



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE QUINTA SEZ. A ARTE BIANCA

Indirizzo PASTICCERIA

Coordinatore Prof. Ancona Gabriele

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE _____	5
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2024-2025 e nel triennio</i> _____	6
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i> _____	7
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	8
<i>Attribuzione del credito scolastico</i> _____	9
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	9
<i>Credito scolastico III e IV anno</i> _____	10
LE PROVE D'ESAME _____	11
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i> _____	13
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI _____	14
<i>Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i> _____	14
<i>Materia:SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i> _____	20
<i>Materia: LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
<i>Materia: ITALIANO</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
<i>Materia: STORIA</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
<i>Materia: LINGUA INGLESE</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
<i>Materia: FRANCESE</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
<i>Materia: SPAGNOLO</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
<i>Materia: MATEMATICA</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
<i>Materia: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
<i>Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
<i>Materia: RELIGIONE</i> _____	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
Materia Educazione Civica _____	
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA_ ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.	
PCTO NEL TRIENNIO _____	43
ALLEGATI _____	52
<i>Allegato 1: Piano didattico candidato D.S.A.</i> _____	53
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i> _____	58
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i> _____	62
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i> _____	71
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i> _____	73
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i> _____	74

Il presente documento è composto da n. 102 pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

- Generare un forte senso di appartenenza nell'utenza e riacquistare il proprio ruolo nello sviluppo armonico della società.
- Attuare percorsi di innovazione 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 la pasticceria”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e della pasticceria, 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 di pasticceria e l'organizzazione della commercializzazione; 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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof. Ancona Gabriele

Descrizione della classe

La classe è composta da 5 alunni: 3 femmine e 2 maschi, provenienti dalla IV A Arte Bianca. È presente un'alunna con D.S.A., che segue un piano didattico personalizzato.

La classe risulta articolata per quanto riguarda la seconda lingua straniera, in quanto 2 alunni studiano la lingua spagnola e 3 alunni la lingua francese. La continuità didattica è stata, ove possibile, assicurata rispetto al precedente anno scolastico.

Grado di coinvolgimento

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

Partecipazione al dialogo educativo

Il dialogo educativo è stato aperto e per alcuni alunni c'è stata una risposta attiva agli stimoli didattici ed educativi dei docenti. Nel complesso il gruppo classe ha maturato un livello relativamente sufficiente, una buona socializzazione e una sufficiente collaborazione. Purtroppo, una parte del gruppo classe ha affrontato l'ultimo anno scolastico con una certa apatia ed indifferenza, mostrando una partecipazione al dialogo educativo non sempre adeguata ed un impegno discontinuo. Il livello di preparazione raggiunto dagli allievi è quindi eterogeneo. Si distinguono alcuni alunni che hanno acquisito un'apprezzabile capacità di organizzazione critica, personale ed organica dei contenuti; altri invece hanno mostrato un impegno meno costante e responsabile allo studio, sfociato talvolta in uno scarso interesse al punto che i contenuti delle discipline sono stati sintetizzati con l'ausilio di strumenti facilitatori quali mappe, riassunti e schede di sintesi.

Il recupero è stato effettuato durante le ore curriculari, come deciso in collegio docenti; ciò ha permesso di riprendere e chiarire ulteriormente gli argomenti su cui gli alunni avevano maggiori difficoltà. I programmi si sono svolti, in generale, con dei parziali scostamenti rispetto a quanto programmato all'inizio dell'anno scolastico, ciò dovuto alle frequenti assenze di alcuni alunni ed è stato necessario effettuare degli aggiustamenti.

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

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

al 5° anno PCTO a Cipro (Larnaca) ed in Irlanda (Cork)

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

Comportamento e frequenza

La frequenza per alcuni di loro è stata regolare mentre per altri, a causa delle numerose assenze, non lo è stato. Il comportamento è stato sempre corretto.

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

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

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

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

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

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

CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO

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

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.

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 “Scienze e cultura delle alimentazioni e laboratorio di enogastronomia”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione, della durata di quattro ore, in data 11/04/2025.

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: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

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:

144

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024:

90

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi e approfondimenti

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche principali e dinamiche del mercato turistico Internazionale.

Conoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di settore.

Organismi internazionali.

Le principali tecniche di marketing turistico.

Tecniche di web marketing.

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

Le principali strategie d'impresa e semplici scelte strategiche.

Pianificazione e programmazione aziendale, in situazioni semplificate.

Il concetto di Vantaggio competitivo.

Gli elementi fondamentali del controllo di gestione.

Il budget e Il business plan, in situazioni semplificate.

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

Linee essenziali della normativa di tutela della privacy, e delle norme volontarie ISO 9000. Elementi fondamentali dei contratti dell'impresa alberghiera.

Principali responsabilità degli operatori del settore.

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

Le principali filiere agroalimentari.

