



**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. B**

**Indirizzo ENOGASTRONOMIA**

**Coordinatore Prof. Panusa Demetrio**

**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>	8
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i>	10
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO	11
<i>Attribuzione del credito scolastico</i>	12
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i>	13
<i>Credito scolastico III e IV anno</i>	14
LE PROVE D'ESAME	15
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i>	18
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	19
<b>Materia: ITALIANO</b>	19
<b>Materia: STORIA</b>	22
<b>Materia: LINGUA INGLESE</b>	24
<b>Materia: FRANCESE</b>	27
<b>Materia: MATEMATICA</b>	29
<b>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	32
<b>Materia: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CLASSE V B ENO</b>	34
<b>Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	37
<b>Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA</b>	41
<b>Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	43
<b>Materia: RELIGIONE</b>	45
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA	47
PCTO NEL TRIENNIO	55
ALLEGATI	57
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i>	58
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i>	61
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i>	70
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i>	72
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i>	73

Il presente documento è composto da n. 100 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 "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

---

Coordinatore: Prof. Panusa Demetrio

### **Descrizione della classe**

La classe è composta da 10 alunni, due ragazze e otto ragazzi. Uno solo è ripetente e proviene dalla V A ENO dello scorso anno, gli altri, che provengono dalla IV B ENO, frequentano il quinto anno per la prima volta. Tra i discenti è presente un alunno con DSA certificato per il quale il Cdc ha redatto apposito PDP condiviso con la famiglia. La continuità didattica è stata assicurata in buona parte ad eccezione del prof. di matematica, per sopravvenuta nomina in altro Istituto, e dei professori di Italiano-storia e di inglese che si sono assentati per lunghi periodi per motivi di salute.

### **Grado di coinvolgimento**

Si è sempre cercato di dare vita ad un ambiente di apprendimento mediante la costruzione ragionata e guidata del sapere e una continua interazione tra docenti e alunni. I materiali sottoposti a studio personale sono sempre stati preceduti dalla spiegazione relativa ai contenuti in argomento, cui ha fatto sempre seguito un intervento di chiarimento o restituzione da parte del docente.

Il coinvolgimento degli alunni nelle varie attività è stato vario e disomogeneo, in base al grado di curiosità all'apprendimento e alle competenze man mano raggiunte. Si è notata anche quest'anno una certa discrepanza tra l'impegno scolastico a scuola, in generale soddisfacente, e lo studio personale a casa, non sempre adeguato alle necessità d'apprendimento, incidendo negativamente sul piano delle competenze e delle abilità personali. I risultati sono pertanto sulla sufficienza, più o meno piena, tranne in alcuni casi i cui esiti scolastici sono più che soddisfacenti.

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

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

### **Partecipazione al dialogo educativo**

Favorita dal numero esiguo di alunni il dialogo in classe è stato costante per la maggior parte dei casi e si è svolto in modo educato e quasi sempre costruttivo. Nel complesso il gruppo classe ha maturato un buon livello di socializzazione, riuscendo a sviluppare quasi sempre una buona abilità di convivenza civile e di collaborazione. Il periodo di alternanza scuola-lavoro è stato organizzato durante l'anno scolastico per gruppi e in momenti diversi e ciò non ha aiutato lo svolgimento dei programmi nelle discipline non laboratoriali. L'attività didattica ha subito quindi, anche per questo motivo, qualche lieve scostamento dalle linee programmatiche del percorso formativo previsto dai vari dipartimenti all'inizio dell'anno scolastico.

### **Comportamento e frequenza**

Gli alunni hanno sempre tenuto un comportamento corretto che ha favorito uno svolgimento proficuo delle attività in classe e non si è evidenziato nessuna difficoltà circa il rispetto delle regole. Per quanto riguarda la frequenza scolastica sono state numerose le assenze, gli ingressi alla seconda ora e le uscite anticipate. Il dialogo con le famiglie è stato saltuario nella maggior parte dei casi, ma produttivo e collaborativo quando esso è avvenuto.



