



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 LIVELLO

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

ISTRUZIONE PER ADULTI
PERCORSI DI SECONDO LIVELLO
TERZO PERIODO DIDATTICO

Indirizzo

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Coordinatrice Prof.ssa Rossana Petrillo

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE _____	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2024-2025 e nel triennio</i> _____	8
<i>Variazioni del Consiglio di livello nel triennio</i> _____	9
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	10
<i>Attribuzione del credito scolastico</i> _____	11
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	11
<i>Credito scolastico SECONDO PERIODO DIDATTICO</i> _____	12
LE PROVE D'ESAME _____	12
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i> _____	15
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI _____	16
<i>Materia: lingua e letteratura italiana</i> _____	16
<i>Materia: storia</i> _____	18
<i>Materia: matematica</i> _____	20
<i>Materia: INGLESE (settore SALA E cucina)</i> _____	22
<i>Materia : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i> _____	24
<i>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i> _____	26
<i>Materia: Enogastronomia (settore cucina)</i> _____	29
<i>Materia: FRANCESE</i> _____	31
<i>Materia: laboratorio settore sala e vendita</i> _____	33
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____	36
PCTO NEL TRIENNIO _____	40
ALLEGATI _____	42
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i> _____	43
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i> _____	44
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i> _____	53
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i> _____	55
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i> _____	56

Il presente documento è composto da n. 66 pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

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

Esso è finalizzato a:

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi

alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, il diplomato è in grado di: intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di: svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Rossana Petrillo

Descrizione della classe:

La classe quinta è composta da 20 alunni, 9 femmine e 11 maschi, e si articola nei due indirizzi “Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”. La composizione della classe ricalca quella tipica dei percorsi di istruzione per adulti: studenti provenienti da contesti differenti, con percorsi personali problematici o comunque specifici, carriere scolastiche frammentate, difficoltà nel riprendere gli studi. Per sei alunni il consiglio di livello ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato.

Grado di coinvolgimento:

Il gruppo classe è costituito da corsisti di diverse età ed esperienze; se il loro ambiente socio-economico di origine risulta abbastanza omogeneo, la loro preparazione culturale di base risulta più eterogenea, in quanto diverso è il percorso scolastico pregresso di ciascun alunno. Tra di loro, infatti, ci sono alcuni studenti già diplomati o in possesso di una qualifica professionale. Alcuni studenti hanno ripreso gli studi dopo numerosi anni, mentre altri, di più giovane età, sono in condizione di maggiore continuità formativa. Il lavoro dei docenti non si è rivelato semplice poiché si sono formati, per affinità di percorso o di carattere, dei gruppi di alunni. Tale situazione è stata affrontata dai docenti tramite azioni mirate a risolvere le disparità e a uniformare la formazione dei corsisti, favorendo un clima di serenità e di collaborazione.

Partecipazione al dialogo educativo:

Il grado di partecipazione e coinvolgimento dimostrato è stato per la maggior parte degli alunni buono, per altri sufficiente, sempre condizionato dalle esigenze lavorative e personali. Sotto il profilo della preparazione e del possesso delle competenze disciplinari, la classe si attesta ad un livello sufficiente, sebbene il quadro presenti una certa disomogeneità: un piccolo gruppo, sostenuto da adeguata motivazione e impegno costante, ha dimostrato interesse per le tematiche proposte, un metodo di studio e capacità generali buone, raggiungendo gli obiettivi formativi; la restante parte ha evidenziato maggiori difficoltà in alcune discipline, imputabili alla saltuaria partecipazione alla vita scolastica, nonché alle lacune pregresse che ogni docente, quando necessario, ha cercato di colmare, spiegando anche argomenti della programmazione dell'anno precedente, al fine di rendere comprensibili i nuovi concetti. Sono state riscontrate, inoltre, da parte di alcuni, delle difficoltà nell'esposizione orale dovute a una certa emotività che condiziona, penalizzando a volte, i risultati; tali difficoltà sono invece superate agevolmente quando i corsisti vengono opportunamente guidati, incoraggiati e sostenuti durante il colloquio. Per alcuni corsisti saranno determinanti il recupero e la frequenza delle lezioni nel mese di maggio ai fini dell'ammissione all'esame, che sarà esaminata in sede di scrutinio.

Comportamento e frequenza:

Il comportamento è stato in genere corretto e rispettoso.

La frequenza delle lezioni, nell'ambito delle particolari caratteristiche di un corso per adulti, è stata garantita al prezzo di notevoli sacrifici, in quanto legata a impegni e turni di lavoro, non sempre compatibili con l'orario scolastico e con le varie problematiche familiari. La frequenza può definirsi dunque, nel complesso, regolare per una parte degli studenti, mentre per altri non è stata assidua.

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

Nota su elenco alunni

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

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

Classe	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Studenti della classe	24	18	20
Studenti inseriti	0	8	8
Sospensione del giudizio finale	2	4	/
Promossi scrutinio finale	16	12	/
Non promossi	6	5	/
Studenti provenienti da altro istituto	0	1	1
Ritirati	0	0	0
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	2	0	0

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI LIVELLO NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2024/2025	Docenti a.s. 2023/2024	Docenti a.s. 2022/2023
Italiano	3	PETRILLO ROSSANA	SI	NO
Storia	2	PETRILLO ROSSANA	SI	NO
Inglese	2	CONIGLIARO DONATELLA	NO	NO
Matematica	3	DI MARI TANCREDI	SI	NO
Francese	2	BUCCHERI ENZO	NO	NO
Laboratorio Cucina	5	TAVINI SERGIO	SI	SI
Laboratorio Sala e Vendita	5	GIUDICE LORENZO	NO	NO
Scienza e Cultura dell'alimentazione	2	MANISCALCO ELEONORA	NO	NO
Diritto e Tecniche amministrative	3	COSTA GIUSEPPINA	NO	NO

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

L'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025 (art. 11 punto 5) definisce i criteri per l'attribuzione del credito nei percorsi di istruzione di secondo livello: "5. Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di livello attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, **per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di livello attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno** di cui alla tabella all'allegato A del D.lgs. 62/2017, **moltiplicando per due** il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di livello attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella."

