



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 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE QUINTA SEZ. A

Indirizzo: SALA E VENDITA

Coordinatrice Prof.ssa Simona Failla

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2024-2025 e nel triennio</i>	6
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i>	8
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO	9
<i>Attribuzione del credito scolastico</i>	10
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i>	11
<i>Credito scolastico III e IV anno</i>	11
LE PROVE D'ESAME	12
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i>	15
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	16
Materia: italiano	16
Materia: STORIA	19
Materia: SCIENZE DEGLI ALIMENTI	21
Materia: MATEMATICA	24
Materia: SPAGNOLO	27
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	30
Materia: Laboratorio di enogastronomia classe V A SALA	34
Materia: LABORATORIO DI SALA E VENDITA	37
Materia: LINGUA INGLESE	41
Materia: RELIGIONE CATTOLICA	43
MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	45
Materia: EDUCAZIONE CIVICA	47
PCTO NEL TRIENNIO	53
ALLEGATI	55
<i>Allegato 1: Relazione candidato con DSA e Relazione candidato con disabilità</i>	56
<i>Allegato 2: relazione tutor pcto</i>	70
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i>	73
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i>	82
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione differenziata</i>	84
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione differenziata</i>	85
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione differenziata</i>	86
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i>	87

Il presente documento è composto da n. 104. 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 " SALA E VENDITA ", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ristorazione, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere e valorizzare le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Failla Simona

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025 E NEL TRIENNIO

Nota su elenco alunni

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

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

N°	Alunna/o	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Classe	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Studenti della classe	9	8	5
Studenti inseriti	//	//	5
Sospensione del giudizio finale	4	3	
Promossi scrutinio finale	8	5	
Non promossi	1	3	
Studenti provenienti da altro istituto	//	//	//
Ritirati	//	//	//
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	//	//	//

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2024/2025	Docenti a.s. 2023/2024	Docenti a.s. 2022/2023
Italiano	4	CASSIA S.	MARTORANA	PALENA
Storia	2	CASSIA S.	CASSIA S.	GIANGRECO R.
Inglese	2	RICIGLIANO A.	RICIGLIANO A.	RICIGLIANO A.
Matematica	3	DE PINTO O.	DE PINTO O.	DE PINTO O.
Francese/Spagnolo	3	CANNATA C.	CANNATA C.	CICCIO L.
Scienze motorie	2	AMBU		EMANUELE G.
Laboratorio SALA	7	TUBOLINO V.	TUBOLINO V.	TUBOLINO V.
Scienza e Cultura dell'alimentazione		MANISCALCO E.	MANISCALCO E.	MANISCALCO E.
Diritto e Tecniche amministrative	4	FAILLA S.	FAILLA S.	FAILLA S.
Laboratorio CUCINA	1	BLANDINI D.	FICHERA G.	//

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

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

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

Sulla base di quanto esposto, il Collegio docenti ha stabilito che in sede di scrutinio finale, nell'attribuzione del credito scolastico verranno adottati i seguenti criteri:

- se l'alunno ha superato il tetto massimo di assenza pari a 30 giorni/anno, nel determinare il quale concorrono anche le ore dei permessi di entrata in ritardo e di uscita anticipata, gli verrà automaticamente assegnato il punteggio minimo del credito previsto dalla banda di oscillazione della media dei suoi voti;
- se la media M dei voti è inferiore a M,5 (es. 6,2 o 7,4...) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno 2 dei quattro parametri suddetti;
- se la media M dei voti è uguale o superiore a M,5 (es. 6,5 o 7,7) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è sufficiente che l'alunno soddisfi almeno 1 dei quattro parametri suddetti.

Il punteggio massimo previsto nella banda di oscillazione non sarà in ogni caso attribuito in presenza di provvedimenti disciplinari per fatti gravi.

Non è possibile attribuire punti oltre quelli indicati nella banda di oscillazione.

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

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

CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO

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

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. 67 del 31-03-2025 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2024-2025.

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 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il

mercoledì 2 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.

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.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato

interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

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 2025

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

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione, della durata di 6 ore, in data 11 Aprile 2025

COLLOQUIO ORALE

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 9 Maggio 2025. La commissione ha sorteggiato due alunne a cui sono stati somministrati i materiali per l'avvio del colloquio interdisciplinare.

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. 67 del 31-03-2025.

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

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: SABRINA CASSIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

TEMPO DI LETTERATURA vol. 3 , dall' eta' del Positivismo alla letteratura contemporanea .
M. Sambucar ,G. Sala' . La nuova italia

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

150

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

104

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

15

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

lezione frontale , brain storming , cooperative learning , cineforum

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Mappe concettuali e schemi – pausa didattica , interventi individualizzati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

libri di testo , mappe, schemi , giornali , file

STRUMENTI DI VERIFICA:

Analisi e commento del testo letterario , comprensione e produzione testo argomentativo ,
riassunto , test a risposta aperta e multipla , argomentazioni orali .

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Vedi U.D.A.

ABILITÀ

Consolidamento di metodi e strumenti idonei all'interpretazione di un testo letterario dal punto di vista linguistico e nella sua prospettiva storica .

Riconoscere testi di vario genere e le principali figure retoriche nel testo letterario

COMPETENZE

Individuazione dei diversi stili linguistici e letterari

analisi ed interpretazione critica di brani scelti

Esecuzione espositiva orale e scritta in forma corretta ed efficace ,

CONTENUTI

U.D.A. 1

Il realismo in Europa e il naturalismo in Francia , la corrente Verista in Italia

,Giovanni Verga , opere trattate :

da I Malavoglia (la famiglia Malavoglia) , da Novelle : la roba , l' amante di gramigna , la lupa , cavalleria rusticana .

U.D.A. 2

Dal verso libero all' Ermetismo ;

Ungaretti , Quasimodo , Montale .

opere trattate : i fiumi , soldati , san martino del carso , veglia , fratelli ,sono una creatura , in memoria (Ungaretti)

Alle fronde dei salici , ed e' subito sera (Quasimodo) ,

Spesso il male di vivere (Montale)

U.D.A. 3

Il neorealismo : brani scelti da :

Primo Levi, Se questo e' un uomo –

Giorgio Bassani , il giardino dei Finzi Contini –

Vasco Pratolini , Vanda .

U.D.A. 4

Autori siciliani del '900 :

Pirandello , opere trattate : da Novelle per un anno , la carriola , la patente , il treno ha fischiato, nell' albergo e' morto un tale .

Giuseppe Tomasi di Lampedusa , brani scelti dal romanzo il Gattopardo .

Andrea Camilleri ; racconti : il Patto , il compagno di viaggio .

MATERIA: STORIA

DOCENTE: SABRINA CASSIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

AGENDA STORIA , idee-persone-cose .Ed. SEI , Vol. 3 , Il Novecento e l' eta' attuale

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

46

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale , cooperative learning , verifiche scritte ed orali in itinere

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Interventi individualizzati , pausa didattica , recupero in itinere

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo , Schede, mappe , atlante storico , cineforum

CONOSCENZE

Conoscenza dei principali eventi storici dall'età giolittiana alla guerra fredda

ABILITÀ

Saper formulare problemi e spiegazioni relativi a fatti storici

Saper cogliere le linee di sviluppo generali del processo storico

Saper esporre in forma chiara e con ordine logico un evento storico

COMPETENZE

Comprendere la dimensione spazio- temporale degli argomenti trattati .

Discernere l' ambiente naturale ed antropico .

Utilizzare la terminologia specifica

CONTENUTI

U.D.A. 1

La belle époque .

L' Italia di Giolitti , la nascita dei nazionalismi .

Lo scoppio della 1 guerra mondiale , cause e conseguenze .

U.D.A. 2

Totalitarismo e imperialismo , il fascismo in Italia ,

il nazismo in Germania , la II guerra mondiale ,

La Shoah .La guerra fredda

U.D.A. 3

La nascita dell' unione europea

La questione ebraico-palestinese

La guerra russa – ucraina

MATERIA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: MANISCALCO ELEONORA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI**ALIMENTAZIONE OGGI** volume B (Silvano Rodato) Zanichelli**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE:**

5

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

165

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

104

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

20

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

lezione frontale, dialogate, problem solving, brainstorming.

Utilizzo del libro di testo, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari e mappe concettuali.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:Cooperative learning per sviluppare forme di cooperazione e di rispetto reciproco fra gli allievi e veicolare le conoscenze/abilità/competenze.Problem solving per favorire la centralità dello studente e realizzare sintesi fra sapere e fare.**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Utilizzo del libro di testo, schede, materiali prodotti dall'insegnante. LIM E PC

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte in itinere

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Criteri di qualità degli alimenti: tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare
- Promozione del Made in Italy

- Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi che valorizzino il patrimonio delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Comprendere il significato di sostenibilità di dieta e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili
- Comprendere il significato di dieta sostenibile
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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
- Qualità totale, controllo e certificazioni

U.D.A. 2

- Sicurezza Alimentare e Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: Salmonellosi – Botulismo – Epatite virale A - Anasakidosi

U.D.A. 3

- HACCP

U.D.A. 4

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: adolescenza – età adulta – nello sport – in gravidanza – in allattamento

U.D.A. 5

- Tipologie dietetiche: dieta mediterranea – vegetariana – macrobiotica – eubiotica

U.D.A. 6

- Diete in particolari condizioni patologiche (celiachia, obesità, aterosclerosi, ipertensione e diabete)
- Allergie ed intolleranze

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA DE PINTO OTTAVIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

55 + 19 (attività di ampliamento offerta formativa, PCTO) + 3 educazione civica

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

7

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

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 $\left[\infty - \infty ; \frac{\infty}{\infty} \right]$
- Gli asintoti verticali e orizzontali
- Studio completo di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte.

