p>Visite di Istruzione presso : Camera di Commercio Industria e Artigianato di Siracusa.</p> <p>Convegni e Seminari in materia Economico-Finanziaria</p>
<i>Strumenti di verifica</i>	<p>Colloqui individuali, prove strutturate, trattazione sintetica di argomenti, casi pratici e professionali,</p> <p>Relazioni specifiche su argomenti di maggior rilievo. Test di verifica a risposta multipla, vero o falso e a risposta aperta.</p>

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: CENSUALES EMANUELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Silvano Rodato - "Alimentazione oggi" - Casa Editrice CLITT

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

100

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, Esercitazioni guidate, Problem solving

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero individualizzato, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Mappe concettuali, LIM, PC, Piattaforma Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

prove scritte e orali, simulazione Esame di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONTENUTI

U.D.A. 1

- Innovazioni di filiera e sostenibilità
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva, Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche
- HACCP

U.D.A. 2

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche
- Tipologie dietetiche
- Diete in particolari condizioni patologiche
- Allergie ed intolleranze

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: LUISA LUTRI

-BAKE IT!(G. MALCHIODI-LOESCHER EDITORE)
-THE SPIRIT OF TIME (A. BRUNETTI- P. LYNCH- M. ZAINI EUROPASS EDITORE)
-READY FOR INVALIDI(P. DRURY-OXFORD)

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

31+3 di Ed. Civica

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

4 ORE (dal 15/05/23 al 07/06/24) +2 di Ed. Civica

N.B. :Lo scarto tra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative alle quali la classe è stata tenuta a partecipare, alle assenze collettive, altro

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Ascolto, lettura e spiegazione del testo. Lezione dialogica. Lavori individuali e in piccolo gruppo.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Gli interventi sono stati effettuati durante la pausa didattica, in orario curricolare, ed in itinere per recupero e consolidamento per tutta la classe

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo-Risorse online-Lettore audio-Schede di approfondimento . Argo-Piattaforma Google Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove strutturate , non strutturate, semistrutturate. Verifiche orali formative e sommative.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Utilizzo della lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi sia in forma scritta sia orale .

Interazione in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale utilizzando anche lessico specifico della microlingua del settore di indirizzo

ABILITÀ

- Saper padroneggiare le strutture linguistiche per descrivere i vari tipi di ristoranti
- Saper acquisire ed interpretare l'informazione attraverso l'ascolto e la lettura di testi
- Saper produrre brevi sintesi e commenti utilizzando il lessico appropriato dell' indirizzo -Saper interagire in maniera adeguata in conversazioni su temi di carattere quotidiano e professionale nel proprio settore di indirizzo
- Saper comprendere le disposizioni di legge sulle norme da rispettare per la sicurezza alimentare
- Saper descrivere, per grandi linee, l'aspetto politico di un paese straniero (Stati Uniti)
- Saper individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.
- Saper riferire le caratteristiche della Piramide Alimentare, della Double Pyramid e individuare i gruppi alimentari
- Saper descrivere i Piatti Salutari " Eatwell Plate " e "Myplate "
- Saper delineare le caratteristiche della Dieta Mediterranea
- Individuare la differenza tra intolleranza ed allergia alimentare
- Saper dare informazioni sulle Diete Speciali (Vegans-Vegetarians-Fructarians)
- Saper comprendere l'importanza delle principali norme igieniche personali e sul luogo di lavoro

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali ,nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche ,utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualita' del servizio e il consolidamento con i colleghi

-Produrre testi in relazione a differenti scopi comunicativi dell'ambito professionale.

-Descrivere ,a grandi linee, gli Stati Uniti da un punto di vista politico.

-Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità.

CONTENUTI

U.D.A. 1

A PLACE TO WORK IN Restaurants and promotions

- Restaurants
- Promoting your restaurant -Advertising an eating place

Fast eating places and banquets

- Eating in a fast food -Buffets/Banquets

Eating in bars and pubs -Selling food in bars and pubs

U.D.A. 2

FOOD SAFETY

- What's food hazard?