Normativa essenziale di settore.

I principali marchi di qualità alimentare.

I prodotti a chilometro zero.

ABILITA'

Saper riconoscere le caratteristiche principali del mercato turistico.

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

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

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

Riconoscere semplici dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa.

Redigere la contabilità di settore.

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

Riconoscere le principali strategie di pianificazione e programmazione.

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

Riconoscere i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.

COMPETENZE

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

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

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

Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.

Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

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

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

Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

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

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

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

Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

IL MERCATO TURISTICO

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

U.D.A. 2

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

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

Il marketing strategico

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

Il marketing operativo

Le caratteristiche del prodotto

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

Il marketing plan

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

U.D.A. 3

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

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

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

Il budget

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

U.D.A. 4

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

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

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

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

I contratti delle imprese ristorative

- Gli elementi di un contratto
- La responsabilità giuridica
- I contratti del settore ristorativo
- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione
- Che cos'è il codice del consumo
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting

- 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?

U.D.A. svolto: I leoni di Sicilia: Aspetti economici all'epoca del Gattopardo

MATERIA: ITALIANO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

M. Samburgar e G. Salà, *Tempo di letteratura*, vol. 3, Dall'Età del Positivismo alla letteratura contemporanea, 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:

101

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione partecipata - apprendimento cooperativo- flipped classroom

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recupero durante le ore curriculari per chiarimenti e interventi individualizzati.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo – Power Point – Appunti del docente/Fotocopie – Mappe concettuali

STRUMENTI DI VERIFICA:

Scritte e orali (per le verifiche scritte si sono rispettate le tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato)

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscere il contesto storico, culturale e ideologico del secondo Ottocento e del Novecento
- Caratteri fondamentali del Realismo, Naturalismo, Verismo e Decadentismo
- Autori e testi fondamentali del periodo
- Significative produzioni letterarie anche di autori internazionali

ABILITÀ

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'Età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo

- Il Positivismo e la sua diffusione
- La nascita dell'evoluzionismo
- Dal Realismo al Naturalismo
- Il Verismo

U.D.A. 2

Giovanni Verga e il mondo dei Vinti

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- I Malavoglia: *Prefazione a I Malavoglia, La famiglia Malavoglia, L'arrivo e l'addio di 'Ntoni*
- Mastro Don Gesualdo: *La morte di Gesualdo*

U.D.A. 3

Simbolismo, Estetismo e Decadentismo

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

U.D.A. 4

Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- Myricae: *X Agosto; Temporale, Il lampo, Il tuono, Novembre*
- Il Fanciullino: *È dentro di noi un fanciullino*

U.D.A. 5

Le Avanguardie

- Il Futurismo
- *Il Manifesto del Futurismo*
- *L'Espressionismo*
- *Il Dadaismo*
- *Il Surrealismo*

U.D.A. 6

La letteratura del primo Novecento in Italia

- Il romanzo della crisi

Italo Svevo

- La vita, il pensiero e la poetica
- I romanzi: *Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno* (trama)
- da *La coscienza di Zeno: Prefazione e preambolo, L'ultima sigaretta*

U.D.A. 7

Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- I romanzi
- L'umorismo: *Il sentimento del contrario*
- Novelle per un anno: *La patente, Il treno ha fischiato*
- *Il fu Mattia Pascal* : Premessa (cap.I)

- *Uno, nessuno e centomila: Salute!* (libro I, capitolo VII)

U.D.A. 8

Primo Levi

- la vita
- il pensiero e la poetica
- *Se questo è un uomo*: trama e struttura dell'opera
- *da Se questo è un uomo*: "Considerate se questo è un uomo"
- *da Se questo è un uomo*: "I sommersi" (capitolo IX)

U.D.A. 9

Giuseppe Ungaretti: il poeta-soldato

- Vita e opere
- *L'Allegria*: contenuti e struttura
- *Veglia, Fratelli, Soldati, Sono una creatura, San Martino del Carso*

MATERIA: STORIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Paolo Di Sacco, *Agenda Storia* - Vol.3, Il Novecento e l'età attuale, Edizione 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:

48

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione partecipata - apprendimento cooperativo- flipped classroom

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recupero durante le ore curriculari per chiarimenti e interventi individualizzati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo – Power Point - Mappe concettuali – Strumenti audiovisivi

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Età giolittiana:

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

Prima guerra mondiale:

- La prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra

L'età dei totalitarismi:

- La rivoluzione russa e lo stalinismo
- Il fascismo
- La crisi del '29
- Il nazismo

Seconda guerra mondiale:

- La seconda guerra mondiale

ABILITÀ

- Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato
- Individuare relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali

- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro
- Utilizzare e applicare categorie, metodo e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali

COMPETENZE

- Individuare le connessioni fra l'età giolittiana e i conflitti fra le nazioni europee che sfoceranno nella prima guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Individuare le connessioni fra le cause della prima guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Riconoscere la dimensione geografica in cui si inserisce la prima guerra mondiale
- Individuare le connessioni fra i totalitarismi e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Riconoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i totalitarismi
- Individuare le connessioni fra la seconda guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali

CONTENUTI

U.D.A. 1

Trasformazioni di fine secolo

- La Belle Epoque
- L'Italia e l'Europa a fine Ottocento
- Le nuove potenze
- L'età giolittiana

U.D.A. 2

La Prima Guerra mondiale

- Le ragioni profonde della guerra
- L'Italia entra in Guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra- Rivoluzione russa
- I trattati di Pace
- Il difficile dopoguerra

U.D.A. 3

La rivoluzione russa Lo stalinismo

U.D.A. 4

Il Fascismo

- Il difficile dopoguerra
- Il biennio rosso

Il fascismo: nascita e presa del potere

- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria

U.D.A. 5

La crisi del '29 e il New Deal

- I "ruggenti anni venti"
- La crisi del '29
- Il New Deal

U.D.A. 6

Il regime nazista

- La Repubblica di Weimar
- Il Nazismo e la salita al potere di Hitler

U.D.A. 7

La seconda guerra mondiale

La seconda guerra mondiale e i suoi effetti

MATERIA: LINGUA INGLESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

- BAKE IT!(G. MALCHIODI-LOESCHER EDITORE)
- FLAVOURS(ASSIRELLI-VETRI-RIZZOLI EDITORE)
- READY FOR INVALSI(P. DRURY-OXFORD)

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:

32

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

7 ORE di cui 2 di Ed Civica (dal 16/05/25 al 06/06/25)

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

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Utilizzo della lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi sia in forma scritta sia orale .
Interazione in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale,quotidiano,sociale o professionale utilizzando anche lessico specifico della microlingua del settore di indirizzo

ABILITÀ

- Saper padroneggiare le strutture linguistiche per descrivere i vari tipi di ristoranti
- Saper acquisire ed interpretare l'informazione attraverso l'ascolto e la lettura di testi
- Saper produrre brevi sintesi e commenti utilizzando il lessico appropriato dell' indirizzo
- Saper interagire in maniera adeguata in conversazioni su temi di carattere quotidiano e professionale nel proprio settore di indirizzo
- Saper comprendere le disposizioni di legge sulle norme da rispettare per la sicurezza alimentare(HACCP)
- Saper individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.
- Saper riferire le caratteristiche della Piramide Alimentare, della Double Pyramid e individuare i gruppi alimentari
- Saper descrivere i Piatti Salutari " Eatwell Plate " e "Myplate "

- Saper delineare le caratteristiche della Dieta Mediterranea
- Saper dare informazioni su diete speciali (Gluten free) evidenziando la differenza tra intolleranze ed allergie
- Saper dare informazioni sulle Diete Speciali (Vegans-Vegetarians-Fructarians)
- Saper comprendere l'importanza delle principali norme igieniche personali e sul luogo di lavoro

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali ,nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche ,utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il consolidamento con i colleghi
- Produrre testi in relazione a differenti scopi comunicativi dell'ambito professionale.
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilità

CONTENUTI

U.D.A. 1

A PLACE TO WORK IN

Restaurants and promotions

- Restaurants
- Promoting your restaurant
- Advertising an eating place

Fast eating places and banquets

- Eating in a fast food
- Buffets/Banquets

Eating in bars and pubs

- Selling food in bars and pubs

U.D.A. 2

FOOD SAFETY AND HYGIENE

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

U.D.A. 3

HEALTHY EATING

- Nutrients-Food and health
- The food pyramid/ Environmental pyramid
- Food groups
- Healthy plates (The Eatwell Plate-My Plate)
- The Mediterranean diet:a real lifestyle-Advantages of the Mediterranean diet
- Special diets for food allergies and intolerances-Celiac disease
- Alternative diets : Vegans-Vegetarians-Fructarians

UDA 4

PERSONAL SAFETY AND HYGIENE-

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

ED.CIVICA

USA

Cenni su:

US political system (the Congress,the President,the political parties,the flag)

THE SICILIAN PASTRY

- Cassatina
- Paste di mandorla
- Cuccia

MATERIA: FRANCESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

D. Bertone – P. Bovero, “Et comme dessert ?”, Lœscher editore.

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:

76

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

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, fotocopie, materiale informativo, piattaforma classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e verifiche scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Les infections et les intoxications alimentaires, allergies et intolérances, l'HACCP, les 7 principes obligatoires.

La pyramide alimentaire, la diète méditerranéenne, végétarisme et véganisme, le régime macrobiotique, les troubles du comportement alimentaire, slow food, alimentation durable.