<b>Classe</b>	<b>2022-2023</b>	<b>2023-2024</b>	<b>2024-2025</b>
Studenti della classe	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
Studenti inseriti	/	/	/
Sospensione del giudizio finale	5	/	/
Promossi scrutinio finale	7	10	/
Non promossi	2	1	/
Studenti provenienti da altro istituto	/	/	/
Ritirati	/	1	/
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	/	/	1

---

**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	Panusa Demetrio/Storaci Renata	Panusa Demetrio/Leo Gallina Maria Elena	Panusa Demetrio
Storia	2	Panusa Demetrio/Storaci Renata	Panusa Demetrio/Leo Gallina Maria Elena	Pirozzi Giuseppina
Inglese	2	Lutri Luisa/Raciti Annalisa	Lutri Luisa	Lutri Luisa
Matematica	3	Gurrieri Carmelo/Basile Rosario	Di Maria Valeria	Di Maria Valeria
Francese	3	Anisetto Arianna	Anisetto Arianna	Anisetto Arianna
Scienze motorie	2	Cortese Paola	Cortese Paola	Cortese Paola
Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	5	Blandini Daniele	Blandini Daniele	Intagliata Nunzio
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	1	Tubolino Vincenzo	Tubolino Vincenzo	/
Scienza e Cultura dell'alimentazione	5	Di Pietro Aldo	Di Pietro Aldo	Di Pietro Aldo
Diritto e Tecniche amministrative	4	Lombardo Ettore/Di Gaetano Rossella/Sabella Leonarda	Lombardo Ettore	Lombardo Ettore
Religione	1	Cavallaro Alessandra	Cavallaro Alessandra	Campisi Carmelo/Carta Antonella
Sostegno	9	Boscarino Roberta	Boscarino Roberta	Boscarino Roberta

## CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

---

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

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

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

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

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

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

---

## ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

---

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

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

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

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

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

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

---

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

---

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



## 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 10/04/2025.

**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 sei ore, in data 11/04/2025.

**COLLOQUIO ORALE**

Sono state elaborate le griglie di valutazione:

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

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

M. Sambugar – G. Salà, “Tempo di letteratura”, vol. 3°, La Nuova Italia

### 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:

62

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

12

### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

lezioni dialogate; lavori individuali guidati, interventi personalizzati; mappe concettuali; schemi elaborati in classe alla lavagna per facilitare la interrogazione; lettura di parti del testo adottato e individuazione dei concetti fondamentali e delle parole chiavi con relativo schema alla lavagna.

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

attività di recupero; pausa didattica; materiale didattico facilitato; interrogazioni programmate.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

libro di testo; Schede di lavoro; Testi integrativi al libro di testo.

### STRUMENTI DI VERIFICA:

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

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

#### Conoscenze

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

#### Abilità

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

### Competenze

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

---

## CONTENUTI

### u.d.a. 1

#### Sett. Ott. Nov.- **L'Età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo**

Il Positivismo e la sua diffusione

Dal Realismo al Naturalismo

Il Verismo

#### **Giovanni Verga e "il mondo dei vinti"**

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

"I Malavoglia": Prefazione; La famiglia Malavoglia

"Mastro Don Gesualdo": La morte di Gesualdo

### u.d.a. 2

#### Dic. Gen. Feb.- **Simbolismo, Estetismo, Decadentismo**

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

#### **Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "Myricae": X Agosto
- "Il fanciullino": È dentro di noi un fanciullino
- "Canti di Castelvecchio": La mia sera; Temporale; Il lampo; Il gelsomino notturno

#### **Gabriele D'Annunzio esteta e superuomo**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- D'Annunzio e l'impresa di Fiume
- "Il Piacere": Il ritratto di un esteta
- La pioggia nel pineto

u.d.a. 3

**Mar. Apr. Mag. Giu. - I poeti e la guerra**  
**Giuseppe Ungaretti**

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

**Italo Svevo**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- “La coscienza di Zeno”: La catastrofe”

**Luigi Pirandello e la crisi dell’individuo**

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

**La Letteratura del Primo Novecento in Italia**

**Le Avanguardie**

Il Futurismo- Filippo Tommaso Marinetti

Il Manifesto del Futurismo

---

**MATERIA: STORIA**

---

DOCENTE: PANUSA DEMETRIO

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Paolo Di Sacco, "Agenda storia. Idee persone cose", vol. 3°, SEI.