-HACCP

- The seven principles of HACCP
- How to deal with allergies or food poisoning

FOOD HYGIENE

- Food contamination
- Food poisoning
- Good storage and food classification

U.D.A. 3

HEALTHY EATING

- A healthy lifestyle
- The Food Pyramid, the Double Pyramid and food groups -Healthy plates

UDA4

DIETS

- The Mediterranean diet
- Special diets for food allergies and intolerances -Alternative diets

UDA5

PERSONAL SAFETY AND HYGIENE-

- Personal hygiene and health -Personal cleanliness -Cleanliness at work

UDA6

USA

- Government and politics

UDA7

THE SICILIAN PASTRY

- Cassatina
- Paste di mandorla -Cuccia

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.

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.

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;

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

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA BOSCARINO SIMONETTA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

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:

83

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

•

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- - Pausa didattica al termine del primo trimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni.
- - Sportello didattico

- - Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA
-
- **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**
- - Aula
- - Lavagna Multimediale
- - Libri di testo
- - Testi didattici di supporto

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali: Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte : verifiche scritte con risoluzione di esercizi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli intervalli

Classificazione delle funzioni numeriche reali

Studio degli elementi fondamentali

Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate $+\infty - \infty$; e ∞

Gli asintoti orizzontali e verticali

ABILITÀ

Individuare modelli adeguati alla risoluzione di problemi

Saper risolvere gli esercizi inerenti le specifiche UDA

Saper ricavare le caratteristiche di una semplice funzione a partire dal suo grafico

COMPETENZE

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati

- **CONTENUTI**

U.D.A. 2**“Funzioni”**

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

U.D.A. 3**“ I limiti di una funzione”**

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

MATERIA: LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA

DOCENTE: ATTARDO LUIGI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Laboratorio di Pasticceria - ALMA Edizioni PLAN

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

5

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

165

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

119

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

16

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale /partecipata in presenza
Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina e pasticceria
Simulazioni
Attività di ricerca
Problem solving

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica in orario curriculare per tutta la classe

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo
Laboratorio di cucina e pasticceria
Contenuti aggiuntivi (dispense, schede, ricette, visita didattica)

STRUMENTI DI VERIFICA:

Colloqui individuali e di gruppo
Esercitazioni
Osservazione diretta in fase operativa

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Carta dessert e adeguamento delle ricette.
 Tecniche e preparazioni di base e di supporto alle ricette.
 Caratteristiche della pasticceria regionale.
 Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, eco sostenibilità).
 Marchi di qualità e produzioni agroalimentari territoriali.
 Catering a domicilio e banqueting.
 Sicurezza alimentare e sistema HACCP.
 Legame fresco/caldo e refrigerato con sistema Cook & chill.

ABILITÀ

Integrare le diverse tecniche di base nella produzione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
 Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.
 Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni funzionali alle esigenze dietetiche della clientela.
 Individuare le caratteristiche della cucina regionale.
 Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.
 Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

COMPETENZE

Predisporre prodotti e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e da forno, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali delle produzioni dolciarie e da forno.
 Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.
 Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

CONTENUTI

U.D.A. 1

Struttura della carta dessert e criteri per l'elaborazione.
 Pasticceria e salute: tecniche per la preparazione e l'adeguamento delle ricette alle esigenze della clientela con i principali disturbi e limitazioni alimentari.
 Celiachia e organizzazione del lavoro. Prodotti gluten free.

U.D.A. 2

Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca:

- produzioni di base e di supporto alle ricette: (impasti e prodotti da forno dolci e salati, lievitazioni, creme, mousse, bavaresi, semifreddi, glasse, marzapane, bagne, meringa).
- prodotti eseguiti: Zuppa inglese, Tiramisù, Profiterole al cioccolato, Torta Saint Honoré, Bavarese monoporzionata al pistacchio, Mousse monoporzionata alle fragole e limone, Torta moderna senza glutine con mousse al cioccolato e cremoso al caffè.

Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca: Abbattimento e utilizzo del freddo in laboratorio. Sottovuoto in pasticceria.

U.D.A. 3

Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e le eccellenze agroalimentari territoriali.

La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali.

Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.

Prodotti eseguiti: Cassata siciliana al forno, Cassata siciliana, Torta al limone, Rosticceria siciliana (brioche salata farcita, brioche sfogliata, arancini, Mozzarella in carrozza), Parfait di mandorle.

U.D.A. 4

Tecniche di banqueting.

Catering a domicilio e coffee break.

Tecniche di organizzazione della distribuzione: legume fresco/caldo e refrigerato con sistema Cook & chill.

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA PATRIZIA MAGLIOCCO

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					
DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Lingua e letteratura italiana	2	Febbraio 2024	Conoscenza degli articoli più importanti della Costituzione. Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, v o t a z i o n e , rappresentanza ... Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro.	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di s i c u r e z z a , sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere a p a r t i r e dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i d i r i t t i e i d o v e r i delle persone.	Visione e commento di documentari. Lettura degli articoli della Costituzione che tutelano il diritto alla salute ed il diritto al lavoro. Dibattito guidato.

Storia	4	Aprile maggio 2024	La democrazia parlamentare: punti di forza e debolezze. Nascita della Repubblica e costituzione Principi fondamentali della Costituzione repubblicana	Riconoscere le buone pratiche democratiche	Lez. frontale e documenti. Dialogo in classe
Scienza e cultura della alimentazione	5	1° quadrimestre	Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse da contaminazione biologica HACCP	Prevenire e gestire i rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti	Lezioni frontali e dialogate, Problem solving.
Spagnolo	6	1°-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
Laboratorio e arte bianca	3	2° quadrimestre	Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento Le buone pratiche di sicurezza nell'uso delle attrezzature di cucina	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Integrare le regole dell'etica professionale alla pratica professionale	Attività laboratoriale Esercitazioni pratiche Partecipazione al seminario "Donne tra parole, corpi, valori e idee: linguaggi contemporanei tra stereotipi, pregiudizi e discriminazione Progetto "Cittadinanza Attiva del Comune di Siracusa – Istituzioni locali e partecipazione
Francese	6	2° quadrimestre	La pyramide alimentaire. Le régime méditerranéen. L'obésité, l'anorexie et la boulimie. Slow food. Produits et cuisine bio.	Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale.	Lezione frontale, lezione partecipata.

Inglese	4	2° quadrim tre	-HACCP -Nutrients and Food Pyramid -Food Groups - . T h e U S A : t h e government and politics	-Saper cogliere il senso globale di un testo ed interagire in semplici conversazioni di c a r a t t e r e quotidiano e professionale. Comprendere le disposizioni di legge sulle norme da rispettare per la s i c u r e z z a alimentare . -Saper riferire informazioni sui n u t r i e n t i e descrivere la P i r a m i d e Alimentare -Saper illustrare i v a r i g r u p p i alimentari -Saper riferire, a grandi linee , i principali aspetti di un paese straniero	-Metodo funzionale- c o m u n i c a t i v o . Attività di listening- S c h e d e d i approfondimento- E s e r c i z i d i completamento- R i a s s u n t i -Schemi.Lezione dialogica
Religione	4	1°-2° Quadrime stre	La politica e il bene comune. Dichiarazione dei Diritti umani. Il valore della vita e della dignità della persona.	Riconoscere il valore delle relazioni. Operare scelte moralì circa le problematiche suscitate dallo s v i l u p p o scientifico e tecnologico.	Lezione frontale- V i s i o n e documentari. Dibattito. Lettura documenti.