ABILITÀ

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

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati
- Studiare semplici funzioni e rappresentarle graficamente

CONTENUTI

U.D.A. 2

“Funzioni”

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

U.D.A. 3

“ I limiti di una funzione”

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

U.D.A. 5

“ Lo studio di funzione”

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

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: CARMELA CANNATA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Español 2, C.Ramos, M. J. Santos, M. Santos; Ed. De Agostini
En la mesa, M Cervi, S. Montagna; Ed. Loescher

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

69

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, video e dispense su Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La pirámide alimenticia.
- La dieta mediterránea.
- Designaciones de productos de calidad.
- Conocer y saber aplicar las normas higiénicas y de seguridad.
- Conocer las normas en cocina para ser un ciudadano y trabajador consciente

- Los cócteles.
- Beber en España.
- Una bebida prestigiosa.
- Los vinos.
- Bebidas tradicionales de España.
- La entrevista de trabajo.
- Los tipos de contrato.
- Las prácticas
- España e Italia en comparación: su organización política, su Constitución y el ingreso en Europa

ABILITÀ

- Conoscere la dieta mediterranea e i prodotti di qualità italiani e spagnoli.
- Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per migliorare l'ambiente, la salute e valorizzare il territorio e le sue eccellenze
- Conoscere e saper applicare le norme igieniche e di sicurezza
- Conoscere le norme in cucina per essere un cittadino e lavoratore consapevole
- Conoscere le regole per la realizzazione e il servizio di bevande.
- Saper descrivere l'assaggio di un vino.
- Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro.
- Conoscere l'organizzazione politica spagnola e la nascita della Costituzione fino all'ingresso nell'Unione europea.
- Saper mettere a confronto l'organizzazione politica spagnola con quella italiana.
- Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale: individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali.

COMPETENZE

- Essere in grado di utilizzare la lingua nel settore specifico d'indirizzo.
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero.
- Migliorare e proteggere l'ambiente e la salute, valorizzare il territorio e le sue eccellenze
- Essere un cittadino consapevole
- Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di bevande.
- Trarre conclusioni ed esprimere la propria opinione.
- Migliorare le conoscenze inerenti all'organizzazione politica della Spagna, messa a confronto con l'Italia nel contesto europeo, per essere un cittadino consapevole.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Alimentación

U.D.A. 2

Trabajar en la sala

U.D.A. 3

A beber

U.D.A. 4

Buscando empleo

U.D.A. 5

España e Italia en comparación: su organización política, su Constitución y el ingreso en Europa.

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: FAILLA SIMONA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

DTA DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

AUTORE: DE LUCA- FANTOZZI

EDITORE: DEA SCUOLA -LIVIANA

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

83

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

99

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

LEZIONI FRONTALI, LAVORI DI GRUPPO, PROBLEM SOLVING, ESERCITAZIONI VARIE E ATTIVITÀ DI RICERCA

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

PAUSA DIDATTICA, RECUPERI E APPROFONDIMENTI

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani economici, strumenti audiovisivi Siti web di settore

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Caratteristiche principali e dinamiche del mercato turistico Internazionale

Le principali tecniche di marketing turistico.

Tecniche di web marketing

Conoscere i concetti essenziali del marketing, delle principali forme di marketing e le caratteristiche principali del piano di
Le principali strategie d'impresa e semplici scelte strategiche.
Pianificazione e programmazione aziendale, in situazioni semplificate
Il concetto di Vantaggio competitivo.
Il business plan, in situazioni semplificate
Linee essenziali della normativa di tutela della privacy. e delle norme volontarie ISO 9000.
Elementi fondamentali dei contratti dell'impresa alberghiera.
Principali responsabilità degli operatori del settore.
Le principali abitudini alimentari e gli aspetti fondamentali dell'economia del territorio
Le principali filiere agroalimentari
Normativa essenziale di settore
I principali marchi di qualità alimentare
I prodotti a chilometro zero

ABILITA'

Saper riconoscere le caratteristiche principali del mercato turistico
Saper riconoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica-ristorativa
Applicare, in situazione note, le principali tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
Saper riconoscere i caratteri essenziali del mercato turistico e comprenderne le dinamiche.
Riconoscere le principali risorse per promuovere il turismo integrato.
Riconoscere semplici dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa.
Redigere la contabilità di settore.
Riconoscere fasi e procedure per redigere un business plan, in situazioni note.
Riconoscere le principali strategie di pianificazione e programmazione
Applicare, in maniera guidata, il linguaggio giuridico e la normativa nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.
Comprendere i principali fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
Riconoscere i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

COMPETENZE

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.
Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi

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

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

Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

IL MERCATO TURISTICO

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

U.D.A. 2

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

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

Il marketing strategico

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

Il marketing operativo

Le caratteristiche del prodotto

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

Il marketing plan

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

U.D.A. 3

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

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

- Vision e mission
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione
- Il vantaggio competitivo

Il Business plan

- Il business plan
- Il contenuto del business plan

U.D.A. 4

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

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

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

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

I contratti delle imprese ristorative

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

U.D.A. 5

Le abitudini alimentari

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

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CLASSE V A SALA

DOCENTE: DANIELE BLANDINI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Smart chef.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-25:

32

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

19

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

2

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning, Problem solving, Metodo induttivo, Metodo funzionale-comunicativo, Didattica

Laboratoriale, dibattito, studio di casi, lavoro di gruppo e dibattito, esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, esperienze pratiche nel laboratorio della scuola.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

L'evoluzione del gusto e delle tipologie delle cucine nel mondo

34

Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
Adeguamento delle ricette
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno
Tecnologie innovative per la produzione gastronomica
Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale
Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)
Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni
Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici
La normativa igienico-sanitaria
Il piano di autocontrollo e il sistema HACCP
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
La "qualità totale": i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali

ABILITÀ

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

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

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

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

COMPETENZE

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

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

Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore cucina e da forno

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni individuando le nuove tendenze di filiera

Collaborare alla realizzazione e presentazione di ricette e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

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

U.D.A. 2

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

U.D.A. 3

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

U.D.A. 4

Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: TUBOLINO VINCENZO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

7

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

210

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

210

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

91

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Ore 8 alunni 5

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Siti Web. Attrezzatura bar e ristorante (metal pour, tin, bicchieri, caraffe graduate, tovagliato, posateria). Schede AIS valutazione abbinamento cibo-vino. Aula scolastica con LIM, laboratorio sala ristorante 1, laboratorio informatico 3

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

37

- La qualità degli alimenti. Alimenti e piatti tipici regionali
- L'Europa del vino, la viticoltura extraeuropea, conoscere i sistemi di certificazione di qualità vigenti nei principali Paesi europei produttori di vino (Francia, Spagna, Italia, Germania).
- La cucina dei Paesi europei.
- Conoscere le tecniche di degustazione e saper descrivere un prodotto sotto il profilo visivo, olfattivo, descrittivo
 - Regole di base per l'abbinamento cibo-vino
- Conoscere diverse forme di gestione e di attività ristorativa e le principali norme a tutela della privacy e dell'ambiente
 - La comunicazione verbale e non, la gestione dei reclami.
- La carta dei vini e del bar
- Come si calcola il drink-cost e il valore alcolico e calorico di un cocktail, le categorie di bevande e alimenti offerti al bar
- La classificazione dei cocktail, le attrezzature e le tecniche di preparazione.

ABILITÀ

Saper illustrare in modo semplice le caratteristiche delle preparazioni gastronomiche preparate o servite durante l'anno scolastico

- Saper collocare il vino nel Paese di origine e saper consigliare i vini delle principali aree vinicole d'Italia
- Saper suggerire abbinamenti cibo-vino delle preparazioni gastronomiche elaborate o servite durante l'anno scolastico, utilizzando la terminologia di base
- Utilizzare un linguaggio appropriato durante una conversazione con un cliente
 - Riconoscere le menzioni obbligatorie da quelle facoltative nella redazione di una carta
 - Sa classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i cocktail
 - Saper utilizzare le attrezzature e gli strumenti presenti in un banco bar

COMPETENZE

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

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

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

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

CONTENUTI

MODULO 1 – LA GASTRONOMIA ITALIANA, QUALITA' e TRADIZIONE

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

MODULO 2- L'ENOGASTRONOMIA EUROPEA

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

MODULO 3 – Degustazione di cibi e bevande

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

MODULO 4 – I RAPPORTI CON LA CLIENTELA

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

MODULO 5 – TECNICHE GESTIONALI

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

MODULO 6 PROFESSIONE BARMAN UNITA' 1 LA CARTA DEL BAR

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

UNITA' 2 IL BARTENDING ESTREMO

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

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: RICIGLIANO ANTONIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

FLAVOURS- ASSIRELLI, VETRI – RIZZOLI LANGUAGES
CULTURE MATTERS – BRUNETTI, LYNCH – EUROPASS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2 ORE

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

66 ORE

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

43 ORE

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6 ORE

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

A healthy lifestyle
The food pyramid and food groups
Healthy plates
The Mediterranean diet
Special diets for food allergies and intolerances
Food contamination

Food poisoning
Food safety legislation The HACCP system
The USA Government and politics

ABILITÀ

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

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

U.D.A. 2

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

U.D.A. 3

Aprile-maggio Module 10 Unit 2: Food safety legislation, The HACCP system

tutto l'anno: USA Government and politics

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 2024-2025:

33

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

20

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

25

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

Competenze Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:

Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.

Documento del 19 maggio della V. P.S. L. A. n. 413/01/11 Anno scolastico 2024-2025
Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.

Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

CONTENUTI

U.D.A. 1 IL MONDO CHE VOGLIAMO

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

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

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: AMBU ALESSANDRO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Tempo di sport” . G. D’Anna

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL’ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

70

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

30

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

45

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 e Cardiorespiratorio attraverso la pratica sportiva.

U.D.A. 4

Pallavolo.

U.D.A. 5

Palla tamburello.

U.D.A. 6

Tennis tavolo singolo e doppio.

U.D.A. 7

Calcio a cinque

U.D.A. 8

"Sport di cittadinanza".

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA FAILLA SIMONA

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. 183 del 7.09.2024 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****NUCLEO CONCETTUALE COSTITUZIONE**

1. Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.
2. Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato.
3. Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

NUCLEO CONCETTUALE SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

5. Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.
8. Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.