Le chef pâtissier et la carrière professionnelle. Cédric Grolet, Pierre Hermé, Christophe Michalak.

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

Les institutions françaises et italiennes.

ABILITÀ

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

Comprendere, descrivere, confrontare i differenti regimi alimentari.

Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale. Conoscere le funzioni di un pasticciere nei diversi ambiti.

Saper redigere un CV e descrivere un percorso di formazione.

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 alla pasticceria.

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

L'alimentation équilibrée

U.D.A. 3

Les pâtisseries

U.D.A. 4

Le monde du travail

U.D.A. 5

Les institutions françaises

MATERIA: SPAGNOLO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

69

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, video e dispense su Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La dieta mediterránea.
- La pirámide alimenticia.
- La alimentación vegana.
- Las designaciones de productos de calidad.
- El chef pastelero: funciones y carrera.
- Paco Torreblanca.
- Albert Adriá.
- Dulces típicos de España: el turrón, las yemas de Santa Teresa, los virolos y las torrijas.
- Reglas y normas higiénicas en la cocina
- La contaminación de los alimentos.

- Certificado en higiene alimentaria.
- HACCP
- La entrevista de trabajo.
- Los tipos de contrato.
- Las prácticas
- España e Italia en comparación: su organización política, su Constitución y el ingreso en Europa.

ABILITÀ

- Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale.
- Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale.
- Conoscere le funzioni di uno chef di pasticceria.
- Conoscere e saper applicare le norme igieniche nel laboratorio di pasticceria
- Comprendere ed elaborare ricette.
- Utilizzare espressioni proprie del linguaggio specifico
- Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro.
- Conoscere l'organizzazione politica spagnola e la nascita della Costituzione fino all'ingresso nell'Unione europea. Saper mettere a confronto l'organizzazione politica spagnola con quella italiana.
- Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale: individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali

COMPETENZE

- Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione.
- Trarre conclusioni ed esprimere la propria opinione.
- Migliorare e proteggere l'ambiente e la salute, valorizzare il territorio e le sue eccellenze. Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro
- Comprendere un documento autentico relativo al mondo della pasticceria.
- Essere in grado di utilizzare la lingua nel settore specifico d'indirizzo
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero
- Migliorare le conoscenze inerenti all'organizzazione politica della Spagna, messa a confronto con l'Italia nel contesto europeo, per essere un cittadino consapevole.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Alimentación

U.D.A. 2

El mundo de la pastelería

U.D.A. 3

Trabajar en la pastelería

U.D.A. 4

Buscando empleo

U.D.A. 5

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

CONOSCENZE

Disequazioni di primo e secondo grado
Sistemi di equazioni e di disequazioni
Gli intervalli
Classificazione delle funzioni numeriche reali
Insieme di definizione di una funzione
Intorni di un punto
Limiti di una funzione reale di variabile reale.
Gli asintoti
Lettura di un grafico per risalire alla funzione di partenza: individuazione di segno, punti di intersezione con gli assi, asintoti, massimi e minimi relativi e assoluti.
Le funzioni: studio completo di semplici funzioni reali di variabile reale fino ai limiti.

ABILITÀ

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
Individuare il modello adeguato per risolvere problemi di conteggio
Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli
Trovare il dominio di una funzione
Trovare gli intervalli di positività di una funzione
Intersezione con gli assi cartesiani
Eeguire le operazioni con i limiti
Calcolare il limite di una funzione reale anche nel caso in cui questo si presenti in forma indeterminata.
Calcolare gli asintoti
Individuare i massimi e i minimi relativi ed assoluti dal grafico finale della funzione.

COMPETENZE

Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati
Eeguire lo studio completo di semplici funzioni e rappresentarle graficamente

CONTENUTI

U.D.A. 1

LE FUNZIONI

- Classificazione di una funzione
- Dominio, intersezione con assi e studio del segno

U.D.A. 2

I LIMITI DI UNA FUNZIONE

- Concetto di limite calcolato nei punti estremi del dominio
- Gli asintoti orizzontali e verticali
- Ricerca degli asintoti e rappresentazione grafica

U.D.A. 3

LE DERIVATE

- Individuazione dei punti di massimo e di minimo di una funzione dalla lettura del grafico finale.

U.D.A. 4

LO STUDIO DI FUNZIONE

- Rappresentazione del più probabile grafico di una funzione
- Indicazione degli elementi individuati sul piano cartesiano.

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Laboratorio di pasticceria Alma

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

7 (5+2compresenza)

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

139

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

125

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

21

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning, Problem solving, Metodo induttivo, Metodo funzionale-comunicativo, Didattica Laboratoriale, dibattito, studio di casi.

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, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani online, strumenti audiovisivi, lavagna digitale.