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 formativo "Nuova acropoli"
27 ottobre 2023	Visita guidata mercato di Ortigia e Hotel Orte 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
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

PCTO NEL TRIENNIO

Titolo e descrizione del percorso triennale:

Imparare in azienda

Ente partner e soggetti coinvolti:

Bar Bazzano - Floridia (SR)

Pasticceria Brancato - Siracusa (SR)

Caffè Rossini - Floridia (SR)

Pasticceria F.lli Drago - Siracusa (SR)

Pasticceria Dolci golosi - Floridia (SR)

Bar ARIETE - Floridia (SR)

Tunisi Bar - Siracusa (SR)

Pasticceria Savastra - Floridia (SR)

Descrizione delle attività svolte:

Gli studenti, singolarmente o a gruppi di due o tre, guidati da un tutor aziendale e da un tutor scolastico, hanno seguito il processo produttivo del settore di riferimento, all'interno di aziende del territorio siracusano, lavorando affiancati agli operatori del settore.

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare: capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento, di far fronte all'incertezza, alla complessità e allo stress, di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini

Competenza imprenditoriale: capacità di risolvere i problemi (problem solving), di perseveranza e di lavorare di lavorare e saper interagire in gruppo (team-working), flessibilità e adattabilità

Competenza in materia di cittadinanza: rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità; adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive; operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

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

Gli studenti 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.

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

**IL CONSIGLIO DI CLASSE V D
INDIRIZZO “ARTE BIANCA E PASTICCERIA”**

Componente	Disciplina	Firma
AURORA STEFANIA	Italiano	
PANUSA DEMETRIO	Storia	
LUTRI LUISA	Inglese	
SANFILIPPO MILENA	Francese	
CANNATA CARMELA	Spagnolo	
BOSCARINO SIMONETTA	Matematica	
GARRO GIUSEPPE	Diritto e tecniche amministrative	
ATTARDO LUIGI	Laboratorio Arte bianca e Pasticceria	
CENSUALES EMANUELA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO ALESSANDRA	Religione	
IACONA GIUSEPPINA	Scienze motorie	
MAGLIOCCO PATRIZIA	Sostegno	

Siracusa 14 maggio 2024.

Il Dirigente scolastico

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 2: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

Allegato 3: Griglia di valutazione della 2^a prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 55 del 22-03-2024)

Allegato 5: Tracce Simulazioni Prove d'esame

ALLEGATO 2: RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO

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. ATTARDO LUIGI

Classe V D ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Il sottoscritto Prof. Attardo Luigi, individuato in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO per la classe V D Arte bianca e pasticceria, con Circolare n. 52 Prot. n. 12796 del 14-10-2021, redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate nel corrente A.S. 2023/2024.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In conclusione si può affermare che l'esperienza dei diversi tirocini è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; i discenti 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 6

Gli Enti/Le Aziende coinvolte sono stati/e: n 7

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

Siracusa, 30/04/2024

Il Tutor Scolastico
Prof. Luigi Attardo

ALLEGATO 3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

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

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Rispetto nullo delle indicazioni presenti nella consegna	0 - 3	
	Rispetto scarso ed inadeguato delle indicazioni presenti nella consegna	4 - 5	
	Rispetto accettabile ma sommario delle indicazioni presenti nella consegna	6	
	Rispetto complessivamente adeguato delle indicazioni presenti nella consegna	7 - 8	
	Rispetto completo e scrupoloso delle indicazioni presenti nella	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 usati	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	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	

grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	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 usati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	

	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari:

_____	_____	_____
_____	_____	_____

Presidente:

.....

.....

ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione seconda prova scritta

Candidato _____ Classe _____ Voto ____ / 20

Indicatore	Descrittori	punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3
	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2,5
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1,5
	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori	2
	Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori	1
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e ottime capacità di collegamenti concettuali e operativi	8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali e buone capacità di collegamenti concettuali e operativi	7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali e discreta capacità di collegamenti concettuali e operativi	6

rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali e sufficienti capacità di collegamenti concettuali e operativi	5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali ed operativi inadeguati	4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali e operativi lacunose	1
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi	3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,5
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
	Totale punti	

La Commissione

Il Presidente

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE



ALLEGATO 6: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

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

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

A 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
noicome su dei grandi tappeti
e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

1. Simulacri: statue, monumenti.

COMPRENSIONE E ANALISI

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

INTERPRETAZIONE

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

Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

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

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

«Com'erano venute belle le ciliege nella primavera del quarantadue. Fulvia ci si era arrampicata per coglierne per loro due. Da mangiarsi dopo quella cioccolata svizzera autentica di cui Fulvia pareva avere una scorta inesauribile. Ci si era arrampicata come un maschiaccio, per cogliere quelle che diceva le più gloriosamente mature, si era allargata su un ramo laterale di apparenza non troppo solida. Il cestino era già pieno e ancora non scendeva, nemmeno rientrava verso il tronco. Lui arrivò a pensare che Fulvia tardasse apposta perché lui si decidesse a farlesi un po' più sotto e scoccarle un'occhiata da sotto in su. Invece indietreggiò di qualche passo, con le punte dei capelli gelate e le labbra che gli tremavano. «Scendi. Ora basta, scendi. Se tardi a scendere non ne mangerò nemmeno una. Scendi o rovescerò il cestino dietro la siepe. Scendi. Tu mi tieni in agonia». Fulvia rise, un po' stridula, e un uccello scappò via dai rami alti dell'ultimo ciliegio.

Proseguì con passo leggerissimo verso la casa ma presto si fermò e retrocesse verso i ciliegi. «Come potevo scordarmene?» pensò, molto turbato. Era successo proprio all'altezza dell'ultimo ciliegio. Lei aveva attraversato il vialetto ed era entrata nel prato oltre i ciliegi. Si era sdraiata, sebbene vestisse di bianco e l'erba non fosse più tiepida. Si era raccolta nelle mani a conca la nuca e le trecce e fissava il sole. Ma come lui accennò a entrare nel prato gridò di no. «Resta dove sei. Appoggiati al tronco del ciliegio. Così». Poi, guardando il sole, disse: «Sei brutto». Milton assentì con gli occhi e lei riprese: «Hai occhi stupendi, la boccabella, una bellissima mano, ma complessivamente sei brutto». Girò impercettibilmente la testa verso lui e disse: «Ma non sei poi così brutto. Come fanno a dire che sei brutto? Lo dicono senza... senza riflettere». Ma più tardi disse, piano ma che lui sentisse sicuramente: «Hieme et aestate, prope et procul, usque dum vivam...¹ O grande e caro Iddio, fammi vedere per un attimo solo, nel bianco di quella nuvola, il profilo dell'uomo a cui lo dirò». Scattò tutta la testa verso di lui e disse: «Come comincerai la tua prossima lettera? Fulvia dannazione?» Lui aveva scosso la testa, fruscando i capelli contro la corteccia del ciliegio. Fulvia si affannò. «Vuoi dire che non ci sarà una prossima lettera?» «Semplicemente che non la comincerò Fulvia dannazione. Non temere, per le lettere. Mi rendo conto. Non possiamo più farne a meno. Io di scrivertele e tu di riceverle».

Era stata Fulvia a imporgli di scriverle, al termine del primo invito alla villa. L'aveva chiamato su perché le traducesse i versi di Deep Purple². Penso si tratti del sole al tramonto, gli disse. Lui tradusse, dal disco al minimo dei giri. Lei gli diede sigarette e una tavoletta di quella cioccolata svizzera. Lo riaccompagnò al cancello. «Potrò vederti, — domandò lui, — domattina, quando scenderai in Alba?» «No, assolutamente no».