NUCLEO CONCETTUALE CITTADINANZA DIGITALE

11. Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

DISCIPLINE	OR E	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
SPAGNOLO	3	II Q.	España e Italia en comparación: su organización política, su Constitución y el ingreso en Europa	Conoscere l'organizzazione politica spagnola e la nascita della Costituzione fino all'ingresso nell'Unione europea. Saper mettere a confronto l'organizzazione politica spagnola con quella italiana. Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale: individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali	Lezione partecipata. Metodo induttivo. Cooperative learning
DTA	6	II Q.	Conoscere i principali articoli della costituzione; Conoscere gli obiettivi dell' Agenda 2030	Essere un bravo cittadino, un bravo imprenditore nel rispetto delle regole e dell'ambiente	Lezione frontale, attività di ricerca, visione di video, partecipazioni a convegni e incontri formativi
Scienza degli alimenti	6		Le principali norme igienico-sanitarie comportamentali settoriali La cittadinanza attiva Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia	Saper rintracciare un alimento attraverso a l'etichetta sulla confezione Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura	Il lavoro sarà svolto in aula, in laboratorio. Si procederà con attività individuali e di gruppo Verifiche: Produzione di un lavoro

[illegible]

				vari territori.	
Italiano e Storia	8	Tutto l'anno	La Costituzione , diritti e doveri del cittadino cittadinanza attiva. La difesa dell' ambiente	Consapevolezza del proprio ruolo nella vita sociale	lezione partecipata . gruppo di lavoro
Scienze Motorie	3	Secondo quadrimestr e	Regole degli sport per tutti Uguaglianza ed equità Sport integrati e sport adattati	Riconoscere l'importanza delle pari opportunità. Valorizzare i giochi inclusivi in base alle loro caratteristiche.	Globale analitico Lezioni frontali Flipped classroom
Laboratorio di Servizi Enogastronomic i - Settore Cucina	2	2	Il patrimonio e le specificità turistiche e agroalimentari del territorio.	Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	Lezione frontale con dibattito.

Nell'anno in corso sono state svolte le seguenti attività:

Data	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
18/09/2024	Incontro informativo organizzazione G7 presso l'Urban Center di Siracusa	Tutte	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
21-23-24-25-26-27/09/2024	Attività di supporto agli stand in occasione degli eventi del G7 EXPO 2024	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
15/10/2024	Ringraziamento per partecipazione attiva Expo Divinazione-G7 Agricoltura e Pesca presso il Salone Borsellino di Palazzo Vermexio, Siracusa	Tutte	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
16/10/2024	Incontro con Altapsicologia Sicilia	Tutte	
22/10/2024	Proiezione di un docufilm sul rapporto fra attività di pesca e ambiente marino presso l'Auditorium dell'Area Marina Protetta del Plemmirio, Castello Maniace, Siracusa	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
24/10/2024	Partecipazione alla VII edizione Catanese Orienta Sicilia-Aster Sicilia-orientamento classi V presso il padiglione C2 di Sicilia Fiera-Exhibition Meeting Hub, Misterbianco (CT)	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
29/10/2024	Visita aziendale Hotel Minareto siracusa	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
06/11/2024	Evento associazione "Donatorinati" Polizia di stato- Palazzo Vermexio	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
25/11/2024	Evento in live streaming "Libere insieme contro la violenza sulle donne" Fondazione Una Nessuna e Centomila		Competenza in materia di cittadinanza
09/12/2024	Manifestazione "Together for inclusion" presso lo	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza

	Stadio De Simone di Siracusa		
10/12/2024	Visione del film “Il ragazzo dai pantaloni rosa” presso l'EPlanet Vasquez di Siracusa con successivo dibattito	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
16/12/2024	Visita al Corpo di Santa Lucia presso la Basilica di Santa Lucia al Sepolcro	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
28/01/2025	Incontro con l'Istituto Superiore ITS Academy Turismo Sicilia Fondazione Archimede	Tutte	Competenza imprenditoriale, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
04/02/2025	Attività di orientamento Job Day presso l'Urban Center di Siracusa	Tutte	
10/02/2025	Giorno del Ricordo delle vittime delle foibe	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
18/02/2025	Progetto di Orientamento in Uscita “Alma Scuola internazionale di cucina	Tutte	Competenza imprenditoriale, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
10/11/03/2025	Evento Uniday Expo Food and Beverage-Fiera del sud	Tutte	Competenza imprenditoriale, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
17/03/2025	Celebrazione Giornata della Donna-Cineforum con proiezione del Film “C'è ancora domani”	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
21/03/2025	Partecipazione XIX Giornata Mondiale Sindrome di Down	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
06/05/2025	Convegno “ Dalla conoscenza alla conservazione per una tutela integrata dei beni archivistici, librai e fotografici” – Soprintendenza di Siracusa	Tutte	Competenza imprenditoriale, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
08/05/2025	Visita guidata mostra fotografica: PARTIGIANI MERIDIONALI NELLA RESISTENZA	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza

PCTO NEL TRIENNIO

Titolo e descrizione del percorso triennale: IMPARARE IN AZIENDA

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

Ente partner e soggetti coinvolti:

Strutture ristorative del territorio

Descrizione delle attività svolte:

Servizi di sala e vendita

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

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

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

Relazione finale

Diario di bordo

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 13 maggio 2025.

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO SALA E VENDITA

Componente	Disciplina	Firma
CASSIA S.	Italiano-Storia	
RICIGLIANO A.	Inglese	
TUBOLINO V.	Laboratorio di Sala e vendita	
CANNATA C.	Spagnolo	
DE PINTO O.	Matematica	
BLANDINI D.	Laboratorio di enogastronomia	
MANISCALCO E.	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO A.	Religione	
AMBU	Scienze motorie	
FAILLA S.	Diritto e Tecniche amm.	
LO BIANCO B.	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

- Relazione candidato con DSA (n. 2.)
- Relazione candidato con disabilità (n. 1.)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

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

Allegato 5: Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 67 del 31-03-2025)

Allegato 6: Tracce Simulazioni Prove d'esame

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



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

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

ESAME DI STATO
As 2024-2025

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

RELAZIONE
STUDENTI CON DSA

ALUNNA Gallotti Giorgia
CLASSE V A
INDIRIZZO SALA E VENDITA

PRESENTAZIONE DELL'ALUNNA

Cognome: Gallotti **Nome:** Giorgia

Luogo di Nascita: Siracusa

Data di nascita: 11/08/2006

Diagnosi clinica: Disturbo delle Abilità scolastiche NAS (Codice ICD10, F 81.9)

Data ultima diagnosi: 23/10/2023

Rilasciata da: Redatta da ASP SIRACUSA Dipartimento salute mentale

Rapporti con la classe

L'ALUNNA È BEN INSERITA NEL GRUPPO CLASSE, COLLABORA CON I COMPAGNI, PARTECIPA AI LAVORI DI GRUPPO

PROFILO FUNZIONALE DELL'ALUNNO REALIZZATO NELL'ARCO DEI CINQUE ANNI

L'alunna ha frequentato regolarmente le lezioni, ha sempre mostrato interesse e partecipazione a tutte le attività didattiche, ha cercato solo in parte di superare le difficoltà riscontrate in matematica.

Il carattere particolarmente estroverso le è stato di aiuto in tutte le attività extracurricolari svolte nel corso dell'anno, a cui ha partecipato con grande impegno.

L'alunna ha regolarmente partecipato alle attività previste nel PTOF ed agli stages PCTO territoriali.

STRATEGIE METODOLOGICHE E DIDATTICHE

Modifiche apportate agli obiettivi disciplinari

I contenuti delle discipline sono stati semplificati ed adattati, in particolar modo per l'asse Matematico.

Strategie messe in atto

Le strategie metodologiche adottate sono volte all'utilizzo di immagini, mappe, esercizi semplificati e sotto obiettivi con tempi di svolgimento più lunghi

Metodologie adottate

Si è privilegiato un apprendimento di tipo collaborativo, lavoro sempre guidato dal docente insieme a compagni più disinvolti che hanno supportato l'alunna nello svolgimento dell'attività e/o del compito.

Misure dispensative e interventi di personalizzazione

L'alunna è stata dispensata dall'eseguire calcoli complessi, dallo studio mnemonico di formule e tabelle

Strumenti compensativi

L'alunna utilizza schede di sintesi e mappe concettuali, è previsto l'uso della calcolatrice, tabelle, formule e decodifica del testo scritto da parte dell'insegnante.

CRITERI E MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE
--

Tipologie di verifica effettuate

L'alunna necessita di tempi maggiori rispetto a quelli standard per lo svolgimento del compito, semplificato nei contenuti; le interrogazioni orali, coordinate tra le varie discipline, sono state programmate con sufficiente anticipo.

Criteri adottati per la valutazione delle verifiche

Le verifiche sia scritte che orali sono valutate privilegiando i contenuti piuttosto che la forma; si è tenuto conto del progresso globale dell'alunna e non delle singole verifiche.

INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLE PROVE SCRITTE ED ORALI E LE SIMULAZIONI PER L'ESAME DI STATO
--

Strumenti compensativi utilizzati e misure dispensative accordate, con riferimento ai tipi di verifiche, ai tempi ed al sistema valutativo utilizzati in corso d'anno

Gli strumenti compensativi utilizzati sono schede di sintesi, schemi e mappe concettuali, uso della calcolatrice per i calcoli matematici e decodifica del testo scritto, tempi di svolgimento maggiori rispetto a quelli previsti. Sebbene la griglia di valutazione in decimi sia uguale per tutta la classe, i contenuti delle verifiche scritte sono semplificate e si privilegia la valutazione del contenuto rispetto alla forma.

Modalità, tempi e sistemi valutativi da utilizzare per le due prove scritte e per il colloquio

Per quanto riguarda le prove scritte l'alunna necessita della decodifica del testo scritto da parte dell'insegnante e di tempi di svolgimento più lunghi, mentre per il colloquio ha bisogno di fare uno schema per concentrarsi e raccogliere le idee per i collegamenti interdisciplinari.