**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:**

23

Lo scarto è dovuto all'assenza del docente e alle attività extra classe: PCTO a turni, visite guidate ed attività di orientamento.

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

8

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Mappe concettuali, testi facilitati

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**Libro di testo  
Mappe concettuali  
Schemi  
Video**STRUMENTI DI VERIFICA:**

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

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

L'età giolittiana, cause della prima guerra mondiale la grande guerra, Il primo dopoguerra, i totalitarismi al potere in Europa, il secondo dopoguerra, l'avvento delle democrazie

**ABILITÀ**

Riconoscere nella storia del 900 e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità.

## COMPETENZE

Valutare le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

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

### U.D.A. 2

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

### U.D.A. 3

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

---

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

---

**DOCENTE: PROF. LUISA LUTRI**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

- Flavours (E. Assirelli- A. Vetri- B. Cappellani-Rizzoli editore)
- Ready for Invalsi (P. Drury-Oxford editore)

**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:**

38 + 3 di Ed. Civica

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

7 (Dal 16/05/25 al 06/06/25)

N.B.: lo scarto tra le ore previste e quelle effettuate è dovuto prevalentemente alle attività integrative alle quali la classe è stata tenuta a partecipare e ad altro.

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

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

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

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

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

- Lessico specifico della microlingua del settore di indirizzo
- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative
- Sostenibilità
- Tracciabilità
- L'HACCP e la sicurezza alimentare
- Testi di tipo professionale
- Cenni relativi all'Agenda 2030

24

## ABILITÀ

- Saper comprendere il significato di sostenibilità
- Saper fornire informazioni sullo Slow Food e i prodotti a Km 0
- Saper individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche
- Saper fare riferimento alla normativa sulla sicurezza alimentare
- Saper applicare in modo autonomo il metodo HACCP
- Saper spiegare la relazione tra cibo e salute
- Saper riferire le caratteristiche della Piramide Alimentare, della “Double Pyramid” ed individuare i gruppi alimentari
- Saper descrivere i Piatti Salutari “Eatwell Plate” e “Myplate”
- Saper riferire le caratteristiche della Dieta Mediterranea
- Saper dare informazioni su diete speciali (Gluten free) evidenziando la differenza tra intolleranze ed allergie
- Saper riferire le principali tematiche dell’Agenda 2030

## COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per promuovere la sostenibilità e ottimizzare la produzione di beni locali e servizi in relazione al contesto.
- Conoscere, a grandi linee, i punti essenziali dell’Agenda 2030

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### Food & Health

- Nutrients-Food and health
- The Food Pyramid
- Food groups
- Healthy plates (The Eatwell Plate- MyPlate)
- The Mediterranean diet: A real lifestyle-Advantages of the Mediterranean diet
- Special diets for food allergies and intolerances-Celiac disease
- Alternative diets: Vegetarians-Vegans-Fruitarianism

### U.D.A. 2

#### Think globally, eat locally

- 0 Km food
- The philosophy of Slow Food
- Food waste reduction

### U.D.A. 3

#### Food safety and hygiene

- Food contamination
- Food poisoning
- Food preservation
- Food safety legislation: the HACCP system

## EDUCAZIONE CIVICA

### Think globally, eat locally

- The UN 2030 Agenda: Sustainable development goals
- Definition of “Sustainability”
- Sustainable diet (Food pyramid/ Environmental pyramid)
- “Hunger” according to FAO (Cenni)

---

**MATERIA: FRANCESE**

---

DOCENTE: ANISETTO ARIANNA

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Christine Duvallier, Sublime (Enogastronomie - Eli edizioni)

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

3

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

99

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:**

73

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

15

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica e recupero.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifiche orali e verifiche scritte.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

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

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

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

Le CV.

Les institutions françaises et italiennes.

**ABILITÀ**

27

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

Comprendere, descrivere, confrontare i differenti regimi alimentari.

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

Saper redigere un CV.

Saper riconoscere le diverse figure istituzionali. Saper operare un confronto tra le istituzioni francesi e italiane volto a rilevare analogie e differenze.

## COMPETENZE

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

Riconoscere, cogliere analogie e differenze dei diversi regimi alimentari.

Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia.

Presentare il proprio profilo professionale.

Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi e italiane.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

La sécurité et l'hygiène

### U.D.A. 2

Les régimes spécifiques

### U.D.A. 3

Les maîtres cuisiniers

### U.D.A. 4

Le monde du travail

### U.D.A. 5

Les institutions françaises

---

**MATERIA: MATEMATICA**

---

**DOCENTE: PROF. GURRIERI CARMELO**

---

**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:**

19 ore del prof. Basile + 1 educazione civica  
26 ore del prof. GURRIERI + 4 educazione civica

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

12

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

- Pausa didattica al termine del primo 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
- Materiale fornito dal docente

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Orali:

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

29

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  $\frac{\infty}{\infty}$  ;
- 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. Crescenza e decrescenza
6. Simmetrie: funzione pari e dispari

### 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  $\frac{\infty}{\infty}$

### U.D.A. 4

**“La derivata prima di una funzione”**

1. Calcolo delle derivate fondamentali;
2. Derivate del prodotto tra due funzioni.

U.D.A. 5

**“Lo studio di funzione”**

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

---

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

---

**DOCENTE: DI PIETRO ALDO**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO**

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

**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:**

142

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

15

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale, Esercitazioni guidate, Problem solving

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica, Recupero individualizzato per gli alunni bisognosi, Dialogo formativo

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

prove scritte e orali, simulazioni Esame di Stato

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Criteri di qualità degli alimenti: tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare
- Promozione del Made in Italy
- Sostenibilità ambientale e spreco alimentare
- Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie

**ABILITÀ**

32

- 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 e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili
- 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
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e la cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

- Innovazioni di filiera e sostenibilità
- Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: Salmonellosi, Botulismo, Epatite virale A
- HACCP
- Qualità totale, controllo e certificazioni

### U.D.A. 2

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

---

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CLASSE V B ENO**

---

DOCENTE: DANIELE BLANDINI

---

## LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Smart chef.

## ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

6 + 2 (compresenza)

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

198

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

171

## ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

27

## METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

## INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

## MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

## STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e laboratoriali

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

## CONOSCENZE

L'evoluzione del gusto e delle tipologie delle cucine nel mondo  
Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti  
Adeguamento delle ricette  
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno  
Tecnologie innovative per la produzione gastronomica  
Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti  
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale

34

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: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

---

DOCENTE: LOMBARDO ETTORE

---

## LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

## ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

132

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

81

## ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

17

## METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

## INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi e approfondimenti

## MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

## STRUMENTI DI VERIFICA:

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

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

## CONOSCENZE

Caratteristiche principali e dinamiche del mercato turistico internazionale.

Conoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di settore.

Organismi internazionali.

Le principali tecniche di marketing turistico.

Tecniche di web marketing.

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

Le principali strategie d'impresa e semplici scelte strategiche.

Pianificazione e programmazione aziendale, in situazioni semplificate.

Il concetto di Vantaggio competitivo.

37

Gli elementi fondamentali del controllo di gestione.  
Il budget e il business plan, in situazioni semplificate.  
Linee essenziali della Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti.  
Linee essenziali della normativa di tutela della privacy. e delle norme volontarie ISO 9000. Elementi fondamentali dei contratti dell'impresa alberghiera.  
Principali responsabilità degli operatori del settore.  
Le principali abitudini alimentari e gli aspetti fondamentali dell'economia del territorio.  
Le principali filiere agroalimentari.  
Normativa essenziale di settore.  
I principali marchi di qualità alimentare.  
I prodotti a chilometro zero.

## ABILITA'

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

## COMPETENZE

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.  
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.  
Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.  
Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.  
Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.  
Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.  
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.  
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi.  
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.  
Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.  
Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### IL MERCATO TURISTICO

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

### U.D.A. 2

#### IL MARKETING

##### **Il marketing: aspetti generali**

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

##### **Il marketing strategico**

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

##### **Il marketing operativo**

##### **Le caratteristiche del prodotto**

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

##### **Il marketing plan**

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

### U.D.A. 3

#### PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

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

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

##### **Il budget**

- Il budget
- Differenza tra bilancio di esercizio e budget

39 - Il budget degli investimenti

- Il budget economico di una struttura ricettiva e di un ristorante
- Il controllo budgettario Il Business plan
- Il business plan
- Il contenuto del business plan