«Ma ci vieni ogni mattina, — protestò, — e fai il giro di tutte le caffetterie». «Assolutamente no. Tu ed io in città non siamo nel nostro centro». «E qui potrò tornare?» «Lo dovrai». «Quando?» «Fra una settimana esatta». Il futuro Milton brancolò di fronte all'enormità, alla invalicabilità di tutto quel tempo. Ma lei, lei come aveva potuto stabilirlo con tanta leggerezza? «Restiamo intesi fra una settimana esatta. Tu però nel frattempo mi scriverai». «Una lettera?» «Certo una lettera. Scrivimela di notte». «Sì, ma che lettera?» «Una lettera». E così Milton aveva fatto e al secondo appuntamento Fulvia gli disse che scriveva benissimo, «Sono...discreto». «Meravigliosamente, ti dico. Sai che farò la prima volta che andrò a Torino?

Comprerò un cofanetto per conservarci le tue lettere. Le conserverò tutte e mai nessuno le vedrà. Forse le mie nipoti, quando avranno questa mia età». E lui non poté dir niente, oppresso dall'ombra della terribile possibilità che le nipoti di Fulvia non fossero anche le sue. «La prossima lettera come la comincerai? — aveva proseguito lei. — Questa cominciava con Fulvia splendore. Davvero sono splendida?» «No, non sei splendida». «Ah, non lo sono?» «Sei tutto lo splendore». «Tu, tu tu, — fece lei, — tu hai una maniera di metter fuori le parole... Ad esempio, è stato come se sentissi pronunciare splendore per la prima volta». «Non è strano. Non c'era splendore prima di te». «Bugiardo! — mormorò lei dopo un attimo, — guarda che bel sole meraviglioso!» E alzatasi di scatto corse al margine del vialetto, di fronte al sole.

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

COMPRESIONE E ANALISI Riassumi in non più di 7-8 righe il passo.

1. Come viene descritto il personaggio di Fulvia?
2. Qual è la sua condizione sociale? Quali informazioni hai usato per rispondere?
3. Come si relaziona la ragazza con Milton?
4. Che cosa prova Milton per lei?
5. Come vengono connotati dal punto di vista culturale i due giovani? Rispondi con riferimenti al testo.
6. 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 la trovo davanti nella sua unica verità: le vittime. (...)

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti.

Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

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

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

COMPRESIONE E ANALISI

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

PRODUZIONE

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

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

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

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

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

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

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

Occorre avere in aggiunta bandi di concorso su problemi di interesse nazionale o in collaborazione con altri Paesi che permettano di crescere al "sistema ricerca". Oggi in Italia, nei bandi di concorso per progetti di ricerca viene finanziato circa il 5 per cento dei progetti presentati, una miseria rispetto al 35 per cento della Germania, al 30 per cento dell'Olanda e al 50 per cento della Svizzera. È chiaro che in questo modo perdiamo la possibilità di finanziare molti buoni progetti sviluppati da Università, Consiglio nazionale delle ricerche e Fondazioni non-profit. Alcune aree di ricerca dovrebbero richiedere progetti presentati da più enti per aumentare le possibilità di utilizzare tecnologie diverse per lo stesso obiettivo. Tutto ciò deve essere organizzato da un'Agenzia Italiana per la Ricerca Scientifica, sottratta alle regole della Amministrazione Pubblica, per poter essere snella, efficiente e indipendente dalla pressione dei partiti politici. In questo periodo di programmazione che è ancora preliminare e modificabile occorre un'azione collegiale da parte di tutti i ricercatori indipendentemente dall'ente di appartenenza, puntando

alla necessità di avere una ricerca efficace per la salute e l'economia del nostro Paese. È un'occasione che non possiamo perdere per noi e per i giovani che aspirano a essere ricercatori.

COMPRESIONE E ANALISI

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

PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA B

Il testo è tratto da Nicola Armaroli, Vincenzo Balzani, *Energia per l'astronave Terra*, Bologna, Zanichelli 2018.