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO SALA E VENDITA

Componente	Disciplina	Firma
CASSIA S.	Italiano-Storia	
RICIGLIANO A.	Inglese	
TUBOLINO V.	Laboratorio di Sala e vendita	
CANNATA C.	Spagnolo	
DE PINTO O.	Matematica	
BLANDINI D.	Laboratorio di enogastronomia	
MANISCALCO E.	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO A.	Religione	
AMBU	Scienze motorie	
FAILLA S.	Diritto e Tecniche amm.	
LO BIANCO B.	Sostegno	

Siracusa lì 13/05/2025

Il Dirigente scolastico



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 As 2024-2025

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

RELAZIONE STUDENTI CON DSA

**ALUNNA Tarascio Sabrina
CLASSE V A
INDIRIZZO SALA E VENDITA**

PRESENTAZIONE DELL'ALUNNO

Cognome: Tarascio **Nome:** Sabrina

Luogo di Nascita: Prato

Data di nascita: 26/03/2007

Diagnosi clinica: Disturbo misto delle capacità scolastiche.

Data ultima diagnosi: 30/09/2020

Rilasciata da: _ Redatta da A.S.P. di Siracusa UOC – N.P.I.A.

Rapporti con la classe

L'ALUNNA È BEN INSERITA NEL GRUPPO CLASSE, COLLABORA CON I COMPAGNI, PARTECIPA AI LAVORI DI GRUPPO

PROFILO FUNZIONALE DELL'ALUNNO REALIZZATO NELL'ARCO DEI CINQUE ANNI

La frequenza risulta regolare, se stimolata dall'insegnante partecipa al dialogo educativo, ma raramente di sua iniziativa, non sempre è puntuale nell'esecuzione dei compiti, non sempre è seguita nello svolgimento dei compiti a casa. L'alunna è abbastanza timida e riservata, ma la socializzazione con i compagni è ottima, il lavoro degli insegnanti è volto ad aumentare la fiducia in sé stessa e superare le difficoltà.

Il carattere particolarmente riservato l'ha limitata nel proporsi alle attività extracurricolari svolte nel corso dell'anno, a cui ha partecipato raramente.

L'alunna ha regolarmente partecipato alle attività previste nel PTOF ed agli stages PCTO territoriali.

STRATEGIE METODOLOGICHE E DIDATTICHE

Modifiche apportate agli obiettivi disciplinari

I contenuti di tutte le discipline sono stati semplificati ed adattati.

Strategie messe in atto

Le strategie metodologiche adottate sono volte all'utilizzo di immagini, mappe, esercizi semplificati e sotto obiettivi, con tempi di svolgimento più lunghi

Metodologie adottate

Si è privilegiato un apprendimento di tipo collaborativo, lavoro sempre guidato dal docente insieme ad una compagna più autonoma che l'ha supportata nello svolgimento dell'attività e/o del compito.

Misure dispensative e interventi di personalizzazione

L'alunna è stata dispensata dall'eseguire calcoli complessi, dallo studio mnemonico di formule e tabelle. L'alunna necessita di tempi più lunghi di quelli previsti nello svolgimento dei compiti.

Strumenti compensativi

L'alunna utilizza schede di sintesi e mappe concettuali, è previsto l'uso della calcolatrice, tabelle, formule e decodifica del testo scritto da parte dell'insegnante.

CRITERI E MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Tipologie di verifica effettuate

L'alunna necessita di tempi maggiori rispetto a quelli standard per lo svolgimento del compito, semplificato nei contenuti; le interrogazioni orali, coordinate tra le varie discipline, sono state programmate con sufficiente anticipo.

Criteri adottati per la valutazione delle verifiche

Le verifiche sia scritte che orali sono valutate privilegiando i contenuti piuttosto che la forma; si è tenuto conto del progresso globale dell'alunna e non delle singole verifiche.

INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLE PROVE SCRITTE ED ORALI E LE SIMULAZIONI PER L'ESAME DI STATO

Strumenti compensativi utilizzati e misure dispensative accordate, con riferimento ai tipi di verifiche, ai tempi ed al sistema valutativo utilizzati in corso d'anno

Gli strumenti compensativi utilizzati sono schede di sintesi, schemi e mappe concettuali, uso della calcolatrice per i calcoli matematici e decodifica del testo scritto, tempi di svolgimento maggiori rispetto

a quelli previsti. Sebbene la griglia di valutazione in decimi sia uguale per tutta la classe, i contenuti delle verifiche scritte sono semplificati e si privilegia la valutazione del contenuto rispetto alla forma.

Modalità, tempi e sistemi valutativi da utilizzare per le due prove scritte e per il colloquio

Per quanto riguarda le prove scritte l'alunna necessita della decodifica del testo scritto da parte dell'insegnante e di tempi di svolgimento più lunghi, mentre per il colloquio ha bisogno di fare uno schema per concentrarsi e raccogliere le idee per i collegamenti interdisciplinari.

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO SALA E VENDITA

Componente	Disciplina	Firma
CASSIA S.	Italiano-Storia	
RICIGLIANO A.	Inglese	
TUBOLINO V.	Laboratorio di Sala e vendita	
CANNATA C.	Spagnolo	
DE PINTO O.	Matematica	
BLANDINI D.	Laboratorio di enogastronomia	
MANISCALCO E.	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO A.	Religione	
AMBU	Scienze motorie	
FAILLA S.	Diritto e Tecniche amm.	
LO BIANCO B.	Sostegno	

Siracusa lì 13/05/2025

Il Dirigente scolastico



**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

A.S. 2024-2025

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

**RELAZIONE
DELL'ATTIVITÀ DI SOSTEGNO**

ALUNNO: CAIAZZO Raffaele

CLASSE: 5[^] A

INDIRIZZO: SALA e VENDITA

PRESENTAZIONE DELL'ALLIEVO

Dati dell'allievo	- Caiazzo Raffaele, nato a Siracusa il 14/5/06 - 5^ A Sala - Precisare la finalità con cui l'allievo accede all'esame e il tipo di percorso seguito: ☐ Il C.d.C. in data 10/04/2025, per l'alunno in questione, date le sue patologie ed avendo effettuato un percorso didattico di tipo differenziato senza prove scritte, orali e pratiche, ha deliberato, su richiesta dei genitori, di far espletare gli Esami di Stato a.s. 2024/2025 con prove differenziate conformi alla sua patologia, rilasciando, per come prevede la normativa in merito, solo un Attestato di Credito Formativo (art. 13 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323).
Presentazione clinica	- Presentazione clinica dell'allievo - Tipologia del deficit: Sindrome di down (cod. ICD 10 Q90) - Grado di disabilità: ritardi mentale grave - Diagnosi clinica: Dalla diagnosi risultano maggiormente compromesse le seguenti aree: cognitiva, neuropsicologica, comunicativa e linguistica, dell'autonomia personale e dell'autonomia sociale. Deficit lieve nelle seguenti aree: sensoriale, motorio-prassica, affettivo relazionale e comportamentale. - NECESSITA DI ASSISTENZA SPECIALISTICA: - - Assistente alla Comunicazione; - - Assistente di base. Dal Profilo Dinamico Funzionale, dalle informazioni fornite dalla famiglia, da quelle raccolte nel corso degli anni si evince la seguente situazione psico-fisica: non sempre Raffaele ha piena coscienza delle sue azioni e delle conseguenze a causa della compromissione a livello cerebrale; il temperamento appare variabile dal timido e introverso al socievole ed espansivo a seconda dei momenti e delle motivazioni che lo spingono, bisogna puntare quindi a un maggiore controllo degli impulsi e a una migliore comprensione delle emozioni proprie ed altrui; la funzionalità uditiva e tattile sono nella norma mentre quella visiva è corretta con le lenti; il controllo sfinterico risulta acquisito e Raffaele deve essere guidato verso una maggiore capacità di cura della persona e di autonomia sociale; la funzione dell'eloquio è nella norma. Raffaele si esprime con frasi semplici e brevi e comprende richieste adeguate alle sue capacità, vanno pertanto rinforzate le abilità comunicative; eccitamento e agitazione si manifestano a livello psicomotorio con stereotipie motorie correlate a particolari stati emozionali, è fondamentale lavorare sul riconoscimento delle emozioni e sulla loro corretta esternazione; la deambulazione, per quanto un pochino goffa, è autonoma; la lateralizzazione è a destra; l'organizzazione spaziale è sufficiente mentre resta incerta l'organizzazione temporale che, pur nei limiti della patologia, può migliorare; le capacità attentive di Raffaele sono buone in riferimento ai suoi interessi, però limitate ai propri vissuti ed è scarsa la capacità di mantenere un dialogo; si ritiene possibile con il tempo accedere ad alcune funzioni cognitive di livello superiore come prendere decisioni e pianificare, sempre in relazione agli interessi

	personali; appaiono sviluppate le capacità ritmiche nonostante le incertezze della coordinazione motoria. Raffaele legge singole parole di poche sillabe in stampato maiuscolo, le difficoltà di prensione non hanno consentito lo sviluppo di un tratto grafico certo e sicuro e non possiede ancora abilità di calcolo. - INDIVIDUAZIONE ALUNNO H: assume connotazione di gravità Legge 104/art. 3 c. 3
--	--

Profilo sintetico	1. Situazione scolastica, personale e familiare di fine anno Il docente di Sostegno ha mantenuto costanti contatti con i genitori dell'alunno in questione ed in particolar modo con la madre (facendola partecipe dei risultati del figlio), che è stata sempre disponibile al colloquio e al rispetto delle regole scolastiche-didattiche riguardanti il figlio. 2. Aspetti affettivo - relazionali Gli interventi educativo-didattici, si sono incentrati sull'attivazione dei meccanismi di inclusività, integrazione, socializzazione come la permanenza per la maggior parte delle ore in classe con attività individuali, con attività di orientamento all'interno del contesto scuola e nel cortile della stessa, aggiungendo inoltre, la partecipazione attiva a tutti gli eventi scolastici come assemblee d'Istituto, uscite didattiche, visioni di film/teatro e visite guidate 3. Aspetti cognitivi La memoria a breve termine le ha consentito di trattenere le informazioni rispetto a compiti brevi mentre quella a lungo termine è risulta compromessa, pertanto gli apprendimenti sono stati più volte ripetuti. Per quanto riguarda l'organizzazione spazio-temporale, si è cercato di ripetere i lavori cercando di renderli sempre più semplici. Sono stati rafforzati gli indicatori temporali prima-dopo, oggi-domani. I concetti topologici sono stati acquisiti. Le capacità attentive sono scarse e pertanto le attività proposte sono state brevi, con consegne semplici e chiare. Tuttavia, i compiti sono stati portati a termine solo con l'aiuto costante dell'insegnante di sostegno e il supporto di materiale strutturato. 4. Abilità professionali L'allievo ha partecipato alle lezioni di laboratorio in modo coinvolgente ed impegnato e ad esperienze di stage.
--------------------------	--