Per la valutazione si fa riferimento alla CM 3 del 17 marzo 2016:

"In riferimento alla valutazione periodica e finale si richiamano le disposizioni dettate dall'art. 4 del DPR 122 del 2009, che si intendono confermate anche per i percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello con le seguenti precisazioni. La valutazione, periodica e finale, è definita, ai sensi dell'art. 6, comma 1 del DPR 263/12, sulla base del Patto formativo individuale - elaborato dalla Commissione di cui all'articolo 5 comma 2 del DPR 263/12 - con cui viene formalizzato il percorso di studio personalizzato relativo al periodo didattico frequentato dall'adulto."

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative (O.M. 90/2001);
- la frequenza scolastica (nei percorsi di secondo livello si farà riferimento al patto formativo individuale di ciascuno studente così come indicato nel DPR del 29 ottobre 2012, n. 263 e nella CM 3 del 17 marzo 2016);
- gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di livello, fra le attività, previste dal D.M. n.49 del 24.02.2000, debitamente certificate. 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 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 tre 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 tre 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 IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-----	7-8
$M = 6$	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	12-13	14-15

CREDITO SCOLASTICO SECONDO PERIODO DIDATTICO

Per ciascun alunno, il credito scolastico è stato attribuito, sulla base della Tabella di cui all'allegato A del Decreto legislativo 62/2017 e dell' O.M. 67 del 31 marzo 2025 precedentemente richiamata.

LE PROVE D'ESAME

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di livello 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 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 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.

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 (punto 7, percorsi di istruzione per adulti)

(Colloquio)

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

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

 10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.
 11. **In riferimento al comma 8 dell'art. 22 dell'O.M. 67, nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità indicate ai commi precedenti dell'art.22 ma con le seguenti precisazioni:**
 - a) **i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio.** Nel colloquio, pertanto, la sottocommissione propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti dell'art. 22, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;
 - b) **per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale,** quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Per quanto concerne il COLLOQUIO che concluderà per il candidato l'ESAME di STATO, il Consiglio di Livello ha illustrato agli studenti come si dovrà svolgere sulla base dell'O.M. N° 67.

SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE

PRIMA PROVA SCRITTA “Lingua e letteratura italiana”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'Esame di Stato e una simulazione in data 10 aprile 2025.

SECONDA PROVA SCRITTA “Scienze e cultura dell'alimentazione”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione in data 11 aprile 2025.

COLLOQUIO ORALE

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 16 aprile 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: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: ROSSANA PETRILLO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Sambugar M. – Salà G., *Tempo di letteratura – per il nuovo Esame di Stato*, vol. 3, La Nuova Italia Editrice.

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:

72

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale dialogata, lezione multimediale, lettura e analisi di testi degli autori studiati, interventi personalizzati, lavori di gruppo guidati, problem solving.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, interrogazioni programmate, attività di potenziamento.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo anche in versione digitale, materiale semplificato e adattato, presentazioni multimediali, mappe concettuali, video, film, documentari, piattaforma Google Classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte, esercitazioni sulle tre tipologie della prima prova scritta, dibattiti costruttivi in classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La letteratura italiana tra due secoli: Verismo, Decadentismo.
- Verga, Pascoli, D'Annunzio.
- Le Avanguardie: il Futurismo.
- Il romanzo della crisi tra '800 e '900: Pirandello.
- Ungaretti.
- Primo Levi.

ABILITÀ

Avere padronanza degli elementi principali del testo poetico e narrativo (analisi del contesto, contenuto, intento comunicativo, elementi fonico-ritmici, elementi stilistici, struttura grafica), saper produrre comunicazioni orali e scritte usando lessico e registro appropriati.

COMPETENZE

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

CONTENUTI

U.D.A. 1

LA LETTERATURA ITALIANA TRA DUE SECOLI: VERISMO, DECADENTISMO.

- Positivismo, Realismo, Naturalismo francese: caratteri generali.

- Il Verismo.

- **Giovanni Verga**, vita e poetica.

Dalla raccolta di novelle “Vita dei Campi”: analisi della novella “Rosso Malpelo”;

Il ciclo dei Vinti. “I Malavoglia”: trama e contenuti.

Da “I Malavoglia”: lettura e analisi dell’incipit “La famiglia Malavoglia”.

- Caratteri generali del Decadentismo, del Simbolismo e dell’Estetismo.

- Vita e poetica di **Giovanni Pascoli**.

Poetica del Fanciullino.

Dalla raccolta poetica “Myricae”: lettura, analisi e commento della lirica “X Agosto”.

Lettura di brani tratti da “La grande proletaria si è mossa”.

- Vita e poetica di **Gabriele D’Annunzio**

Trama e contenuti del romanzo “Il Piacere”.

Lettura e analisi del brano “Ritratto di un esteta”.

La poetica del superuomo.

Il panismo.

U.D.A. 2

LE AVANGUARDIE E IL ROMANZO DELLA CRISI TRA ‘800 E ‘900.

- Il Futurismo: caratteristiche del movimento.

Filippo Tommaso Marinetti: lettura de “Il Manifesto della cucina futurista”.

- Vita e poetica di **Luigi Pirandello**: contrasto vita e forma, l’umorismo e il relativismo conoscitivo.

Da “Novelle per un anno” lettura e analisi della novella “La patente”.

U.D.A. 3

LA LETTERATURA E LA GUERRA

• **Giuseppe Ungaretti:** vita e poetica.

Struttura e temi della raccolta poetica “L’allegria”.

Da “L’allegria” lettura, analisi e commento delle poesie: “Soldati”, “Veglia”, “Mattina”, “Fratelli”, “San Martino del Carso”.

• **Primo Levi:** la vita e l’esperienza del Lager.

Trama e temi del romanzo “Se questo è un uomo”.

Lettura e commento della poesia “Shemà”.

Lettura e commento di un brano dall’introduzione a “La tregua”.

U.D.A. 4

LABORATORIO DI SCRITTURA

• Esercitazioni sulle tre tipologie di testo previste per la prima prova scritta dell’Esame di Stato:

- Analisi e interpretazione di un testo letterario;
- Analisi e produzione di un testo argomentativo;
- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo inerente tematiche di attualità.

U.D.A. 5

EDUCAZIONE CIVICA: “Io cittadino consapevole”:

-Il mondo del lavoro e la letteratura: brani scelti.

-L’inno nazionale italiano: commento e confronto con gli inni delle altre nazioni di provenienza degli studenti.