Nicola Armaroli lavora presso il CNR ed è consulente scientifico di istituzioni internazionali sui temi dell'energia e delle risorse; Vincenzo Balzani è Professore emerito dell'Università di Bologna e Accademico dei Lincei. Entrambi affiancano alla ricerca un'intensa attività di divulgazione scientifica.

Uno dei punti cardine della rivoluzione culturale di cui c'è tanto bisogno è il passaggio dall'economia lineare all'economia circolare, un modello alternativo di sviluppo basato sul presupposto inconfutabile che le risorse della Terra sono limitate e limitato è anche lo spazio in cui collocare i rifiuti.

Le risorse naturali perciò vanno usate in quantità il più possibile limitate (risparmio) e in modo intelligente (efficienza).

Si devono fabbricare oggetti progettati non soltanto per essere usati, ma anche per essere riparati, raccolti e riciclati al termine della loro vita utile, così da ritornare risorse utilizzabili. Il tutto va realizzato utilizzando energia prodotta da fonti rinnovabili.

La differenza fondamentale fra l'economia lineare e quella circolare sta proprio nell'energia, che è la risorsa-base di ogni attività umana.

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

Gli studi e gli ammonimenti degli scienziati, le direttive dell'Unione Europea e le decisioni prese alla conferenza COP21 di Parigi sui cambiamenti climatici sostengono la necessità di accelerare la transizione dai combustibili fossili alle energie rinnovabili.

Soltanto così sarà possibile passare all'economia circolare. Questa conversione economica epocale è una strategia win-win: non c'è qualcuno che vince e qualcuno che perde, ma si vince su tutti i fronti, ambientale, economico e sociale.

La transizione energetica infatti può risolvere sia la crisi climatica sia quella ambientale: riduce i costi economici e ambientali, favorisce una reale indipendenza energetica e crea posti di lavoro perché le energie rinnovabili sono innanzitutto industria manifatturiera e quindi richiedono più mano d'opera rispetto all'energia da combustibili fossili. [...]

La transizione energetica si deve fare, si può fare e si sa come farla: lo richiede la scienza perché i combustibili fossili danneggiano l'ambiente e il clima; lo impone l'etica perché, come scrive anche Papa Francesco, "il ritmo di consumo, di spreco e di alterazione dell'ambiente ha superato le possibilità del pianeta".

L'economia sa che la transazione è necessaria, ma non è entusiasta perché scombina i piani dei grandi investitori e delle grandi aziende globali.

La politica dovrebbe dettare la linea: servono leader politici capaci di estendere lo sguardo su tutto il pianeta e alle prossime generazioni. [...] Oggi siamo in un momento cruciale, perché l'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'inventiva, le scoperte e le grandi strategie. Chi attribuisce alla crisi i propri insuccessi inibisce il proprio talento e ha più rispetto dei problemi che delle soluzioni.

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

PRODUZIONE

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

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

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

«Il tempo che si 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.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**INDIRIZZO:** IPPD_ SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**ARTICOLAZIONE:** ENOGASTRONOMIA: SETTORE ARTE BIANCA E PASTICCERIA**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 *diata*, parola greca che vuol dire "stile di vita" perché essa ha in sé – da sempre – tutto il necessario per prometterci un modello di sviluppo sostenibile.

Fonti: INNESTI storie di sostenibilità- articolo di Martina Liverani

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

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

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

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

- Il candidato, facendo riferimento al proprio percorso professionale, chiarisca le ragioni dell'importanza di una sana alimentazione per la tutela della propria salute. Esponga, poi il significato di dieta equilibrata motivando le proprie scelte.
- La dieta mediterranea è, come suggerisce l'etimologia della parola (dal greco *dieta*), 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 buffet di prodotti dolciari tipici della dieta mediterranea, croccanti e cremosi.

D) Il candidato elabori inoltre una ricetta legata ad una festività religiosa del nostro Paese.

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