#### U.D.A. 4

### LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

#### **Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro**

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

#### **Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali**

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

#### **I contratti delle imprese ristorative**

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

#### U.D.A. 5

#### **Le abitudini alimentari**

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

#### **I marchi di qualità alimentare**

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

---

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA**

---

DOCENTE: PROF. TUBOLINO VINCENZO

---

Classe V B ENO a.s. 2024-25

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

Edizione Plan

SALA e VENDITA per Cucina

ALMA

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

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

48

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

26

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali  
Prove pratiche  
Degustazioni

41

---

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

Conoscenza del lessico relativo al proprio ambito professionale.

### ABILITÀ

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

### COMPETENZE

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

---

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Tecniche di vinificazione; i vini fortificati o liquorosi

### U.D.A. 2

Le principali caratteristiche dei vini liquorosi certificazioni di qualità.

### U.D.A. 3

Enogastronomia regionale

### U.D.A. 4

I vitigni per la produzione del Marsala.

### U.D.A. 5

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

### U.D.A. 6

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

### U.D.A. 7

L'igiene del personale addetto alla ristorazione. La cura della persona e dell'abbigliamento di lavoro.

### U.D.A. 8

La distillazione. Gli alambicchi. Classificazione di distillati, liquori e creme.

---

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

---

DOCENTE: CORTESE PAOLA

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

“Tempo di sport”, Idee per generare competenze, benessere e cultura sportiva, di Pier Luigi Del Nista e Andrea Tasselli, edizione arancione. G. D'Anna Casa Editrice. ISBN9788857793030

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

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

50

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:**

44

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

6

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Osservazione sistematica.

Prove pratiche di valutazione.

Test e verifiche orali.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Le norme regolamentari di alcuni giochi di squadra (pallavolo, pallacanestro, tennistavolo).

Gli elementi fondamentali e tecnici delle attività sportive individuali e di squadra.

Olimpiadi moderne e finalità, il sistema immunitario, gli alimenti ed il metabolismo, le dipendenze, il primo soccorso, il doping.

Agenda 2030, in particolare sostenibilità, inclusione, Io cittadino consapevole.

43

## ABILITÀ

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

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

Saper valutare le proprie capacità e abilità dei gesti motori.

Conoscenza della terminologia e nomenclatura delle posture di tutto quello che concerne il corpo in movimento.

## COMPETENZE

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati, i fondamentali del tennis e il padel.

Conoscenza dei fondamentali del calcio, pallavolo e pallacanestro. Conoscenza della disciplina Ginnastica Funzionale con terminologia appropriata conosciuta nel mondo.

Capacità di cooperare e collaborare, rafforzamento dello spirito di squadra con riferimento ai valori della solidarietà e della tolleranza. Rispetto delle regole e lavoro dignitoso.

Tipologie di contratto dalla formazione all'impiego.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Le capacità motorie condizionali e coordinative.

### U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti dei giochi sportivi di squadra.

### U.D.A. 3

Tennis e padel. Giochi di squadra.

### U.D.A. 4

Educazione alla salute-prevenzione e sicurezza attraverso la corretta esecuzione del gesto motorio. Il primo soccorso.

### U.D.A. 5

Educazione civica "Io cittadino consapevole".

Aspetti salutari della dieta mediterranea nello sport e nello stile di vita, compreso l'aspetto culinario.

## ABILITÀ

Diritto alla salute.

## METODOLOGIA

Lezione frontale aperta, dialogata e partecipata.

Siracusa  
30-04-2025

FIRMATO DOCENTE  
CORTESE PAOLA

---

**MATERIA: RELIGIONE**

---

DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA

---

## LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“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:

22

## ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

5

## 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

45

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

## COMPETENZE

Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:

Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.

Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.

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

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### IL MONDO CHE VOGLIAMO

### U.D.A. 2

#### ALLA RICERCA DI UN SENSO

### U.D.A. 3

#### CHE COS'É UN UOMO PERCHÉ TE NE CURI

## INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA BOSCARINO ROBERTA

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 e con le Linee guida allegate 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.

DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	METODOLOGIA
Progetto "Noi e gli altri"	2	I quadrimestre	La cittadinanza attiva. Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne: nell'ambito delle attività del progetto di Ed. alla salute, legalità ed ambiente "Noi e... gli altri", partecipazione all'evento in live streaming "LIBERE. Insieme contro la violenza sulle donne", promosso da UNISONA LIVE in collaborazione con Fondazione Una Nessuna Centomila.	Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità (gruppi di lavoro, tutoraggio tra pari, supporto ad altri, iniziative di volontariato, azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva). Favorire l'ideazione di progetti di service learning a supporto del bene comune nei territori di appartenenza della	Webinar con dibattito e confronto

				scuola.	
<b>Storia/ Potenziamento Educazione Civica</b>	2	II quadrimestre	Giorno del Ricordo in memoria delle vittime delle foibe.	Creare una cultura della memoria storica sulle esperienze tragiche e sui tragici avvenimenti del Novecento	Commemorazione presso l'Istituto con visione del filmato d'epoca prodotto dall'Istituto Luce, interventi delle Autorità Civili e Militari, relazione eventi storici prof. Giuseppe Garro, Responsabile per la Città di Siracusa dell'Associazione Culturale "Lamba Doria", dibattito
<b>Storia/ Sostegno</b>	4	I e II quadrimestre	Articoli 1, 2, 3 e 4 della Costituzione. Laboratorio su stereotipi e violenza di genere.	Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.	Ascolto di Podcast, lezione partecipata
<b>Religione</b>	1	II quadrimestre	La politica e il bene comune	Riconoscere il valore delle relazioni. Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.	Lezione frontale. Visione documentari. Lettura documenti. Dibattito.
<b>Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva</b>	9	I e II quadrimestre	Genesi storica della Costituzione. Che cos'è la Costituzione. Caratteristiche e struttura della Costituzione.	Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui	Lezione frontale con dibattito.  Lettura di articoli di

			<p>Il concetto di sovranità. La violenza di genere. Certificazioni comprate senza esami, il mercificio dei titoli, l'inchiesta. Gli strumenti di pianificazione aziendale: il budget, il business plan. Le norme sulla costituzione dell'impresa.</p>	<p>essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale. Riconoscere le principali strategie di pianificazione aziendale.</p>	<p>giornale seguita da dibattito.</p>
	2	I quadrimestre	<p>L'Unione Europea. Le Istituzioni dell'Unione Europea.</p>	<p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee. Rintracciare le origini e le ragioni storico politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.</p>	<p>Lezione frontale con dibattito</p>
<b>Francese</b>	1	II quadrimestre	<p>Les institutions françaises et italiennes.</p>	<p>Saper riconoscere le diverse figure istituzionali. Saper operare un confronto tra le istituzioni francesi e italiane volto a rilevare</p>	<p>Lezione frontale con dibattito. Attività di ricerca.</p>

				analogie e differenze.	
<p><b>COMPETENZE</b></p> <p><b>NUCLEO CONCETTUALE SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ</b></p> <p><b>5.</b> 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.</p> <p><b>8.</b> 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.</p>					
DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	METODOLOGIA
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	II quadrimestre	Alimentazione e salute. Made in Italy. Sostenibilità ambientale e sviluppo sostenibile.	Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, consumi, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.	Lezione frontale con dibattito
Matematica	4	II quadrimestre	L'Agenda 2030 e i suoi 17 obiettivi. Consegna e discussione dei lavori di Educazione Civica.	Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee.	Lezione partecipata.  Flipped Classroom.
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	3	I quadrimestre	Il patrimonio e le specificità turistiche e agroalimentari del territorio.	Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del	Lezione frontale con dibattito

	2	I quadrimestre	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.	patrimonio e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	Webinar con dibattito e confronto
<b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina</b>	2	I quadrimestre	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
<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	3	I e II quadrimestre	La Dieta mediterranea: il manifesto. Diritto alla salute. Sport e prevenzione delle cure mediche.	Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, consumi, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).	Lezione partecipata
<b>Inglese</b>	3	I e II quadrimestre	Think globally, eat locally - The UN 2030 Agenda: Sustainable development goals - Definition of "Sustainability" - Sustainable diet (Food pyramid/ Environmental pyramid) - "Hunger" according to FAO (Cenni)	Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.	Lezione frontale con dibattito