MATERIA: STORIA

DOCENTE: ROSSANA PETRILLO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Di Sacco P., *Agenda Storia 3: Il Novecento e l’età attuale – idee persone cose*, 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:

51

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

5

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale dialogata, lezione multimediale, lettura e analisi di testi e fonti storiografiche.

18

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Attività di recupero in itinere, interrogazioni programmate, interventi personalizzati.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo anche in versione digitale, fotocopie, mappe concettuali, schede di sintesi, video e documentari, presentazioni multimediali alla LIM, piattaforma Google Classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali, dibattiti costruttivi in classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La Belle Époque
- L'età giolittiana
- L'Europa verso la grande guerra
- La prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra
- L'età dei totalitarismi
- La rivoluzione russa e lo stalinismo
- Il regime fascista
- Il regime nazista
- La seconda guerra mondiale
- La guerra fredda (cenni)

ABILITÀ

Acquisire i concetti di spazio e tempo.

Saper contestualizzare a livello economico, sociale e culturale il periodo storico di riferimento.

Acquisire la capacità di utilizzare i concetti storici e poterli comparare alla storia attuale.

COMPETENZE

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'ETÀ DELL'IMPERIALISMO: IL NOVECENTO FRA GUERRA, CRISI E RIVOLUZIONE

La Belle Époque e la nuova società di massa.

L'età dell'imperialismo: caratteri essenziali.

Lo svolgimento del I conflitto mondiale e la vittoria dell'Intesa.

La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica.

L'eredità della grande guerra.

U.D.A. 2

L'ETÀ DEI TOTALITARISMI

Ascesa del fascismo in Italia.

Il nazismo.

L'Urss di Stalin.

La seconda guerra mondiale.

U.D.A. 3

IL MONDO NEL BIPOLARISMO

La guerra fredda (cenni).

U.D.A. 4

EDUCAZIONE CIVICA: "Io cittadino consapevole"

- La storia dei piatti della tradizione.
- Articoli della Costituzione italiana riguardanti il lavoro.

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: TANCREDI DI MARI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Colori della matematica, Edizione Bianca, per il secondo biennio degli istituti alberghieri, Leonardo Sasso, Ilaria Fragni.

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:

63

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

11

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione frontale dialogata, cooperative learning.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Mappe concettuali, diagrammi, fotocopie, video, tutoring su Classroom.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

LIM, Classroom, fotocopie, libro di testo, mappe concettuali, diagrammi.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte aperte con quesiti e problemi, verifiche orali, consegne dei compiti su Classroom.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Richiami sulla risoluzione di equazioni e sistemi di equazioni lineari. Semplici casi di logaritmi e radici. Disequazioni lineari di primo e secondo grado, sistemi di disequazioni. Concetti base sull'algoritmo. Calcolo combinatorio, probabilità, teoria generale delle funzioni, funzioni lineari, studio di generiche funzioni.

ABILITÀ

Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi lineari. Applicare metodi algoritmici per risolvere equazioni lineari. Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni e combinazioni in un insieme. Calcolare la probabilità di eventi compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti. Studiare funzioni lineari e funzioni generiche (calcolo del dominio, studio di simmetrie, intersezione con gli assi).

COMPETENZE

- 1) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- 2) Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; (raggiunta in parte).
- 3) Comunicazione efficace.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Richiami:

Equazioni lineari: Operazioni con numeri relativi, calcolo del minimo comune multiplo, risoluzione di equazioni di primo grado e secondo grado, sistemi di equazioni a due incognite.

Studio semplice dei seguenti operatori matematici:

- Logaritmo: definizione, logaritmi naturali ed in base 10, principali proprietà, semplici esercizi.
- Radice: definizione di radicale, radici pari e dispari, condizioni di esistenza, principali proprietà dei radicali, semplici esercizi,

U.D.A. 2

Disequazioni: disequazioni di primo e secondo grado, rappresentazione grafica, semplici casi di risoluzione di sistemi di disequazioni.

U.D.A. 3

Algoritmo: definizione, caratteristiche, rappresentazione grafica, esempi di algoritmo per la risoluzione di equazioni di secondo grado.

U.D.A. 4

Funzioni:

Teoria delle funzioni in generale: definizione, dominio, codominio, insieme immagine, classificazioni di funzione: funzione iniettiva, suriettiva e biiettiva.

Teoria delle funzioni lineari: rappresentazione matematica e grafica, coefficiente angolare m e ordinate all'origine q , forma implicita ed esplicita, studio nel caso particolare $q=0$, proporzionalità diretta, esempi.

Studio delle funzioni:

-Studio del dominio: (definizione, differenziazione tra il dominio ed il dominio naturale, regole generali per il calcolo del dominio di funzioni, esercizi per il calcolo del dominio di funzioni polinomiali, funzioni razionali fratte e di semplici funzioni irrazionali e logaritmiche)

-Studio delle simmetrie: utilità pratica dello studio di simmetrie, funzioni pari (definizione, caratteristiche), funzioni dispari (definizione, caratteristiche) esempi.

-Intersezioni con gli assi: esercizi.

U.D.A. 5

Calcolo combinatorio: permutazioni (semplici e ripetute), disposizioni semplici, combinazioni semplici, esempi.

U.D.A. 6

Calcolo delle probabilità: definizione classica e limiti della sua applicazione, eventi compatibili e incompatibili, teorema della probabilità totale, eventi dipendenti e indipendenti, probabilità condizionata, esempi.

MATERIA: INGLESE (SETTORE SALA E CUCINA)

DOCENTE: CONIGLIARO DONATELLA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

E. Assirelli, A. Vetri, FLAVOURS, ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE, Rizzoli Languages Ed.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2 ore settimanali

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

66 ore

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

52 ore

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8 ore

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale con uso di schede individuali, lezione partecipata con il contributo della LIM, per l'uso di *piattaforme linguistiche, app, videoclip, podcast*, per migliorare la propria *performance* linguistica. Lavori in coppia e piccolo gruppo per interazioni orali in situazione, comprensione del testo scritto, miglioramento fonetico e fonologico, anche tramite utilizzo autonomo di piattaforme linguistiche. Esercitazioni partecipate per la riduzione del testo scritto di lingua settoriale in mappe concettuali e riassunti scritti. Listening + verifica a scelta multipla del testo orale in vista delle prove di ascolto INVALSI. Interventi uno-a-uno con alunni BES per la creazione di mappe concettuali semplificate, trasmissione di un metodo per la lettura e la comprensione del testo scritto autonomo.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica di fine modulo per l'aggiustamento e il recupero dei contenuti; approfondimenti e raccordo con le discipline di indirizzo.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo. Schede tecniche, mappe concettuali, sunti... pubblicati sistematicamente sulla piattaforma Classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte strutturate e semi strutturate. Verifiche orali espositive ed interattive, teoriche e in situazione, dei contenuti orali di lingua settoriale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza delle strutture grammaticali di base e delle principali funzioni comunicative. Conoscenza del lessico specifico della microlingua del settore di indirizzo, relativo agli argomenti esplicitati nella voce 'contenuti'.