IL SOSTEGNO DIDATTICO E L'ASSISTENZA PER L'AUTONOMIA

Risorse utilizzate	- Figure che hanno affiancato l'allievo Assistente alla comunicazione ASACOM e Assistente di Base
Insegnante di sostegno	- Bernadette Lo Bianco
Organizzazione	- Numero di ore attribuite all'allievo

e dell'attività di sostegno

18 ore settimanali

- Continuità o meno dell'insegnante di sostegno durante il percorso scolastico
Sì
- Orario dell'insegnante di sostegno
Su richiesta dei genitori, avallata dalla D.S., l'alunno ha frequentato regolarmente dalle ore 09:00 alle ore 13:00 dal lunedì al venerdì (con orario ridotto rispetto a quello della classe). Non ha seguito la didattica disciplinare bensì alcune parti della programmazione del P.E.I. redatto l'11/11/24.

Numero di ore settimanali condivise con l'Ente competente: 12 h ASACOM settimanali + 08 h Servizi di base settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima ora					
Seconda ora	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x
Terza ora	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x
Quarta ora	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Ass. x
Quinta ora	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Ass. x
Sesta ora	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Sost. x Ass. x	Ass. x

L'ITER SCOLASTICO

Il percorso	- Percorso scolastico: differentiato - Finalità del percorso: Attestato di Credito Formativo art. 13 del DPR 23/7/98 n. 323
Le difficoltà	- Difficoltà incontrate durante l'iter scolastico: nessuna

Percorso svolto nella classe quinta

Progetto curriculare	- Non eseguito
PCTO	- Seguito il 3°, 4° e 5° anno
Progetti	- Nessuno

Il programma

Programma svolto	- Progettazione didattica personalizzata con obiettivi differenziati
Obiettivi raggiunti	- Obiettivi didattici specifici di apprendimento riferiti ai contenuti essenziali del PEI

Le prove svolte

Modalità di formulazione e realizzazione delle prove svolte	- Prove scritte, orali e pratiche effettuate in tutte le discipline con criteri personalizzati e differenziati
Valutazione	- Il Consiglio di Classe ritiene che gli obiettivi raggiunti dall'alunno siano conformi o equipollenti alle indicazioni dei programmi ministeriali; - La valutazione dell'alunno è riferita al PEI, con un percorso didattico differenziato, e non ai programmi ministeriali (art. 15, comma 4, dell'OM 90 del 21/5/2001).
Prove allegate alla presente relazione	- Le simulazione d'Esame predisposte per l'allievo.

RICHIESTA DI PROVE

Tipologia delle prove	- Prove differenziate coerenti al percorso svolto e finalizzate al rilascio dell'attestazione delle competenze e abilità acquisite (<i>Attestato di Credito Formativo - D.P.R. 323/98, art.13 comma 2</i>)
------------------------------	--

**MODALITÀ DI FORMULAZIONE E DI REALIZZAZIONE
DELLE PROVE DEGLI ESAMI DI STATO**

**RICHIESTA DI CONSULENZA E ASSISTENZA DURANTE LE PROVE
D'ESAME**

Con riferimento alla normativa vigente in materia d'integrazione, preso atto del D. Lgs. n. 62/2017 sul Nuovo Esame di Stato, dell'O.M. n. 45 del 09-03-2023 e di quanto sopra esposto circa l'alunno con disabilità Sindrome di Down (cod. ICD 10 Q90)

Il Consiglio di Classe, in data 10/4/25, propone alla Commissione, per l'alunno in questione, date le sue patologie ed avendo effettuato un percorso didattico di tipo differenziato, di far espletare gli Esami di Stato a.s. 2024/2025, rilasciando, per come prevede la normativa in merito, solo un Attestato di Credito Formativo (art. 13 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323).

Si prevede la presenza, nelle prove scritte ed orali, del docente di sostegno e dell'assistente alla comunicazione ASACOM e di Base. Tale assistenza deve essere intesa come sostegno morale, psicologico e di supporto all'alunno Caiazzo Raffaele.

La prima e la seconda prova saranno differenziate da quelle assegnate agli altri candidati e consisteranno nello sviluppo di contenuti culturali e professionali riferiti al PEI, più adeguati alla personalità dell'allievo e per lui più comprensibili, prove che saranno preparate dalla Commissione d'Esame, sulla traccia di quelle effettuate durante l'anno e delle simulazioni delle prove di esame.

Il colloquio orale consisterà nella proiezione di un video con il quale l'alunno sintetizzerà l'exkursus didattico che ha seguito nel corso dei cinque anni. Detta presentazione sarà effettuata con la mediazione dell'insegnante di sostegno – unitamente all'assistente alla comunicazione che ha affiancato l'alunno – seguendo le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno.

Per la correzione delle prove scritte ed orali degli alunni con PEI differenziato si farà riferimento a griglie di valutazione allegate alla presente relazione.

CONSIGLIO DI CLASSE		
COGNOME E NOME	DISCIPLINA	FIRMA
1. Accardo Carmela	Dirigente Scolastico	
2. Tubolino Vincenzo	Docente di Sala e Vendita	
3. Blandini Daniele	Docente di Cucina	
4. De Pinto Ottavia	Docente di matematica	
5. Failla Simona	Docente di Diritto e Tecniche Amministrative	
6. Ricigliano Antonia	Docente di Inglese	
7. Lo Bianco Bernadette	Docente di Sostegno	
8. Cannata Carmela	Docente Spagnolo	
9. Cassia Sabrina	Docente di Italiano	
10. Maniscalco Eleonora	Docente di Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
11. Cassia Sabrina	Docente di Storia	
12. Cavallaro Alessandra	Docente di religione	
13. Ambu Alessandro	Docente Scienze Motorie	

Siracusa lì 13/05/2025

Il Dirigente scolastico

ALLEGATO 2: RELAZIONE TUTOR PCTO



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Siracusa



ESAME DI STATO
As 2024-2025

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

RELAZIONE FINALE
TUTOR PCTO

TUTOR Prof. V. Tubolino

Classe V A Sala-vendita

Il sottoscritto/a Prof. V. Tubolino, individuato/a in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO per la classe V A sala-vendita, con Circolare del 24/10/2024 n. 138 a parziale modifica della circ. 77, redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate nel corrente A.S.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gli studenti coinvolti sono stati: n. 5

Le aziende coinvolte sono aziende del territorio. Nel corso del quinto anno hanno partecipato al G7 Agricoltura e alcuni di loro al PCTO Cipro.

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

Siracusa, 13 maggio 2025

Il Tutor Scolastico

Prof. Vincenzo Tubolino

ALLEGATO 3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

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

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

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

	tematici e stilistici sostanziale ma con qualche lacuna		
	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: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

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

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

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione errata di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	0 - 4	
	Individuazione approssimativa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	5 - 8	
	Individuazione perlopiù corretta ma con imprecisioni di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	9	
	Individuazione corretta ma non sempre completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	10 - 12	
	Individuazione corretta e completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	13 -15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Argomentazione con gravi incoerenze e usa connettivi inappropriati	0 - 4	
	Argomentazione con qualche incongruenza ed alcuni errori dell'uso dei connettivi	5 - 8	

	Argomentazione schematica, ma nel complesso organizzata con alcune imprecisioni dell'uso dei connettivi	9	
	Argomentazione sostanzialmente coerente e coesa con un uso complessivamente adeguato dei connettivi	10 - 12	
	Argomentazione coerente e coesa con uso appropriato dei connettivi	13 - 15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Apporti culturali personali assenti	0-3	
	Apporti culturali personali scarsi e/o non pertinenti	4-5	
	Apporti culturali personali sufficienti ma poco approfonditi	6	
	Apporti culturali personali adeguati ma non particolarmente significativi	7 - 8	
	Apporti culturali personali pertinenti ed originali	9 - 10	

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____/20

Commissari: _____

Presidente: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

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

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

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRIPTORI		
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 prova scritta

Candidato _____ Classe _____ Voto _____ / 20

Indicatore	Descrittori	punti
Comprensione del testo introduttivo della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	3
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2,5
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	1,5
	Non comprende il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	1
Padronanza delle conoscenze relativi ai nuclei fondamentali della/delle discipline (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori	2
	Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori	1
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (max 8 punti)	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali	8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali	7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali	6

	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali	5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate	4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive e competenze professionali lacunose	1
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi	3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica.	1,5
	Evidenzia limitate capacità di sintesi	
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
	Totale punti	

VOTO ____/20

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIFFERENZIATA

PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____

Rilievo	Voto (espresso in ventesimi)	Modalità di raggiungimento dell'obiettivo
Obiettivo non raggiunto	10	Totalmente guidato e non collaborativo
Obiettivo raggiunto	12-14	Guidato
Obiettivo sostanzialmente raggiunto	14-16	Parzialmente guidato
Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente	16-18	In autonomia
Obiettivo pienamente raggiunto	18-20	In autonomia e con sicurezza

Punteggio raggiunto

..... /20

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIFFERENZIATA

SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

CANDIDATO _____

Rilievo	Voto (espresso in ventesimi)	Modalità di raggiungimento dell'obiettivo
Obiettivo non raggiunto	10	Totalmente guidato e non collaborativo
Obiettivo raggiunto	12-14	Guidato
Obiettivo sostanzialmente raggiunto	14-16	Parzialmente guidato
Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente	16-18	In autonomia
Obiettivo pienamente raggiunto	18-20	In autonomia e con sicurezza