STRUMENTI DI VERIFICA:

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

L'evoluzione del gusto e delle tipologie della pasticceria
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 dolciaria e di arte bianca
Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti
Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale
Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)
Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni
Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici
La normativa igienico-sanitaria
Il piano di autocontrollo e il sistema HACCP
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
La "qualità totale": i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali

ABILITÀ

Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto e della pasticceria o in base a particolari esigenze alimentari della clientela
Realizzare prodotti dolciari 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 dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito
Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari
Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico
Valorizzare e innovare la pasticceria 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 i prodotti dolciari e da forno
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria
Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari 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

U.D.A. 1

La produzione dolciaria: il cliente e le sue esigenze nutrizionali

U.D.A. 2

I prodotti dolciari e da forno: dal processo al prodotto

U.D.A. 3

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

U.D.A. 4

Il catering, il banqueting e i servizi esterni

U.D.A. 5

Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

70

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

38

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione sistematica.

PowerPoint e prove pratiche di valutazione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza delle norme regolamentari di alcuni giochi di squadra.

Conoscere le grandi funzioni del corpo umano.

ABILITÀ

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

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

COMPETENZE

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati.

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

Le capacità motorie.

U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti di alcuni giochi sportivi di squadra.

U.D.A. 3

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

U.D.A. 4

Pallavolo.

U.D.A. 5

Palla tamburello.

U.D.A. 6

Tennis tavolo singolo e doppio.

U.D.A. 7

Calcio a cinque

U.D.A. 8

"Sport di cittadinanza".

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

ALIMENTAZIONE OGGI – Silvano Rodato – seconda edizione - CLITT

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:

108 (il mancato svolgimento delle ore di lezione è da imputarsi alla corrispondenza di esse con giorni di festività o di altre attività scolastiche)

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

15

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Lezione frontale
- Lavori individuali
- Mappe concettuali
- Dibattito in classe

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero in itinere delle carenze.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo – schemi sinottici – mappe concettuali – computer – LIM - classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Sono state svolte un congruo numero di verifiche non strutturate sistematiche, sia scritte che orali, valutate secondo i criteri e le griglie di valutazione concordate in sede di Dipartimento e deliberate dal Collegio Docenti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Produzione agroalimentare sostenibile
- Sostenibilità nella dieta e spreco alimentare
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Conoscenza del sistema HACCP
- Conoscenza dei principi fondamentali di una corretta alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche ed in alcune patologie
- Conoscenza del significato di allergie ed intolleranze alimentari e di alcune problematiche legate all'alimentazione
- Conoscenza dei nuovi prodotti alimentari e della qualità ed etichettatura degli alimenti.

ABILITÀ

Gli alunni:

- Comprendono il significato di dieta sostenibile
- Comprendono il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientali sostenibili
- Riescono ad intervenire nella prevenzione e gestione dei rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti
- Sanno formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
- Riconoscono l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'uomo

Comprendono le cause dei disturbi alimentari.

COMPETENZE

Gli alunni:

Riescono a partecipare attivamente a scelte appartenenti agli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;

Utilizzano in maniera corretta il linguaggio specifico della disciplina

Alcuni alunni, riescono a contestualizzare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare e riescono a valutare le conseguenze sulla salute di scelte alimentari errate

Sanno predisporre menù adatti al contesto ed alle esigenze dei clienti, anche in presenza di determinate condizioni fisiologiche o patologie in atto

Sanno riconoscere situazioni di disagio giovanile ed adulto e comportarsi di conseguenza, promuovendo il benessere fisico e psicologico della persona.

CONTENUTI

U.D.A. 1

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI:

Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile: distribuzione delle risorse della Terra, consumo del suolo in Italia, l'acqua, una risorsa fondamentale, l'aria un bene prezioso, cambiamenti climatici, lo sviluppo sostenibile.

Sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura: definizione e significato, agricoltura convenzionale, agricoltura integrata, agricoltura biologica, agricoltura biodinamica, agriturismo bioecologico.

Filiera agroalimentare e impronta ecologica: definizione di filiera agroalimentare, filiera corta o a "Km 0", filiera e spreco produttivo, la Carta di Milano, evoluzione dei consumi, impronta ecologica, doppia piramide alimentare ed ambientale.

Nuovi prodotti alimentari: classificazione degli alimenti, alimenti alleggeriti o light, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti funzionali (probiotici, prebiotici, simbiotici), alimenti innovativi o novel food, alimenti di nuova gamma, convenience food, integratori alimentari e alimenti integrali, alimenti OGM.

Qualità degli alimenti: qualità alimentare, certificazione e standard internazionale ISO, marchi legati alla qualità d'origine, marchi legati alla tecnica produttiva, etichettatura degli alimenti, frodi alimentari.

IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE:

Contaminazioni alimentari: sicurezza alimentare, tipi di contaminazione, contaminazioni fisiche, contaminazioni chimiche, contaminazioni da pesticidi, fertilizzanti e farmaci per la zootecnia, contaminazioni da metalli pesanti, IPA e PCB, contaminazioni biologiche, modalità di contaminazione, prioni e malattie prioniche, virus, batteri, riproduzione batterica, spore batteriche, crescita batterica, tossine batteriche, muffe e lieviti, protozoi e metazoi.

Malattie da contaminazione biologica degli alimenti: malattie causate da contaminanti biologici, malattie di origine batterica, infezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, intossicazioni alimentari: botulismo, intossicazione da stafilococco, malattie da origine virale: epatite A, epatite E, intossicazioni causate da muffe, malattie da protozoi: toxoplasmosi, infestazioni da vermi: teniasi, anisakidiosi.

Igiene nella ristorazione e sistema HACCP: requisiti generali d'igiene, responsabilità degli OSA, ambiente ristorativo, igiene dei locali, igiene delle attrezzature, igiene della persona, il sistema HACCP, fase preliminare dell'HACCP, principi dell'HACCP, criteri di applicazione del metodo HACCP, albero delle decisioni, criteri per la valutazione dei rischi alimentari, cinque punti chiave per alimenti più sicuri.

U.D.A. 2

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE:

Alimentazione equilibrata e LARN: alimentazione equilibrata, definizione dei termini in campo dietetico, formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, valutazione dello stato nutrizionale, peso teorico e IMC, massa corporea, quoziente respiratorio, fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN, Linee guida per una sana alimentazione, modelli alimentari, dieta mediterranea e modelli alimentari italiani.

Dieta nelle varie fasce d'età: dieta equilibrata nelle varie fasce d'età, alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell'età evolutiva, alimentazione nella prima infanzia: allattamento e svezzamento, alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare, alimentazione nell'adolescenza, dieta di mantenimento in età adulta, alimentazione nella terza età.

Dieta nello sport: alimentazione dello sportivo, le piramidi dell'attività motoria e dell'idratazione, sport e radicali liberi.

ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE:

Tipologie dietetiche: stili alimentari e tipologie dietetiche, dieta mediterranea, diete vegetariane dieta eubiotica, dieta macrobiotica.

DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE:

Obesità e sindrome metabolica: alimentazione e salute, obesità, stima dell'obesità, classificazione dell'obesità, malattie correlate all'obesità, indicazioni dietetiche, sindrome metabolica. **Malattie cardiovascolari:** apparato cardiocircolatorio, dislipidemie, aterosclerosi, indicazioni dietetiche, ipertensione, indicazioni dietetiche. **Diabete:** diabete, diabete di tipo 1, diabete di tipo 2, diabete gestazionale, complicanze croniche del diabete, indice glicemico e carico glicemico, indicazioni dietetiche.

Allergie e intolleranze alimentari: reazioni avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia, alimenti consentiti.

Classe V Arte Bianca 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

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

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.

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Compilare qui " ARCOBALENI "LUIGI SOLINAS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

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

33

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

20

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

25

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

CONTENUTI

U.D.A. 1 **IL MONDO CHE VOGLIAMO**

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

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

La progettualità dell'insegnamento di Educazione civica della scuola è stata elaborata in coerenza con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, con il Decreto ministeriale n. 183 del 7.09.2024 ed ha come fine l'educazione e la formazione di "cittadini responsabili", capaci di agire e di "partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (Art. 1, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n.92).

TEMATICA AFFRONTATA

UDA: Io cittadino consapevole

DISCIPLINE	OR E	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Spagnolo	3	II Quadrime stre	España e Italia en comparación: su organización política, su Constitución y el ingreso en Europa	<p>Conoscere l'organizzazione politica spagnola e la nascita della Costituzione fino all'ingresso nell'Unione europea. Saper mettere a confronto l'organizzazione politica spagnola con quella italiana.</p> <p>Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale: individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali</p>	Lezione partecipata. Metodo induttivo. Cooperative learning
Francese	1	II quadrimest re	Les institutions françaises et italiennes.	<p>Saper riconoscere le diverse figure istituzionali.</p> <p>Saper operare un confronto tra le istituzioni francesi e italiane volto a rilevare analogie e differenze.</p>	Lezione frontale con dibattito. Attività di ricerca.