ABILITÀ

Abilità ad intervenire con frasi semplici e corrette in conversazioni su temi di carattere quotidiano e professionale del proprio settore di indirizzo, sapendo esporre anche la modalità di applicazione pratica dei contenuti teorici appresi.

Abilità a produrre semplici testi scritti di interesse professionale.

COMPETENZE

Capacità di cogliere il senso globale e specifico di un testo scritto o orale relativo alla lingua settoriale studiata; di interagire in conversazioni brevi e semplici in ordine ai contenuti appresi; di produrre semplici testi scritti di carattere personale ed operativo.

Capacità di cogliere il senso globale e gli aspetti analitici di annunci e inserzioni di lavoro; di redigere un CV formato *Europass*; di interagire in maniera adeguata su temi di carattere professionale ed interdisciplinare per sostenere un colloquio di lavoro, usando lessico e fraseologia convenzionali.

Capacità di parlare di sostenibilità, con particolare attenzione alla riduzione dello spreco del cibo, al cibo km 0, e progetti *slow food*. Capacità di esprimere riflessioni semplici sul secondo obiettivo dell'Agenda 2030.

CONTENUTI

U.D.A. 1

JOB SEARCH

- reading job advs
- writing a CV according to *Europass* format
- doing an effective job interview

U.D.A. 2

FOOD AND HEALTH

- The US MyPlate
- The Food Pyramid
- The Mediterranean Diet Pyramid
- Alternative and special diets
- Food allergies and intolerances
- Celiac disease
- The food-related diseases and eating disorders

U.D.A. 3

FOOD SAFETY AND HYGIENE

- Food contamination
- A glance to microbes
- Food poisoning
- Food spoilage and safe storage
- Food preservation and food packaging
- The HACCP system and principles

U.D.A. 4

THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

- The UN 2030 Agenda and the global goals
- Definition of 'sustainability'
- Sustainable diet
- 0 km food
- The philosophy of Slow Food
- Food waste reduction

ED. CIVICA: The zero-hunger challenge: – THE 2ND GOAL OF AGENDA 2030

MATERIA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: COSTA GIUSEPPINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP– S. RASCONI – F. FERRIELLO- ED. RIZZOLI TRAMONTANA

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:

71

24

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Sono state attivate le metodologie e le strategie di insegnamento volte a valorizzare le potenzialità di ogni singolo studente e il suo stile di apprendimento.

Le strategie adottate: attività di problem solving, lezioni attiva e partecipata, analisi e studio di casi aziendali, lavori individuali e di gruppo.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica, recupero ed approfondimento, collegamento tra gli argomenti trattati e la realtà locale

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Libro di testo, materiale di sintesi e mappe concettuale, testi normativi di settore, Lim, pc, software di presentazione multimediale per la realizzazione dei prodotti proposti dalle UDA.

STRUMENTI DI VERIFICA:

- Prove scritte e orali, prove strutturate e compiti di realtà.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa.
- Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza
- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing.
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
- Norme internazionali e comunitarie di settore.
- Contratti di viaggio e di settore

ABILITÀ

- Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica-ristorativa.

COMPETENZE

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;

- Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la propria produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

CONTENUTI

U.D.A. 1

- Le Norme sulla sicurezza del lavoro e alimentare nei luoghi di lavoro

U.D.A. 2

- Il Mercato Turistico

U.D.A. 3

- Il Marketing

U.D.A. 4

- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

U.D.A. 5

- La Normativa del settore turistico-ristorativo

U.D.A. 6

- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

U.D.A. 7 EDUCAZIONE CIVICA

- Sii sostenibile: proteggi l'ambiente e la tua salute. Valorizza il tuo territorio e le sue eccellenze.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: MANISCALCO ELEONORA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Alimentazione oggi-Silvano Rodato- CLIT

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:

41

26

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

7

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Il lavoro è stato organizzato tenendo conto della fisionomia della classe, delle esperienze pregresse della maggioranza, dei singoli e delle dinamiche relazionali dei gruppi. Il percorso di apprendimento è stato caratterizzato dalla significatività dei contenuti nei confronti dell'allievo, dalla valorizzazione dei suoi interessi, dalla soddisfazione dei suoi bisogni, da uno sviluppo progressivo di concetti, capacità ed acquisizione dei codici comportamentali. Si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lezione interattiva, al lavoro per gruppi di livello, al cooperative learning, allo sviluppo dell'UDA. Le metodologie messe in atto sono state il brainstorming, il problem solving, ricerca-azione, discussione. Per gli alunni BES si è fatto ricorso alla semplificazione dei contenuti mediante l'uso di schemi e mappe concettuali realizzate alla LIM, creazione da parte degli alunni di riassunti da utilizzare come supporto durante le verifiche.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Durante l'a.s. sono stati svolti interventi di recupero in itinere, durante lo svolgimento di ciascuna unità didattica e al termine del quadrimestre con pausa didattica. Per il recupero si è fatto ricorso prevalentemente a lavori differenziati per singoli alunni e all'esposizione guidata di semplici contenuti disciplinari.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Per la presentazione delle U.D. si è fatto ricorso all'uso del libro di testo anche in formato digitale inserito su classroom, di mappe concettuali e schemi sinottici proposte dall'insegnante alla LIM, osservazioni sistematiche e compiti di realtà.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Per la verifica scritta si è fatto ricorso alla produzione di testi argomentativi con comprensione dei contenuti proposti, risoluzione di problemi e casi pratici e professionali. Per le verifiche orali si è fatto ricorso alle interrogazioni, al dialogo e alle conversazioni spontanee e guidate su argomenti di studio ma anche su quelli di loro interesse sempre inerenti la disciplina. Per la valutazione del percorso formativo, si è proceduto ad un'azione costante di registrazione delle attività svolte, dei progressi ottenuti o meno da parte del singolo allievo. La valutazione, inoltre, è stata intesa come modalità di verifica del processo di insegnamento/apprendimento per l'eventuale revisione e riprogettazione. Nel valutare l'alunno, si è tenuto conto non solo dell'acquisizione dei contenuti proposti, ma di tutti quei fattori che incidono sul processo di apprendimento e di formazione (interesse, impegno, abilità operative, applicazione, partecipazione, motivazione, socializzazione ...).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni;
Conoscenza dei fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da alcune patologie;
Conoscenza della relazione esistente tra alimentazione e salute;
Agenda 2030: la sostenibilità ambientale; produzione agroalimentare sostenibile; dieta sostenibile; lotta allo spreco alimentare;
Conoscenza dei nuovi prodotti agroalimentari;
Conoscenza del significato di qualità negli alimenti;
Conoscenza e promozione del “Made in Italy”.