Punteggio raggiunto

..... /20

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIFFERENZIATA

COLLOQUIO ORALE

CANDIDATO _____

Rilievo	Voto (espresso in vantesimi)	Modalità di raggiungimento dell'obiettivo
Obiettivo non raggiunto	10	Totalmente guidato e non collaborativo
Obiettivo raggiunto	12-14	Guidato
Obiettivo sostanzialmente raggiunto	14-16	Parzialmente guidato
Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente	16-18	In autonomia
Obiettivo pienamente raggiunto	18-20	In autonomia e con sicurezza

Punteggio raggiunto

..... /20

ALLEGATO 6: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



Sede centrale Viale Santa Panagia 131 - 96100 Siracusa ☎0931 417665 📠0931 797272

SIMULAZIONE ESAMI DI STATO 2024-2025

PROVA DI ITALIANO

CLASSE V SEZ. A SALA E VENDITA

SIRACUSA 10 Aprile 2025

PROF./SSA Sabrina Cassia

Analisi e interpretazione
di un testo poetico

PROVA DA
SVOLGERE

Alda Merini, **A tutti i giovani raccomando**

A tutti i giovani raccomando:
aprite i libri con religione,
non guardateli superficialmente.
perché in essi è racchiuso
5 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
10 per tanti anni, non per costruirvi tombe,
o simulacri, ma altari.
Pensate che potete camminare su di noi
come su dei grandi tappeti
e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

(A. Merini, *La vita facile*. Bompiani, Milano 1996)

L'autrice e l'opera

Alda Merini (1931-2009) rivelò il suo talento letterario fin da ragazzina e nel 1947 e, asoli 16 anni, manifestò i primi segni della malattia mentale che l'avrebbe afflitta per tutta la vita: il disturbo bipolare, caratterizzato dall'alternanza di stati di eccitamento e di depressione, causa di frequenti internamenti in manicomio, il più lungo dei quali durò dal 1964 al 1972. Alda Merini esordì come poetessa nel 1950 e dal 1953, anno del suo matrimonio, al 1955 pubblica tre raccolte. Nel 1979 uscì l'opera che è stata considerata il suo capolavoro, *La Terra Santa*, sull'esperienza del manicomio. Rimasta vedova nel 1983 del padre delle sue quattro figlie, la poetessa riuscì a reagire alla solitudine, alle difficoltà finanziarie, all'emarginazione dagli ambienti letterari e si risposò nel 1984.

Trascorse anni sereni fino alla morte anche del secondo anziano marito, nel 1988. I lutti acuirono la malattia della poetessa, ma la produzione poetica, sempre intensa, le amicizie, i

premi e i riconoscimenti sono stati la cura di questa donna di notevole carica umana, che non ha mai fatto mistero di sé.

La poesia è tratta da *La vita facile*, titolo provocatorio di una raccolta di testi - aforismi, riflessioni, aneddoti - pubblicata nel 1996.

1. Comprensione del testo

1.1 La poesia ha un linguaggio semplice, ma il suo messaggio è profondo. Fanne la parafrasi.

2. Analisi del testo

2.1 In che cosa consiste la virtù del coraggio? Cerca il significato di questo termine sul vocabolario e danne una interpretazione adatta a questo contesto.

2.2 Dall'uso del termine «altari» (v. 11) e dall'immagine dei tappeti volanti (vv. 13-14) quale idea dell'autrice si può dedurre sulla funzione della poesia?

2.3 I poeti hanno lungamente vangato la terra per costruirvi degli altari (v. 9): all'immagine del volo alto si contrappone il duro lavoro della terra. Perché? Che cosa può simboleggiare questo lungo e faticoso lavoro?

3. Interpretazione e commento

3.1 Ripensando ad Alda Merini e al suo duro lavoro per apprezzare la vita attraverso la malattia, commenta la sua lirica esponendo le tue riflessioni sui suoi temi: il rispetto per i libri, l'amore per i poeti.

Primo Levi, *Zinco*

A me. il primo giorno, toccò in sorte la preparazione del solfato di zinco: non doveva essere troppo difficile, si trattava di fare un elementare calcolo stechiometrico¹, e di attaccare lo zinco in granuli con acido solforico previamente diluito; concentrare, cristallizzare, asciugare alla pompa, lavare e ricristallizzare. [...]

L'altra materia prima, il partner dello zinco, e cioè l'acido solforico, non occorre farselo dare da Caselli²: ce n'era in abbondanza in tutti gli angoli. Concentrato, naturalmente: e devi diluirlo con acqua; ma attenzione, c'è scritto in tutti i trattati, bisogna operare alla rovescia, e cioè versare l'acido nell'acqua e non viceversa, altrimenti quell'olio dall'aspetto così innocuo va soggetto a collere furibonde: questo lo fanno perfino i ragazzi del liceo. Poi si mette lo zinco nell'acido diluito.

Sulle dispense³ stava scritto un dettaglio che alla prima lettura mi era sfuggito, e cioè che il così tenero e delicato zinco, così arrendevole davanti agli acidi, che se ne fanno un solo boccone, si comporta invece in modo assai diverso quando è molto puro: allora resiste ostinatamente all'attacco.

Se ne potevano trarre due conseguenze filosofiche tra loro contrastanti: l'elogio della purezza, che protegge dal male come un usbergo⁴; l'elogio dell'impurezza, che dà adito ai mutamenti, cioè alla vita. Scartai la prima, disgustosamente moralistica, e mi attardai a considerare la seconda, che mi era più congeniale. Perché la ruota giri, perché la vita viva, ci vogliono le impurezze, e le impurezze delle impurezze: anche nel terreno, come è noto, se ha da essere fertile. Ci vuole il dissenso, il diverso, il grano di sale e di senape: il fascismo non li vuole, li vieta, e per questo tu non sei fascista; vuole tutti uguali e tu non sei uguale. Ma

¹ **calcolo stechiometrico**: misurazione della quantità di elementi presenti in una reazione chimica.

² **Caselli**: il tecnico del laboratorio della facoltà di Chimica.

³ **dispense**: fascicoli che riassumono gli argomenti esposti nelle lezioni universitarie, messi a disposizione degli studenti per ripasso e consultazione.

⁴ **usbergo**: maglia in fili metallici indossata dagli antichi guerrieri; per estensione significa 'protezione', "scudo" (in senso metaforico).

neppure la virtù immacolata esiste, o se esiste è detestabile. Prendi dunque la soluzione di solfato di rame che è nel reagentario, aggiungine una goccia al tuo acido solforico, e vedi che la reazione si avvia: lo zinco si risveglia, si ricopre di una bianca pelliccia di bollicine d'idrogeno, ci siamo, l'incantesimo è avvenuto, lo puoi abbandonare al suo destino e fare quattro passi per il laboratorio a vedere che c'è di nuovo e cosa fanno gli altri.

(P. Levi., *Il sistema periodico*, Einaudi. Torino 1975)

L'autore e l'opera

Primo Levi (1919-1987) fu scienziato e letterato. Torinese, di famiglia ebraica, fece studi classici e nel 1941 si laureò in Chimica. Dopo l'8 settembre 1943 entrò nella Resistenza partigiana contro il nazifascismo; arrestato, fu deportato ad Auschwitz. Nel 1947 pubblicò il suo primo libro, *Se questo è un uomo*, racconto testimonianza degli orrori dei campi di sterminio.

Primo Levi fu autore di romanzi, racconti, poesie e saggi. Al 1975 risale la raccolta di racconti *Il sistema periodico*. Ogni racconto è dedicato a un elemento chimico, che fa da spunto alla trama. In "Zinco", ambientato nel 1938, l'anno in cui Mussolini promulgò le leggi razziali, Levi è iscritto da cinque mesi alla facoltà di Chimica dell'Università di Torino. Nel brano è al suo primo giorno di esercitazione in laboratorio.

1. Comprensione del testo

1.1 Dopo aver letto attentamente il brano, elabora un riassunto da cui emerga il concetto che la vita, secondo Levi, è frutto di impurezza.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Analisi del testo

2.1 In che cosa consiste l'impurezza secondo il narratore?

.....

2.2 Da quali passaggi del testo si deduce che, secondo il narratore, la purezza non ha a che fare con la natura?

.....

.....

2.3 Sul piano umano e sociale quali sono gli elementi portatori di vita che il fascismo giudica impuri e perciò reprime?

.....

2.4 Nel brano la narrazione dell'esperimento si intreccia con la riflessione sui concetti di purezza e di impurezza: indica un passaggio esemplare.

.....

.....

2.5 Che cosa indica l'intreccio tra l'elogio dell'impurezza e l'esperimento chimico?

.....

.....

.....

3. Commento e interpretazione

Commenta questo brano riportando le impressioni e le riflessioni che ti ha suscitato. Primo Levi è stato l'autore di *Se questo è un uomo*, libro testimonianza dei campi di sterminio, ma in questo racconto è un ragazzo come tanti, intelligente e studioso, lontano dall'immaginare che cosa l'aspetta. Che effetto ti fa saperne di più del personaggio sulla sua tragica sorte?

Siamo nel 1938: delinea le circostanze politiche, in Italia e in Germania, che spiegano le riflessioni del giovane Levi sulla purezza e l'impurezza. A quale purezza allude questo brano di Primo Levi, che era ebreo? Sulla base delle tue conoscenze e delle tue letture, cita testi di altri autori che, a rischio della loro libertà e incolumità, attaccarono il fascismo e la sua politica razziale.