Scienza e cultura dell'alimentazione	4	I - II quadri- stre	Comprendere il significato di spreco e le principali cause di spreco alimentare	Analizzare, mediante opportuni strumenti critici la sostenibilità del proprio ambiente di vita, Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.	Lezione partecipata
Lingua inglese	2	II quadri- stre	Goal 16 Peace, Justice and Strong Institutions	Saper riconoscere, a grandi linee, gli organi statunitensi	Lezione frontale e dibattito con confronto
Italiano	6	I - II Quadri- stre	L'impegno civile delle donne nel Novecento (Artt. 3,29,37,51) Parità di genere (Agenda 2030 - Obiettivo 5) Uda: " Io cittadino consapevole": definizione di cittadino consapevole e cittadinanza consapevole; " Mi attivo per l'ambiente"	Sviluppare una coscienza finalizzata a combattere stereotipi e pregiudizi di genere; Sviluppare una coscienza finalizzata allo sviluppo sostenibile.	Lettura documenti Visione di film Dibattito
Storia	5	I - II Quadri- stre	L'impegno civile delle donne nel Novecento (Artt. 3,29,37,51) Parità di genere (Agenda 2030 - Obiettivo 5) Uda: " Io cittadino consapevole": definizione di cittadino consapevole e cittadinanza consapevole; " Mi attivo per l'ambiente"	Sviluppare una coscienza finalizzata a combattere stereotipi e pregiudizi di genere; Sviluppare una coscienza finalizzata allo sviluppo sostenibile.	Lettura documenti Visione di film Dibattito
Lab. Enogastronomia	4	I - II Quadri- stre	Il patrimonio e le specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori	Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori	Lettura riviste Dibattito
Scienze motorie	6	I Quadri- stre	Sicurezza e salute Tecniche di primo soccorso. Rianimazione cardiopolmonare. Manovre di Heimlich.	Saper fare un primo soccorso adattandolo alla situazione. Saper riconoscere e valutare lo stato del respiro, battito cardiaco e la coscienza (A,B,C).	Creazione di un PowerPoint. Prova pratica

ab. Sala e rendita	3	I Quadrime stre	Il patrimonio e 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
eligione	2	I-II Quadrime stre	La Politica e il bene comune. Dichiarazione dei Diritti Umani. Il valore della vita e della dignità della persona.	Riconoscere il valore delle relazioni. operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.	Lezione frontale. Visione documentari. Lettura documenti. Dibattito.

**NELL'ANNO IN CORSO SONO STATE SVOLTE LE SEGUENTI ATTIVITÀ
(NON INERENTI ALL'EDUCAZIONE CIVICA):**

Data	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
	Incontro informativo organizzazione G7 presso l'Urban Center di Siracusa	Tutte	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
	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	
	Nell'ambito del G7, convegno sull'Intelligenza Artificiale presso il Teatro Comunale di Siracusa	Tutte	
	Attività di accoglienza turistica in occasione degli eventi del G7 EXPO 2024	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
	Attività di Accoglienza Docenti ospiti francesi nell'ambito delle attività ERASMUS programmate nell'Istituto	Tutte	
	Attività di accoglienza turistica in occasione del Seminario "Erasmus+ Un mondo di opportunità"	Tutte	
	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
	Corso di Revenue Management, finanziato dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza	Tutte	
	Proiezione di un docufilm sul rapporto fra attività di pesca e ambiente marino presso l'Auditorium dell'Area Marina Protetta del Plemmirio, Castello Maniace, Siracusa	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
	Partecipazione alla VII	Tutte	Competenza imprenditoriale

	edizione Catanese Orienta Sicilia-Aster Sicilia-orientamento classi V presso il padiglione C2 di Sicilia Fiera-Exhibition Meeting Hub, Misterbianco (CT)		Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
	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	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
	Evento inaugurazione "Expo Fiera dei Morti"	Tutte	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
	Spettacolo teatrale "ANCHE TRE AMICI INSIEME SONO UNA CASA" presso l'E-Planet Vasquez di Siracusa	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
	Attività di orientamento in entrata presso il 1° I.C. "A. Volta" di Floridia (SR)	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
	Attività di orientamento in entrata presso il 2° I.C. "G. Falcone - P. Borsellino" di Cassibile (SR)	Tutte	
	Attività di orientamento in entrata presso l'I.C. "Elio Vittorini" di Solarino (SR)	Tutte	
	Attività di orientamento in entrata presso l'I.C. "G. Lombardo Radice" di Siracusa	Tutte	
	Manifestazione "Together for inclusion" presso lo Stadio De Simone di Siracusa	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
	Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" presso l'EPlanet Vasquez di Siracusa con successivo dibattito	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
	Open Day presso l'IPSAR	Tutte	Competenza imprenditoriale, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
	Visita al Corpo di Santa Lucia presso la Basilica di Santa Lucia al Sepolcro	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza

	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
	Attività di orientamento interno presso l'IPSAR "Federico II di Svevia" di Siracusa	Tutte	
	Incontro con l'Istituto Superiore ITS Academy Turismo Sicilia Fondazione Archimede	Tutte	
	Attività di orientamento Job Day presso l'Urban Center di Siracusa	Tutte	
	Visione del film "Jo Jo Rabbit" presso l'EPlanet Vasquez di Siracusa	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
	Giorno del Ricordo delle vittime delle foibe	Tutte	Competenza in materia di cittadinanza
	Progetto di Orientamento in Uscita "OUI, ovunque da qui", organizzato da Unict	Tutte	Competenza imprenditoriale, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
	Spettacolo teatrale in lingua inglese presso il Teatro Ambasciatori di Catania	Tutte	Competenza multilinguistica
	Attività di Accoglienza svolta nell'ambito del progetto di Ed. alla Salute, Legalità e Ambiente "Noi e ... gli altri", in occasione del Progetto "ICARO" durante la proiezione del film "Young Europe" presso il Multisala Planet Teatro Vasquez di Siracusa	Tutte	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
	Viaggio di Istruzione in Sicilia occidentale	Tutte	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
	Percorso di formazione per il potenziamento delle competenze linguistiche degli studenti livello A2	Tutte	Competenza multilinguistica
	Percorso di formazione per il potenziamento delle competenze linguistiche degli studenti livello B1	Tutte	Competenza multilinguistica
	Corso PNRR di Ecoturismo	Tutte	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza

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 e laboratori di pasticceria del territorio.

Descrizione delle attività svolte: Servizi di pasticceria.

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

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

Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente: Relazione finale, Diario di Bordo.

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1: Piano didattico personalizzato alunno D.S.A. (n. 1)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

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

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

Allegato 6: Tracce Simulazioni Prove d'esame



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Sede centrale Viale Santa Panagia n.131 - 96100 Siracusa 0931 417665
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

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

ANNO SCOLASTICO 2024-25

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

Il sottoscritto Prof. Giuseppe Aliano individuato in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO per la classe 5ªD Arte Bianca, con Circolare n. 77 Prot. n. 16002 del 24-10-2024, redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate nel corrente A.S.

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

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

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

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

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

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 5

Gli Enti/Le Aziende coinvolte sono stati/e: n 4

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

Siracusa, 12/05/2025

Si allegano i dettagli del P.C.T.O. svolti dagli alunni nel triennio:

ALLEGATO 3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

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

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

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

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

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

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

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

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

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

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

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

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

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

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

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente: _____

ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione prova scritta

Candidato _____ Classe _____ Voto ____ / 20

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

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

VOTO ____/20

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE 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 e solo se guidato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE



ALLEGATO 6: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE -IP SAR - 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 stechiometrico¹, e di attaccare lo zinco in granuli con acido solforico previamente diluito; concentrare, cristallizzare, asciugare alla pompa, lavare e ricristallizzare. [...]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'autore e l'opera

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

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

1. Comprensione del testo

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Analisi del testo

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

.....

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

.....
.....

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

.....

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

.....
.....

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

.....
.....
.....

3. Commento e interpretazione

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

Indicatore	Descrittori	pu nti
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 sufficientepadronanza 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	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando	3

e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi	
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,5
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
	Totale punti	

Candidato: _____

Punteggio ____/100

Punteggio ____/20

Commissari _____

Presidente _____

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**Indirizzo:** IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**Percorso:** Enogastronomia**Classe:** V C**COMMISSIONE****GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A**

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

	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

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

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente _____

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**Indirizzo:** IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**Percorso:** Enogastronomia**Classe:** V C**COMMISSIONE****GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B**

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

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

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione errata di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	0 - 4	
	Individuazione approssimativa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	5 - 8	
	Individuazione perlopiù corretta ma con imprecisioni di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	9	
	Individuazione corretta ma non sempre completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	10 - 12	
	Individuazione corretta e completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	13 - 15	
Capacità sostenere coerenza percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Argomentazione con gravi incoerenze e usa connettivi inappropriati	0 - 4	
	Argomentazione con qualche incongruenza ed alcuni errori dell'uso dei connettivi	5 - 8	
	Argomentazione schematica, ma nel complesso organizzata con alcune imprecisioni dell'uso dei connettivi	9	
	Argomentazione sostanzialmente coerente e coesa con un uso complessivamente adeguato dei connettivi	10 - 12	
	Argomentazione coerente e coesa con uso appropriato dei connettivi	13 - 15	
Correttezza congruenza riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Apporti culturali personali assenti	0-3	
	Apporti culturali personali scarsi e/o non pertinenti	4-5	
	Apporti culturali personali sufficienti ma poco approfonditi	6	
	Apporti culturali personali adeguati ma non particolarmente significativi	7 - 8	
	Apporti culturali personali pertinenti ed originali	9 - 10	

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente _____

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Percorso: Enogastronomia

Classe: V C

COMMISSIONE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

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

Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

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

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente _____

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE -IP SAR - FEDERICO II DI SVEVIA - SIRACUSA

SIMULAZIONE ESAMI DI STATO 2024-2025

SECONDA PROVA SCRITTA

PROVA DI SCIENZE CULTURA E ALIMENTAZIONE E LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

CLASSE V SEZ. A ARTE BIANCA

SIRACUSA

PROF./SSA

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.