ABILITÀ

Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento;
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo;
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;
Comprendere il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili;
Comprendere il significato di dieta sostenibile e saper creare dei menù sostenibili;
Saper valorizzare i prodotti Made in Italy;
Saper riconoscere la qualità di un prodotto alimentare dai marchi riportati in etichetta.

COMPETENZE

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e la cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
Prendere coscienza delle situazioni di disagio giovanile ed adulto, comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;
Saper valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e promuovere il Made in Italy.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione: contaminazioni alimentari, malattie da contaminazione biologica degli alimenti, igiene nella ristorazione e sistema HACCP

U.D.A. 2

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie: alimentazione equilibrata e LARN, linee guida modelli alimentari, dieta in alcune fasce d'età.

U.D.A. 3

Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche: tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta sostenibile.

U.D.A. 4

Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari*, diabete*, allergie e intolleranze alimentari (celiachia e intolleranza al lattosio).

U.D.A. 5

Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari: problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, filiera agroalimentare e impronta ecologica, nuovi prodotti alimentari*, qualità degli alimenti*.

U.D.A. 6

Promozione del made in Italy

ARGOMENTI DI ED.CIVICA:

- Alimentazione e salute
- Agenda 2030: la sostenibilità ambientale
- Produzione agroalimentare sostenibile
- Sostenibilità nella dieta
- Lo spreco alimentare

MATERIA: ENOGASTRONOMIA (SETTORE CUCINA)

DOCENTE: TAVINI SERGIO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Smart chef quinto anno, Editore Giovanni Salviani, casa editrice Hoepli scuola

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

5 ore

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO

Ore 165

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

Ore 80

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

Ore 20

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale con proiezione schede LIM, lezione pratica partecipata di laboratorio di cucina, visione video, lavori di gruppo.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Potenziamento e fermo didattico

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, schede tecniche, attrezzatura professionale.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte simulate e semi simulate a risposta aperta esercitazione pratica di laboratorio

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (cucina regionale)
Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un determinato territorio e all'assetto turistico.

Elementi essenziali delle principali tipologie di cucine regionali italiane.

ABILITÀ

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

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

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista ambientale.

COMPETENZE

Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree

di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Organizzazione e gestione del ristorante

La ristorazione contemporanea

Made in Italy, la cucina regionale italiana

U.D.A. 2

Gli alimenti e la qualità alimentare

Le tipologie di menù nella ristorazione

Le tipologie di ristorazione

Il banqueting e catering

I marchi alimentari di qualità

I metodi di conservazione

U.D.A. 3

Pasticceria, gelateria e panificazione

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: BUCCHERI ENZO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO**Fotocopie** :C. Duvalier, **SUBLIME OENOAGSTRONIMIE ET SERVICE**, Eli edizioni**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:

45

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Le lezioni sono state condotte ponendo l'accento sulla centralità dell'alunno e utilizzando metodologie didattiche per creare un ambiente di apprendimento favorevole. Le simulazioni di dialoghi contestualizzati sono state integrate per favorire l'apprendimento pratico della materia, consentendo agli studenti di applicare le conoscenze acquisite in contesti realistici.

È stato tenuto conto del progresso nelle quattro abilità linguistiche fondamentali: ascolto, parlato, lettura e scrittura. Diverse attività sono state svolte per comprendere i testi, questionari scritti e orali, esposizioni orali e simulazioni di dialoghi contestualizzati. L'attenzione è stata dedicata in modo particolare alla comprensione e all'analisi dei testi scritti, con opportunità per gli studenti di rielaborare i contenuti in modo da consolidare la comprensione.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

La scuola serale ha come alunni studenti adulti che hanno esigenze diverse rispetto ai giovani. Pertanto, gli interventi didattici, educativi ed integrativi devono tener conto di ciò: gli studenti adulti possono avere background e livelli di competenza diversi, quindi i programmi devono considerare le esigenze personali per tale motivo si ci si è concentrati sulla revisione dei punti più ostici adattando e personalizzando i contenuti per migliorare il processo di apprendimento del singolo. Per questo sono state previste dei momenti di tutoraggio. Gli studenti adulti spesso apprezzano un approccio pratico all'apprendimento quindi si sono veicolati i contenuti calandoli nella realtà quotidiana.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Testi di consultazione, LIM, , fotocopie, esercitazioni individuali e/o a gruppi. libro in formato digitale, video-audio su you tube e relativi link, registrazioni audio mp; strumenti digitali: presentazioni di google, powerpoint... Strumenti indispensabili per motivare gli alunni.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Gli alunni sono stati sollecitati e coinvolti e quindi sono stati necessari momenti di correzione e di feedback la valutazione ha tenuto conto: della competenza linguistica, della fluidità linguistica, della conoscenza dei contenuti, della capacità di decodificare un messaggio.

Si è tenuto conto dei progressi fatti dagli alunni rispetto alla situazione di partenza nonché dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse mostrato nel corso dell'anno scolastico

Per quanto riguarda le verifiche e la valutazione: all'interno delle ore di lezione sono state svolte delle prove scritte concernenti la risoluzione di prove strutturate con attività sulla comprensione del testo, con relativi quesiti, prove strutturate e semi-strutturate, conversazioni in lingua

La verifica degli obiettivi didattici prestabiliti ha riguardato sia l'acquisizione delle singole abilità linguistiche produttive e ricettive, sia l'integrazione di diverse abilità.