«Tolleranza e intolleranza» di Norberto Bobbio (L'età dei diritti, 1992)

Quando si parla di tolleranza nel suo significato storico prevalente, ci si riferisce al problema della convivenza di credenze, prima religiose, poi anche politiche, diverse. Oggi il concetto della tolleranza viene esteso al problema della convivenza delle minoranze etniche, linguistiche, razziali, in genere di coloro che si chiamano «diversi», come ad esempio gli omosessuali, i pazzi o gli handicappati. I problemi cui si riferiscono questi due modi di intendere, di praticare e di giustificare la tolleranza non sono gli stessi. Altro è il problema della tolleranza di credenze o opinioni diverse, che implica un discorso sulla verità e la compatibilità teorica o pratica di verità anche opposte; altro è il problema della tolleranza di colui che è diverso per ragioni fisiche o sociali, un problema che mette in primo piano il tema del pregiudizio e della conseguente discriminazione. Le ragioni che si possono addurre, e sono state effettivamente addotte nei secoli in cui ferveva il dibattito religioso, in difesa della tolleranza nel primo senso, non sono le stesse che si adducono per difendere la tolleranza nel secondo. Così sono diverse le ragioni delle due forme di intolleranza. La prima deriva dalla convinzione di possedere la verità; la seconda deriva dal pregiudizio, inteso come un'opinione o un insieme di opinioni, che vengono accolte acriticamente e passivamente dalla tradizione, dal costume oppure da un'autorità i cui dettami si accettano senza discuterli. Beninteso, la convinzione di possedere la verità può essere falsa e prendere la forma di pregiudizio. Ma è pregiudizio che si combatte in modo completamente diverso: non si possono mettere sullo stesso piano gli argomenti che vengono addotti per convincere un bianco a convivere pacificamente con un negro, un torinese con un meridionale, a non discriminare socialmente e legalmente un omosessuale ecc. la domanda fondamentale che si sono sempre posti i fautori della tolleranza religiosa e politica è di questo tenore: come sono teoricamente e praticamente compatibili due verità opposte? La domanda fondamentale che si deve porre un fautore della tolleranza dei diversi è un'altra: come si può dimostrare che certe tolleranze verso una minoranza ovvero verso l'irregolare, l'anormale, appunto il «diverso», derivano da pregiudizi inveterati, da forme irrazionali, puramente emotive, di giudicare gli uomini e gli eventi? La migliore prova di questa differenza sta nel fatto che nel secondo caso l'espressione abituale con cui si designa ciò che si deve combattere, anche nei documenti ufficiali internazionali, non è l'intolleranza ma la discriminazione, sia essa razziale, sessuale, etnica, ecc.

Le buone ragioni della tolleranza non debbono farci dimenticare che anche l'intolleranza può avere le sue buone ragioni. A ognuno di noi accade, ogni giorno, di esplodere in esclamazioni del tipo «È intollerabile che...», «come possiamo sopportare che ...» a questo punto occorre chiarire che lo stesso termine di «tolleranza» ha due significati, rispettivamente negativo e positivo, e perciò stesso ha due significati anche il termine opposto. In senso positivo, tolleranza si oppone a intolleranza in senso negativo, e viceversa al senso negativo di tolleranza si oppone quello positivo di intolleranza.

Intolleranza in senso positivo è sinonimo di severità, fermezza, tutte qualità che rientrano nel novero delle virtù; tolleranza in senso negativo invece è sinonimo di colpevole indulgenza, di condiscendenza al male, all'errore, per mancanza di principi, o per amore del quieto vivere o per cecità di fronte ai valori. È evidente che quando facciamo l'elogio della tolleranza, riconoscendo in essa uno dei principi fondamentali del vivere libero e pacifico, intendiamo parlare di intolleranza in senso positivo.

Spunti per l'analisi:

- 1) distinguate i caratteri e i problemi della tolleranza nel suo significato storico prevalente e nell'interpretazione odierna.
- 2) quale prova adduce l'autore per sottolineare la differente sostanza dell'intolleranza per il diverso rispetto all'intolleranza politica e religiosa?
- 3) i concetti di tolleranza e intolleranza contengono significati negativi e positivi. Definite quelli ritenuti positivi dal Bobbio.
- 4) nell'ultima parte del brano l'autore esamina i due concetti anche in accezioni diverse dal solito. Commenta le affermazioni del filosofo eventualmente sostenendole con esempi.

La donna nella concezione medioevale

Il Cristianesimo riprende e rinforza in una prospettiva teologica la tradizione misogina già viva nella cultura giudaica greco-romana. Il peccato originale, che è di per sé un peccato di orgoglio intellettuale, viene trasformato nel Medioevo in peccato sessuale e la donna e il corpo, da Eva alle streghe, diventano luoghi diabolici, «la peggior incarnazione del male» dice J. Le Goff.

L'unica donna estranea al peccato è Maria, madre e vergine, esaltata proprio sulla base della negazione del corpo e delle sue funzioni. La castità maschile e femminile è infatti la condizione ideale della vita cristiana. Le gole dell'inferno rigurgitano di donne; la donna compare spesso nei miracoli dei santi come indemoniata. Quando nel XIV secolo viene rappresentata per la prima volta, la Morte prende l'aspetto di una vecchia artigliata con ali di pipistrello.

La donna non ha nel Medioevo una fisionomia propria e riesce a liberarsi dal dominio maschile solo attraverso la castità, chiudendosi nel chiostro. Qui impara a leggere, a scrivere, a miniare manoscritti: alcuni monasteri femminili nel X-XII secolo sono anche centri di cultura: Rosvita, Eloisa, Ildegarda di Bingen sono solo le scrittrici più note.

Nel XII secolo le cose cominciano a cambiare. Con l'avvento della cavalleria si diffonde nella Chiesa, e diventa popolarissimo, il culto di Maria. L'affermazione della letteratura in volgare mette in crisi l'egemonia del clero sulla cultura; cambia l'idea della donna e dell'amore. All'immagine della donna creata dal clero subentra quella creata dall'aristocrazia e il rapporto di amore si modella secondo il codice del vassallaggio feudale. Nasce la teoria dell'amor cortese, che ha il suo centro nella corte, dove le donne sono poche e, spesso sole per l'assenza dei signori occupati nelle guerre, assumono un ruolo importante nel governo del feudo e nella promozione dell'arte. Alla corte di Eleonora di Aquitania e di Maria di Champagne fiorisce il romanzo cortese. E. Kohler spiega le origini sociali di questa teoria nel desiderio di integrazione sociale dei cavalieri poveri, che cercano protezione e prestigio cantando l'amore per la signora, designata non a caso come *midons* = *meus dominus*, mio signore e la donna diventa un essere superiore che ha pieni poteri sull'amante. Esiste un raffinato rituale di corteggiamento che trasforma l'amore in una complessa iniziazione, codificato da Andrea Cappellano. La teoria dell'amor cortese, nonostante la censura ecclesiastica, esalta la passione fuori del matrimonio. L'amore cortese idealizza la donna, ma non ne esclude la fisicità: il corpo, la nudità compaiono nella lirica trobadorica come qualcosa di bello e di desiderabile; il desiderio erotico è vissuto senza conflitti con il sentimento religioso.

Comunque l'amor cortese è rivolto alle “*dominae*”, non alle donne, verso le quali gli stessi amanti cortesi non esitano a ricorrere alla brutalità e alla violenza. Ce lo dimostra il genere delle pastorelle in cui è descritta una sorta di sublimazione artistica dello stupro. Lo stesso Andrea Cappellano, teorizzando la liceità della violenza sulla donna contadina, che rimane terreno di caccia del signore, mostra il rovescio realistico e aggressivo del modello erotico feudale. La cortesia occulta ma non cancella la violenza dei rapporti di classe. Sempre Cappellano nega ai contadini la possibilità di amare, perché si accoppiano come le bestie, seguendo l'istinto naturale.

Spunti per l'analisi:

- 1) che tipo di testo stai analizzando? (es: novella, poema epico, saggio critico, articolo, commento, analisi testuale, ecc.)
- 2) cosa significa misogina?
- 3) perché Le Goff afferma che la donna era «la peggior incarnazione del male»?
- 4) a quale donna viene fatto risalire il male presente nel mondo?
- 5) quale donna viene presentata invece come modello femminile? Perché?
- 6) quando e come cambia la concezione della donna?
- 7) in cosa consiste l'amor cortese?
- 8) perché i cavalieri si comportano con le popolane diversamente che con le *dominae*?

AMBITO SOCIALE TRACCIA**5**

A fronte dell'aumento della disoccupazione, il lavoro è diventato uno dei principali problemi che assillano i giovani, in special modo i millennials, cioè i ragazzi nati fra i primi anni Ottanta e la fine degli anni Novanta del Novecento. A rendere difficile il loro inserimento nel mondo lavorativo concorrono vari fenomeni: l'automazione, che distribuisce molte mansioni alle macchine elettroniche, la mancanza di competenze tecniche richieste dai datori di lavoro, la scarsa formazione indirizzata a impieghi specifici, e la stagnazione economica, che impedisce la creazione di nuovi posti di lavoro.

Si apre così il problema di una generazione, che è anche quella che ha studiato di più nel corso della storia, destinata a restare ai margini del mercato del lavoro o a entrarci molto tardi o a emigrare per trovare più vantaggiose opportunità fuori dal proprio Paese.

Esponi le tue riflessioni su questo tema in un testo espositivo-argomentativo, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Articola la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

AMBITO SOCIALE TRACCIA**6**

Il cibo ha conquistato negli ultimi decenni un posto sempre più rilevante nelle società attuali. Ai tanti programmi televisivi che si occupano di preparazioni gastronomiche si affiancano le numerose indicazioni di vari tipi di diete, dimagranti, salutiste, curative, antistress, che affollano giornali, riviste e web.

Rifletti su questo tema facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Articola la struttura della tua riflessione in un elaborato di non più di 3 colonne di foglio protocollo, strutturato in paragrafi opportunamente titolati, e presenta la trattazione con un titolo che ne esprima il contenuto e il senso complessivo in una sintesi coerente.

Durata massima della prova: 6 ore

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

Sede centrale Viale Santa Panagia 131 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272



**SIMULAZIONE SECONDA PROVA
A.S. 2024/25**

RELATIVA AL SEGUENTE NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE D'INDIRIZZO:

- 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.**

CANDIDATO: _____

CLASSE: _____

INDIRIZZO: _____

Documento 1: Manuale “Cinque punti chiave per alimenti più sicuri”.