**COMPETENZE****NUCLEO CONCETTUALE CITTADINANZA DIGITALE**

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

DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	METODOLOGIA
<b>Matematica</b>	1	I quadrimestre	Riflessioni e discussione in aula sull'uso improprio e proprio del cellulare nella vita quotidiana.	Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.	Lezione frontale con dibattito
<b>TOTALE</b>	<b>43</b>				
<b>ALTRE ATTIVITÀ INERENTI ALL'EDUCAZIONE CIVICA</b>					
DATA	ORE	CONTENUTI			
28/10/2024	1	Nell'ambito delle attività del progetto di Ed. alla salute, legalità ed ambiente "Noi e... gli altri", incontro informativo DONATORINATI - Associazione Donatori Volontari Polizia di Stato (ADVPS) - Siracusa			
09/12/2024	4	Manifestazione "Together for inclusion" presso lo Stadio De Simone di Siracusa			
10/12/2024	3	Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" presso l'E-Planet Vasquez di Siracusa			
07/02/2025	3	Visione del film "Jo Jo Rabbit" presso l'EPlanet Vasquez di Siracusa			
<b>TOTALE</b>	<b>11</b>				

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

<b>Data</b>	<b>Attività svolte</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Competenze acquisite</b>
18/09/2024	Incontro informativo sull'organizzazione del G7 presso l'Urban Center di Siracusa	Tutte	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
23/09/2024	Nell'ambito del G7, Tavola rotonda "I prodotti dell'agroalimentare dalla terra alla tavola" presso il centro convegni del Santuario Madonna delle Lacrime di Siracusa	Tutte	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
25/09/2024	Nell'ambito del G7, convegno sull'Intelligenza Artificiale presso il Teatro Comunale di Siracusa	Tutte	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
21-23-24-25-26-27/09/2024	Eventi del G7 EXPO 2024	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
26-27-28/09/2024	Progetto "Incontri di Gusto" - "Gli Istituti Alberghieri al couscoustest"	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
24/10/2024	Cooking show condotto dallo chef Nino Ferreri del ristorante, "Limu" di Bagheria (una stella Michelin) presso la struttura "MANGIA'S RESORT" di Brucoli (SR)	Tutte	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
24/10/2024	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
30-31/10/2024	Evento inaugurazione "Expo Fiera dei Morti" ottobre	Tutte	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

04/12/2024	Attività di orientamento in entrata presso il 7° I.C. "Costanzo" di Siracusa	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
15/12/2024	Open Day presso l'IPSAR	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
16/12/2024	Visita al Corpo di Santa Lucia presso la Basilica di Santa Lucia al Sepolcro	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
19/12/2024	Attività di orientamento in entrata a Sortino	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
16/01/2025	Attività di orientamento in entrata presso il 2° Istituto Comprensivo "A. Manzoni - D. Dolci" di Priolo Gargallo (SR)	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
03/02/2025	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	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
19/02/2025	Progetto di Orientamento in Uscita "OUI, ovunque da qui", organizzato da Unict	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
26/02/2025	Giornata conclusiva di premiazione del contest "Tradizioni Carnascialesche" presso la Cantina Rudinì di Pachino (SR)	Tutte	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
Dal 28/04 al 30/04/2025	7° Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia organizzato dalla FIGGC in collaborazione con il MIM e con l'I.I.S. "Domenico Alberto Azuni" di Cagliari	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
09/05/2025	Progetto Orientamento - Associazione di volontariato "Misericordia"	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 ristorazione

### **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 12 maggio 2025.

**IL CONSIGLIO DI CLASSE V B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

<b>Componente</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
Prof.ssa Anisetto Arianna	Francese	
Prof. Blandini Daniele	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
Prof.ssa Boscarino Roberta	Sostegno	
Prof.ssa Cavallaro Alessandra	Religione	
Prof.ssa Cortese Paola	Scienze Motorie e Sportive	
Prof. Di Pietro Aldo	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Prof. Gurrieri Carmelo	Matematica	
Prof. Lombardo Ettore	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	
Prof.ssa Lutri Luisa	Inglese	
Prof. Panusa Demetrio	Italiano e Storia	
Prof. Tubolino Vincenzo	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