Per la valutazione finale, ho tenuto conto della valutazione formativa "in itinere", dei progressi, anche comportamentali compiuti, del raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati, dello sviluppo delle capacità logico-espressive, della maturazione complessiva delle capacità di ogni alunno.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Saper individuare il lessico tecnico e specifico del linguaggio settoriale specifico (terminologia di cucina/ e di sala)
- Saper individuare gli alimenti essenziali delle diverse diete alimentari studiate e saper distinguere quelle più salutari da quelle meno salutari
- Conoscere la Piramide alimentare e saperla argomentare
- Saper distinguere e confrontare le differenti diete: macrobiotica, vegetariana, mediterranea, vegana, ecc
- Saper compilare un CV
- Lo Champagne

Si sono raggiunti, in buona parte, gli obiettivi programmati all'inizio dell'anno scolastico.

Gli obiettivi di apprendimento espressi nelle abilità, sono stati raggiunti in maniera semplice dagli alunni.

ABILITÀ E COMPETENZE

Gli obiettivi generali dell'apprendimento della lingua francese hanno permesso agli alunni di questa classe:

- di sapere esporre oralmente e per iscritto testi specialistici relativi ai contenuti studiati
- di comprendere e produrre semplici messaggi linguistici
- di utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
- esprimersi in lingua straniera per scopi comunitari e comunicativi in modo semplice;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello A2/B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- capire gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua;
- saper leggere e scrivere;
- esprimersi oralmente su argomenti riguardanti la microlingua del percorso di studi intrapreso;
- utilizzare un lessico appropriato del linguaggio quotidiano per una comunicazione semplice.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Révision grammaticale

U.D.A. 2

Méthodes de conservation des aliments, la pyramide alimentaire

U.D.A. 3

Les règles d'hygiène: le système HACCP; les troubles du comportement alimentaire

U.D.A. 4

Le CV

MATERIA: LABORATORIO SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: GIUDICE LORENZO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Sarò Maitre, Sarò Barman. Autori: M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini Vol. 2 Biennio e Vol. unico per il Quinto anno Giunti T.V.P

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:

120

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

48

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Esercitazioni pratiche.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi, approfondimenti.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, strumenti audiovisivi, siti web di settore.

33

STRUMENTI DI VERIFICA:

Colloqui frontali e lavori di gruppo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Terminologia della degustazione, analisi visiva, olfattiva e gustativa del vino. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini. Servizio dei vini, marchi di qualità.

L'organizzazione del bar e il servizio. La gestione del bar.

Le bevande analcoliche e alcoliche "aperitivo" preparate al bar. Le bevande aperitivo. I distillati. I liquori. Gli amari. I cocktail aperitivi.

La vite. Dall'uva al mosto. La vinificazione. Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino. I vini spumanti. I vini speciali. L'enografia regionale. L'enografia italiana. I principi di base. L'esame visivo. L'esame olfattivo. L'esame gusto olfattivo. Le schede di valutazione.

ABILITÀ

Individuare la produzione enoica locale, riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini. Descrivere le caratteristiche del vino usando la terminologia corretta. Simulare la gestione del bar le principali tecniche con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del banco bar. Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione del bar. Individuare la produzione enoica regionale, nazionale ed internazionale di qualità. Classificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.

COMPETENZE

Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico; lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria; classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini. Servizio dei vini, marchi di qualità. La differenza tra distillati e liquori.

CONTENUTI**U.D.A. 1****LA TECNICA DI DEGUSTAZIONE**

- Terminologia della degustazione, analisi visiva, olfattiva e gustativa del vino.
- Metodi di analisi organolettica di cibi, vini.
- Servizio dei vini, marchi di qualità e filiera agroalimentare.
- I menu
- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto olfattivo
- Le schede di valutazione

U.D.A. 2

LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR

- La brigata del bar la gestione del servizio
- Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria.
- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
- L'organizzazione del bar e il servizio.
- La gestione del bar.
- Le bevande analcoliche e alcoliche "aperitivo" preparate al bar.
- Le bevande aperitivo
- I distillati
- I liquori
- Gli amari
- I cocktail aperitivi

U.D.A. 3

ENOLOGIA E ABBINAMENTI

- Dall'uva al vino
- L'enografia nazionale e provinciale regioni vitivinicole
- La vite
- Dall'uva al mosto
- La vinificazione
- Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino
- I vini spumanti
- I vini speciali vino
- L'enografia regionale
- L'enografia italiana
- Classificazione dei vini e marchi di qualità

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA COSTA GIUSEPPINA

La progettualità dell'insegnamento di Educazione civica della scuola è stata elaborata in coerenza con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, con il Decreto ministeriale n. 35 del 22.06.2020 ed ha come fine l'educazione e la formazione di "cittadini responsabili", capaci di agire e di "partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (Art. 1, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n.92).

TEMATICA AFFRONTATA

UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE

COMPETENZE: Sviluppare la conoscenza della Costituzione italiana. Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona.

DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITÀ	METODOLOGIA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	6	Terzo periodo didattico	Il mondo del lavoro in letteratura: brani scelti. Commento dell'inno nazionale italiano e di quelli delle nazioni di provenienza degli studenti.	Comprendere i principi fondamentali della Costituzione. Essere consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri.	Lezione dialogata. Lettura di brani scelti e analisi di testimonianze visive. Attività di cooperative learning.
STORIA	4	Terzo periodo didattico	La storia dei piatti della tradizione. Articoli della Costituzione italiana riguardanti il lavoro.	Comprendere i principi fondamentali della Costituzione. Essere consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri.	Lezione partecipata, cooperative learning, gruppo di studio e di lavoro, lezione interattiva, gruppi di ricerca. Lettura e analisi di testi anche tramite supporto informatico.
LINGUA INGLESE	4	Terzo periodo didattico	Goal 16 dell'Agenda 2030: pace, giustizia e istituzioni solide	Promuovere società pacifiche e inclusive per uno sviluppo sostenibile, fornire accesso alla giustizia per tutti e costruire istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli.	Letture e comprensione di testi scritti; visione di filmati; riflessioni in aula
LINGUA FRANCESE	3	Terzo periodo didattico	Respecter, protéger et assurer la santé de la personne (à travers l'alimentation)	Conoscere (in lingua) aspetti relativi al rispetto personale e interpersonale.	Cooperative learning. Problem solving. Metodo globale. Metodo induttivo. Metodo funzionale comunicativo.