(Dipartimento di Sicurezza alimentare zoonosi e Malattie trasmesse dagli alimenti dell'OMS).

La sicurezza alimentare rappresenta un significativo problema di salute pubblica.

Quello degli alimenti non sicuri, è stato un problema per la salute umana fin dagli albori della storiografia, e molti dei problemi di sicurezza alimentare oggi conosciuti non costituiscono una novità. Sebbene i governi di tutto il mondo stiano facendo del loro meglio per aumentare la sicurezza dei cibi, l'incidenza di malattie trasmesse dagli alimenti resta un significativo problema di salute pubblica sia nei paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo. È stato stimato che ogni anno 1.8 milioni di persone muoiano in seguito a malattie gastrointestinali e la maggior parte di tali episodi possa essere attribuita all'assunzione di cibo o acqua contaminati. Un'adeguata preparazione degli alimenti è in grado di prevenire la maggior parte delle malattie trasmesse dagli stessi. Più di 200 malattie conosciute sono trasmesse dagli alimenti. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) è da lungo tempo consapevole della necessità di educare gli addetti alla manipolazione degli alimenti circa le loro responsabilità ai fini della sicurezza alimentare. Nei primi

anni '90, l'OMS ha sviluppato le "Dieci regole d'oro per la preparazione di alimenti sicuri", in seguito ampiamente tradotte e riprodotte. E' tuttavia apparsa evidente la necessità di uno strumento più semplice e più generalmente applicabile. Dopo quasi un anno di consultazione con esperti della sicurezza alimentare e della comunicazione del rischio, l'OMS ha introdotto, nel 2001, il poster dei "Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri". Tale poster raccoglie tutti i messaggi delle "Dieci regole d'oro per la preparazione di alimenti sicuri" in una veste più semplice, che sia più facilmente memorizzabile e che fornisca maggiori dettagli circa le ragioni che stanno alla base delle misure suggerite.

Poster dei Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri I messaggi chiave articolati nei Cinque Punti sono:

- (1) Abituatevi alla pulizia; (2) Separate gli alimenti crudi da quelli cotti; (3) Fate cuocere bene gli alimenti; (4) Tenete gli alimenti alla giusta temperatura; (5) Utilizzate solo acqua e materie prime sicure.

Il poster è stato tradotto in oltre 40 lingue e viene utilizzato per diffondere nel mondo il messaggio di igiene alimentare dell'OMS

Documento 2: EpiCentro-Istituto Superiore di Sanità – L'epidemiologia per la sanità pubblica

La contaminazione dei cibi può avvenire in molti modi. Alcuni microrganismi sono presenti negli intestini di animali sani e vengono in contatto con le loro carni (trasmettendosi poi a chi le mangia) durante la macellazione. Frutta e verdura possono contaminarsi se lavate o irrigate con acqua contaminata da feci animali o umane. Fra gli altri, la *Salmonella* può contaminare le uova dopo aver infettato il sistema ovarico delle galline. I batteri del genere *Vibrio*, normalmente presenti nelle acque, vengono filtrati e concentrati dai frutti di mare, come ostriche e mitili, e quindi possono causare infezioni se gli alimenti vengono ingeriti crudi. Le infezioni possono essere trasmesse al cibo, da parte degli operatori, anche durante la fase di manipolazione e preparazione degli alimenti (è il caso del batterio *Shigella*, del virus dell'[epatite A](#), e di molti altri patogeni) sia per contatto con le mani che con gli strumenti della cucina, utilizzati ad esempio nella preparazione di diversi alimenti e non disinfettati a dovere. Un cibo cotto e quindi sicuro (la maggior parte dei microrganismi non resiste a temperature superiori ai 60-70 gradi) può contaminarsi per contatto con cibi crudi. Inoltre, grande importanza rivestono le condizioni in cui i cibi sono mantenuti durante le varie fasi di conservazione: la catena del freddo, ad esempio, previene lo sviluppo e la moltiplicazione di alcuni microrganismi, che per essere tossici necessitano di una popolazione molto numerosa.

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 dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- 1) Qual è l'incidenza annuale delle malattie trasmesse dagli alimenti e quali paesi riguarda?
- 2) Quante sono le malattie conosciute trasmesse dagli alimenti e come possono essere prevenute?
- 3) L'OMS cosa ha introdotto nel 2001 per educare gli addetti alla manipolazione degli alimenti e quali sono le regole d'applicare per la preparazione di alimenti sicuri?
- 4) Come può avvenire la contaminazione dei cibi?
- 5) Quale importanza svolge la "catena del freddo" per prevenire la contaminazione dei cibi?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i punti fondamentali riguardo ad una sana alimentazione. Si faccia riferimento, in particolare:

- Spieghi cosa si intende per “Sicurezza alimentare nella filiera agroalimentare”;
- Indichi la differenza tra contaminazione chimica, fisica e biologica;
- Analizzi in particolare la Contaminazione Biologica, evidenziando le modalità di trasmissione degli agenti patogeni, la classificazione delle malattie causate da contaminazione biologica, la DIM, il periodo di incubazione e i fattori che favoriscono lo sviluppo dei patogeni;
- Descriva almeno una delle principali malattie trasmesse dai microrganismi patogeni attraverso gli alimenti (caratteristiche generali, alimenti a rischio, periodo di incubazione, sintomi e prevenzione);

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato individui, per una preparazione gastronomica di cucina\ per un cocktail \ per un prodotto dolciario, quali devono essere i controlli e le misure di prevenzione da effettuare per ridurre al minimo il rischio di contaminazioni microbiche.

D) Il candidato concluda la trattazione sottolineando l'importanza che assume l'igiene delle mani degli operatori addetti alla manipolazione degli alimenti.

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.



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

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

Sede centrale Viale Santa Panagia 131 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272



**SIMULAZIONE PRIMA PROVA DIFFERENZIATA
A.S. 2024/25**

TRACCIA : La Mia Giornata Speciale

Obiettivo: Raccontare come si svolge una tua giornata, dalle attività che fai al mattino fino alla sera.

Istruzioni:

Ciao! Oggi ti chiedo di diventare un piccolo scrittore o una piccola scrittrice e di raccontarmi una tua giornata. Non c'è un modo giusto o sbagliato per farlo, l'importante è che tu mi racconti quello che fai, come ti senti e cosa ti piace.

Puoi scegliere di raccontare:

- Una giornata di scuola: Cosa fai quando ti svegli, come vai a scuola, le materie che ti piacciono di più, cosa fai durante la ricreazione, come torni a casa e cosa fai dopo.
- Una giornata a casa: Cosa fai al mattino, se hai degli hobby o dei giochi preferiti, se aiuti in casa, cosa fai nel pomeriggio e alla sera.
- Una giornata speciale (se ne hai una in mente): Magari un giorno in cui sei andato in gita, hai fatto una festa, hai visitato un posto nuovo.

Come puoi raccontare la tua giornata:

- Scrivendo: Se ti piace scrivere, puoi usare le parole per raccontare la tua giornata. Non preoccuparti se fai qualche errore, l'importante è esprimerti.
- Disegnando: Se preferisci disegnare, puoi fare dei disegni che rappresentano i momenti importanti della tua giornata. Puoi anche aggiungere delle piccole didascalie (brevi frasi) per spiegare i tuoi disegni.

- Usando immagini o simboli: Se ti è più facile, puoi usare immagini ritagliate da riviste, fotografie o simboli (se li usi di solito) per rappresentare le tue attività. Puoi poi incollarli su un foglio e magari chiedere a qualcuno di aiutarti a scrivere una breve frase per ogni immagine.
- Con l'aiuto di qualcuno: Se hai bisogno di aiuto per scrivere o disegnare, puoi chiedere a un adulto (un genitore, un insegnante, un educatore) di darti una mano
- Puoi raccontargli la tua giornata a voce e lui/lei può aiutarti a metterla su carta.

- A che ora ti svegli di solito?
- Cosa fai appena ti alzi?
- Come ti vesti? Hai dei vestiti preferiti?
- Cosa mangi a colazione?
- Come vai a scuola (se ci vai)? Chi ti accompagna?
- Qual è la tua materia preferita a scuola? Perché ti piace?
- Cosa fai durante la ricreazione? Con chi giochi?
- Cosa fai quando torni a casa da scuola?
- Hai degli hobby o delle attività che ti piacciono fare nel pomeriggio? (Ad esempio, leggere, guardare la televisione, giocare, fare sport, ascoltare musica, ecc.)
- Aiuti in casa? Cosa fai?
- Cosa fai di solito prima di cena?
- Cosa mangi a cena? Con chi mangi?
- Cosa fai dopo cena?
- A che ora vai a dormire?
- C'è qualcosa di speciale che ti è successo oggi o che ti succede spesso durante la giornata?
- Come ti sei sentito/a durante la giornata? C'è stato un momento in cui eri felice, sorpreso, un po' annoiato, ecc

- LA MIA GIORNATA TIPO

- STAMATTINA MI SONO SVEGLIATO.
- HO FATTO COLAZIONE.
- POI VADO A SCUOLA.

- A SCUOLA FACCIO TANTE COSE.
 - DOPO SCUOLA HO PRANZATO.
 - DOPO PRANZO HO GIOCATO E DISEGNATO
 - NEL POMERIGGIO SONO USCITO CON PAPA'.
-
- ORA È SERA.
 - SONO STANCO, VADO A DORMIRE E SONO FELICE



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

Sede centrale Viale Santa Panagia 131 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272



**SIMULAZIONE SECONDA PROVA DIFFERENZIATA
A.S. 2024/25**

ALUNNO RAFFAELE CAIAZZO 5 A SALA

TRACCIA

Questa è la piramide alimentare.

Ci aiuta a capire quali cibi mangiare più spesso e quali un po' meno, per stare bene e avere tanta energia per giocare e imparare.

Ogni piano della piramide ha dei cibi diversi.

Quelli in basso sono da mangiare più spesso, quelli in alto un po' meno.

Il tuo compito è colorare bene ogni piano della piramide con i colori giusti!

Ricorda: mangiare tanti cibi diversi è importante per la tua salute!

Buon lavoro!