## ALLEGATI

---

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

**Allegato 1:**

- Relazione candidato con disabilità (n. 1)

**Allegato 2:** Relazione PCTO del Tutor scolastico

**Allegato 3:** Griglia di valutazione 1<sup>a</sup> prova scritta

**Allegato 4:** Griglia di valutazione della 2<sup>a</sup> prova scritta

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

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

---

ALLEGATO 2: RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO

---



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. Panusa Demetrio**

**Classe V B Enogastronomia**

Il sottoscritto Prof. Panusa Demetrio, individuato in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO per la classe V B Enogastronomia, con Circolare n. 77 Prot. n. 0016002 del 24-10-2024, redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate nel corrente A.S. 2024-2025.

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

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

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

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

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

In riferimento alle attività di PCTO all'estero:

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. 10

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

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

Siracusa, 12/05/2025

Il Tutor Scolastico  
Prof. Panusa Demetrio

---

**ALLEGATO 3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**


---

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A**

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

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

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

### ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

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

**Candidato:** \_\_\_\_\_

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /100

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /20

**Commissari:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Presidente:** \_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

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

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

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

### ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

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

**Candidato:** \_\_\_\_\_

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /100

**Punteggio** \_\_\_\_\_/20

**Commissari:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Presidente:** \_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

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

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

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

### ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	Testo non pertinente rispetto alla traccia e non coerente per titolo ed eventuale parafrasi	<b>0 - 4</b>	
	Testo parzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerenza del titolo ed eventuale parafrasi con diverse imprecisioni	<b>5 - 8</b>	
	Testo sufficientemente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi con alcune imprecisioni	<b>9</b>	
	Testo sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	<b>10 - 12</b>	
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	<b>13 - 15</b>	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Esposizione gravemente disordinata e incoerente	<b>0 - 4</b>	
	Esposizione incerta e slegata	<b>5 - 8</b>	

	Esposizione sufficientemente scorrevole e coerente	<b>9</b>	
	Esposizione scorrevole e coerente	<b>10 - 12</b>	
	Esposizione perfettamente organica, scorrevole e coerente	<b>13 - 15</b>	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Gravissime lacune ed errori nelle conoscenze e riferimenti culturali	<b>0 - 3</b>	
	Conoscenze e riferimenti culturali poco strutturati con imprecisioni ed errori	<b>4 - 5</b>	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficienti	<b>6</b>	
	Conoscenze e riferimenti culturali nel complesso corretti	<b>7 - 8</b>	
	Conoscenze e riferimenti culturali pienamente corretti e articolati	<b>9 -10</b>	

**Candidato:** \_\_\_\_\_

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /100

**Punteggio** \_\_\_\_\_/20

**Commissari:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Presidente:** \_\_\_\_\_

## ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione seconda prova scritta		
Candidato _____ Classe _____ Voto _____ / 20		
Indicatore	Descrittori	punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo  (max 3 punti)	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2,5
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1,5
	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione  (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori	2
	Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori	1
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi  (max 8 punti)	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e ottime capacità di collegamenti concettuali e operativi	8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali e buone capacità di collegamenti concettuali e operativi	7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali e discreta capacità di collegamenti concettuali e operativi	6
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali e sufficienti capacità di collegamenti concettuali e operativi	5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali ed operativi inadeguati	4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali e operativi lacunose	1
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale  (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi	3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2

	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,5
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
	<b>Totale punti</b>	

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE



---

ALLEGATO 6: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

---

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE -IPSAR - FEDERICO II DI SVEVIA - SIRACUSA

SIMULAZIONE ESAMI DI STATO 2024-2025

PROVA DI ITALIANO

CLASSE V SEZ. ....

SIRACUSA .....

PROF./SSA .....

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, a soli 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.

Analisi e interpretazione                      PROVA DA  
di un testo letterario narrativo            SVOLGERE

---

## 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 stechiometrico<sup>1</sup>, 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 Caselli<sup>2</sup>: 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 dispense<sup>3</sup> 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 usbergo<sup>4</sup>; 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

---

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

<sup>2</sup> **Caselli**: il tecnico del laboratorio della facoltà di Chimica.

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

<sup>4</sup> **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 de! 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 adottate 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 adottati 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.