MATEMATICA	3	Terzo periodo didattico	Agenda 2030, obiettivo 7: energia pulita ed accessibile.	Comprendere il significato di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.	Lezione frontale, lezione frontale dialogata.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	6	Terzo periodo didattico	UDA Sii sostenibile: Agenda 2030: la sostenibilità ambientale -Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. -Sistemi produttivi in agricoltura -Filiera agroalimentare e impronta ecologica - Sostenibilità nella dieta -Lo spreco alimentare UDA Io cittadino consapevole: - Alimentazione e salute - Anoressia e bulimia	-Comprendere il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili -Comprendere l'importanza nell'assumere atteggiamenti sostenibili nella vita quotidiana - Comprendere il significato di dieta sostenibile e come effettuare la lotta allo spreco Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo -Comprendere le cause dei disturbi alimentari	Lezione frontale Lezione dialogata Attività di ricerca Visione di Power point preparati dalla docente
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	Terzo periodo didattico	UDA:Sii sostenibile: proteggi l'ambiente e la tua salute. Valorizza il tuo territorio, le sue eccellenze e la tua salute. -Conoscere le dinamiche del mercato del turismo sostenibile.	-Analizzare il mercato turistico sostenibile e interpretare le dinamiche. - Identificare le caratteristiche del mercato turistico sostenibile.	-Attività di problem solving, lezione partecipata, disamina casi aziendali, lavori individuali e di gruppo.
LABORATORIO DI CUCINA	10	Terzo periodo didattico	La collaborazione della brigata di cucina, la collaborazione fra i reparti di un albergo la cucina sostenibile, il rispetto del comportamento "etica professionale" Il rispetto delle regole professionali.	Comprendere i principi fondamentali della professione nel rispetto delle regole per se stessi e verso gli altri.	Lezione frontale e tecnica applicata in laboratorio, esercitazione pratica.
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	4	Terzo periodo didattico	Il galateo.	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati,	Lezione dialogata. Attività laboratoriale.

				con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. Comprendere le regole del vivere civile	
--	--	--	--	--	--

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

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
Job Day	Incontro svoltosi presso il Libero Consorzio di Siracusa il 22/03/24	Laboratorio di Enogastronomia Laboratorio di Sala e Vendita	Orientamento per l'inserimento nel mondo del lavoro e conoscenza delle opportunità lavorative nel territorio.
Mensa solidale	Attività svolta da gennaio a maggio	Laboratorio di Enogastronomia	Svolgere una produzione pasti per asporto.
Convegno “Dalla conoscenza alla conservazione per una tutela integrata dei beni archivistici, librari e fotografici” -	Coffe break e lunch durante il convegno svoltosi il 6 maggio presso la Soprintendenza ai beni culturali di Siracusa	Laboratorio di Enogastronomia Laboratorio di Sala e Vendita	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Open Day	9 dicembre 2024; 12 e 26 gennaio 2025	Laboratorio di Enogastronomia Laboratorio di Sala e Vendita	Allestimento del servizio per la promozione dell'Istituto.

PCTO NEL TRIENNIO

Come indicato nel documento ministeriale “Attività di alternanza scuola lavoro. Guida operativa per la scuola” (2015), pag. 10: “Con riguardo ai percorsi di istruzione per gli adulti, il relativo regolamento, emanato con d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, disciplina l’assetto didattico suddiviso, come è noto, in due livelli, il secondo dei quali è articolato in tre periodi didattici. Attesa la specificità dell’utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell’articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.P.P.R.R. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l’alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un’opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all’autonomia delle istituzioni scolastiche.”

Pertanto come indicato nell’Ordinanza Ministeriale 53/2021 “**per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale**, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.”

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

**IL CONSIGLIO DI LIVELLO DEL TERZO PERIODO DIDATTICO INDIRIZZO
ENOGASTRONOMIA CLASSE ARTICOLATA**

Componente	Disciplina	Firma
Petrillo Rossana	Italiano-Storia	
Conigliaro Donatella	Inglese	
Buccheri Enzo	Francese	
Di Mari Tancredi	Matematica	
Costa Giuseppina	Diritto e tecniche amministrative	
Giudice Lorenzo	Laboratorio di Sala e Vendita	
Tavini Sergio	Laboratorio di Cucina	
Maniscalco Eleonora	Scienza e cultura dell'alimentazione	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1: Relazione candidati con BES (agli Atti)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

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

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

Allegato 6: Tracce Simulazioni Prove d'esame

ALLEGATO 2: RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO

“Con riguardo ai percorsi di istruzione per gli adulti, il relativo regolamento, emanato con d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, disciplina l’assetto didattico suddiviso, come è noto, in due livelli, il secondo dei quali è articolato in tre periodi didattici. Attesa la specificità dell’utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell’articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.PP.RR. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l’alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un’opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all’autonomia delle istituzioni scolastiche.”

Pertanto come indicato nell’Ordinanza Ministeriale 53/2021 “per i **candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale**, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.”

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 pertinenti	Argomentazione con gravi incoerenze e usa connettivi inappropriati	0 - 4	
	Argomentazione con qualche incongruenza ed alcuni errori dell'uso dei connettivi	5 - 8	
	Argomentazione schematica, ma nel complesso organizzata con alcune imprecisioni dell'uso dei connettivi	9	
	Argomentazione sostanzialmente coerente e coesa con un uso complessivamente adeguato dei connettivi	10 - 12	
	Argomentazione coerente e coesa con uso appropriato dei connettivi	13 - 15	

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Apporti culturali personali assenti	0-3	
	Apporti culturali personali scarsi e/o non pertinenti	4-5	
	Apporti culturali personali sufficienti ma poco approfonditi	6	
	Apporti culturali personali adeguati ma non particolarmente significativi	7 - 8	
	Apporti culturali personali pertinenti ed originali	9 - 10	

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

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

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

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

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

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

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

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente: _____

ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione seconda prova scritta

Candidato _____ Classe _____ Voto ____ / 20

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

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

La Commissione

Il Presidente

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE



ALLEGATO 6: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

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



SIMULAZIONE ESAMI DI STATO 2024-2025

PROVA DI ITALIANO

SIMULAZIONE ESAMI DI STATO 2024-2025

PROVA DI ITALIANO

CLASSE V SEZ. SART

SIRACUSA 10 Aprile 2025

PROF./SSA Rossana Petrillo

Analisi e interpretazione di un testo poetico

Alda Merini, A tutti i giovani raccomando

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

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

L'autrice e l'opera

Alda Merini (1931-2009) rivelò il suo talento letterario fin da ragazzina e nel 1947 e, asoli 16 anni, manifestò i primi segni della malattia mentale che l'avrebbe afflitta per tutta la vita: il disturbo bipolare, caratterizzato dall'alternanza di stati di eccitamento e di depressione, causa di frequenti internamenti in manicomio, il più lungo dei quali durò dal 1964 al 1972. Alda Merini esordì come poetessa nel 1950 e dal 1953, anno del suo matrimonio, al 1955 pubblica tre raccolte. Nel 1979 uscì l'opera che è stata considerata il suo capolavoro, *La Terra Santa*, sull'esperienza del manicomio. Rimasta vedova nel 1983 del padre delle sue quattro figlie, la poetessa riuscì a reagire alla solitudine, alle difficoltà finanziarie, all'emarginazione dagli ambienti letterari e si risposò nel 1984. Trascorse anni sereni fino alla morte anche del secondo anziano marito, nel 1988. I lutti acuirono la malattia della poetessa, ma la produzione poetica, sempre intensa, le amicizie, i premi e i riconoscimenti sono stati la cura di questa donna di notevole carica umana, che non ha mai fatto mistero di sé. La poesia è tratta da *La vita facile*, titolo provocatorio di una raccolta di testi - aforismi, riflessioni, aneddoti - pubblicata nel 1996.

1. Comprensione del testo

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

2. Analisi del testo

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

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

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

3. Interpretazione e commento

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

Analisi e interpretazione di un testo letterario narrativo

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 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 **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).

1. Comprensione del testo

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

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

2. Analisi del testo

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

.....
.....

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

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

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

.....
.....

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

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

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

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

3. Commento e interpretazione

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

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

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

Quando si parla di tolleranza nel suo significato storico prevalente, ci si riferisce al problema della convivenza di credenze, prima religiose, poi anche politiche, diverse. Oggi il concetto della tolleranza viene esteso al problema della convivenza delle minoranze etniche, linguistiche, razziali, in genere di coloro che si chiamano «diversi», come ad esempio gli omosessuali, i pazzi o gli handicappati. I problemi cui si riferiscono questi due modi di intendere, di praticare e di giustificare la tolleranza non sono gli stessi. Altro è il problema della tolleranza di credenze o opinioni diverse, che implica un discorso sulla verità e la compatibilità teorica o pratica di verità anche opposte; altro è il problema della tolleranza di colui che è diverso per ragioni fisiche o sociali, un problema che mette in primo piano il tema del pregiudizio e della conseguente discriminazione. Le ragioni che si possono addurre, e sono state effettivamente 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) distinguete i caratteri e i problemi della tolleranza nel suo significato storico prevalente e nell'interpretazione odierna.
- 2) quale prova adduce l'autore per sottolineare la differente sostanza dell'intolleranza per il diverso rispetto all'intolleranza politica e religiosa?
- 3) i concetti di tolleranza e intolleranza contengono significati negativi e positivi. Definite quelli ritenuti positivi dal Bobbio.
- 4) nell'ultima parte del brano l'autore esamina i due concetti anche in accezioni diverse dal solito. Commenta le affermazioni del filosofo eventualmente sostenendole con esempi.

La donna nella concezione medioevale

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

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

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

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

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

Spunti per l'analisi:

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

AMBITO SOCIALE TRACCIA 5

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

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

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

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

AMBITO SOCIALE TRACCIA 6

Il cibo ha conquistato negli ultimi decenni un posto sempre più rilevante nelle società attuali.

Ai tanti programmi televisivi che si occupano di preparazioni gastronomiche si affiancano le numerose indicazioni di vari tipi di diete, dimagranti, salutiste, curative, antistress, che affollano giornali, riviste e web.

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

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

Durata massima della prova: 6 ore

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



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

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



SIMULAZIONE SECONDA PROVA A.S. 2024/25

RELATIVA AL SEGUENTE NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE D'INDIRIZZO:

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

CANDIDATO: _____

CLASSE: _____

INDIRIZZO: _____

**Documento 1: Manuale “Cinque punti chiave per alimenti più sicuri”.
(Dipartimento di Sicurezza alimentare zoonosi e Malattie trasmesse dagli alimenti dell'OMS).**

La sicurezza alimentare rappresenta un significativo problema di salute pubblica. Quello degli alimenti non sicuri, è stato un problema per la salute umana fin dagli albori della storiografia, e molti dei problemi di sicurezza alimentare oggi conosciuti non costituiscono una novità. Sebbene i governi di tutto il mondo stiano facendo del loro meglio per aumentare la sicurezza dei cibi, l'incidenza di malattie trasmesse dagli alimenti resta un significativo problema di salute pubblica sia nei paesi sviluppati che

in quelli in via di sviluppo. È stato stimato che ogni anno 1.8 milioni di persone muoiano in seguito a malattie gastrointestinali e la maggior parte di tali episodi possa essere attribuita all'assunzione di cibo o acqua contaminati. Un'adeguata preparazione degli alimenti è in grado di prevenire la maggior parte delle malattie trasmesse dagli stessi. Più di 200 malattie conosciute sono trasmesse dagli alimenti. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) è da lungo tempo consapevole della necessità di educare gli addetti alla manipolazione degli alimenti circa le loro responsabilità ai fini della sicurezza alimentare. Nei primi anni '90, l'OMS ha sviluppato le "Dieci regole d'oro per la preparazione di alimenti sicuri", in seguito ampiamente tradotte e riprodotte. E' tuttavia apparsa evidente la necessità di uno strumento più semplice e più generalmente applicabile. Dopo quasi un anno di consultazione con esperti della sicurezza alimentare e della comunicazione del rischio, l'OMS ha introdotto, nel 2001, il poster dei "Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri". Tale poster raccoglie tutti i messaggi delle "Dieci regole d'oro per la preparazione di alimenti sicuri" in una veste più semplice, che sia più facilmente memorizzabile e che fornisca maggiori dettagli circa le ragioni che stanno alla base delle misure suggerite.

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

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

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

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

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

previene lo sviluppo e la moltiplicazione di alcuni microrganismi, che per essere tossici necessitano di una popolazione molto numerosa.

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

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

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

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

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

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

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

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