



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“FEDERICO II DI SVEVIA”



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



**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

**CLASSE QUINTA SEZ. C**

**Indirizzo ENOGASTRONOMIA**

## SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	5
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'A. S. 2024-2025 E NEL TRIENNIO	6
VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	7
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO	8
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	9
TABELLA DI CUI ALL'ALLEGATO A AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017 10	
CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO	10
LE PROVE D'ESAME	11
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE	14
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI	15
<b>MATERIA: LINGUA ITALIANA</b>	<b>15</b>
<b>MATERIA: STORIA</b>	<b>19</b>
<b>MATERIA: LINGUA INGLESE</b>	<b>22</b>
<b>MATERIA: MATEMATICA</b>	<b>24</b>
<b>MATERIA: SCIENZE MOTORIE</b>	<b>26</b>
<b>MATERIA: INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA</b>	<b>28</b>
<b>MATERIA: SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE</b>	<b>30</b>
<b>MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>32</b>
<b>MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA</b>	<b>35</b>
<b>MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR - SALA E VENDITA</b>	<b>38</b>
<b>MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	<b>40</b>
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA	43
ATTIVITA' SVOLTE	48
PCTO NEL TRIENNIO	49
IL CONSIGLIO DI CLASSE	50
ALLEGATI	51
ALLEGATO 1 - CANDIDATI BES	52
<i>Allegato 1.1. - Relazione candidato con DSA</i>	<b>52</b>
<i>Allegato 1.2. - Relazione candidato con DSA</i>	<b>56</b>
<i>Allegato 1.3. - Relazione candidato con DISABILITÀ</i>	<b>60</b>
ALLEGATO 2 - RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO	70
ALLEGATO 3 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	73
ALLEGATO 4 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	79
ALLEGATO 5 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	80
ALLEGATO 6 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME	81

Il presente documento è composto da n. 90 pagine

## DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

---

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

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

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

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

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

## LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

---

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

Esso è finalizzato a:

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per 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.

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

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

---

Coordinatore: Prof. Luigi Attardo

### **Descrizione della classe**

La classe è composta attualmente da undici alunni, otto maschi e tre femmine, tutti provenienti dalla IV C Enogastronomia dello scorso anno e frequentano il quinto anno per la prima volta. Sono presenti tre alunni BES, di cui uno seguito per 18 ore settimanali dall'insegnante di sostegno e dall'assistente alla comunicazione e due che si avvalgono degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalle Linee guida allegata alla legge n. 170/2010.

La continuità didattica, rispetto agli anni scolastici precedenti è stata sempre assicurata in tutte le discipline, ad eccezione di Laboratorio sala e vendita.

### **Grado di coinvolgimento**

L'attività didattica curriculare si è svolta nel rispetto delle unità didattiche stabilite nella programmazione del CDC all'inizio dell'anno scolastico, anche se con qualche lieve scostamento dalle linee programmatiche dovuto alle numerose attività *fuoriclasse* (PCTO all'estero, eventi, manifestazioni, orientamento in uscita) a cui hanno partecipato quasi tutti gli alunni. Si è notata, anche negli anni precedenti ma soprattutto quest'anno, una notevole differenza tra l'impegno scolastico a scuola, in generale soddisfacente, e lo studio personale a casa, non sempre adeguato alle esigenze d'apprendimento, che, generalmente, ha inciso negativamente sul piano delle competenze e delle abilità personali.

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

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

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

### **Partecipazione al dialogo educativo**

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

L'alunno diversamente abile ha raggiunto una piena integrazione con i suoi compagni e livelli di apprendimento pienamente rispondenti agli obiettivi proposti nel PEI.

### **Comportamento e frequenza**

Gli alunni hanno tenuto un comportamento sempre corretto che ha favorito uno svolgimento proficuo delle attività in classe. La frequenza scolastica, complessivamente, è regolare.

I rapporti con le famiglie hanno riguardato pochi allievi e sono stati, nei casi considerati, sporadici.

## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'A. S. 2024-2025 E NEL TRIENNIO

### Nota su elenco alunni

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

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

N°	Alunna/o	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

Classe	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Studenti della classe	13	12	11
Studenti inseriti	/	/	
Sospensione del giudizio finale	2	/	
Promossi scrutinio finale	12	11	
Non promossi	1	1	
Studenti provenienti da altro istituto	/	/	
Ritirati	/	/	
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	/	/	

---



---

**VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**


---

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2023/2024	Docenti a.s. 2022/2023	Docenti a.s 2021/2022
Lingua italiana	4			
Storia	2			
Lingua inglese	2			
Matematica	3			
Scienze motorie e sportive	2			
Religione cattolica	1			
Lingua francese	3			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5/4/5			
Laboratorio Enogastronomia Cucina	7/6/5			
Laboratorio Sala e vendita	/2/1			
Diritto e tecniche amministrative	3/3/4			
Sostegno	18			

## CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

---

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

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

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

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

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

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



## ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

---

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

- l'assiduità nella frequenza scolastica (massimo 15 gg di assenze);
- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative e all'insegnamento della religione cattolica (O.M. 90/2001);
- gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di classe, fra le attività, previste dal D.M. n. 49 del 24/02/2000, debitamente certificate.
- la valutazione nell'attività di PCTO maggiore o uguale al livello 4

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

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

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

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

---



---

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


---



---

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

---



---

**CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO**


---



---

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

N°	ALUNNA/O	III	IV	TOTAL
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

---

## LE PROVE D'ESAME

---

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n. 67 del 31-03-2025 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2024-2025.

### Articolo 19

*(Prima prova scritta)*

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

### Articolo 20

*(Seconda prova scritta)*

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

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

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

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso,

l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

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

## Articolo 22

### *(Colloquio)*

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs.62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
  - a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
  - b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.
  - c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. **Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.**
4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.
5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.
10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

## SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE

---

### PRIMA PROVA SCRITTA “Lingua e letteratura italiana”

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

### SECONDA PROVA SCRITTA

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

### COLLOQUIO

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data .....

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 ATTIVITA' DISCIPLINARI**

---

---

---

**MATERIA: LINGUA ITALIANA**

---

---

**DOCENTE:**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

M. Sambucar, G. Sala'- Letteratura viva 3- Ed. Educazione R

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

4 ore

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

132

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

105

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

16

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

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

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libri di testo, media, ricerche

## STRUMENTI DI VERIFICA:

Uso di frequenti verifiche orali, come efficace sollecitazione allo studio domestico quotidiano e come palestra per il perfezionamento delle capacità espositive. Le prove di verifica sono state ricorrenti e diversificate poiché hanno accompagnato costantemente il processo di apprendimento. Esse, in itinere, hanno avuto la funzione di monitorare le modalità della mediazione didattica così da poterla riorientare approntando correttivi e scelta dei rinforzi da realizzare, alla fine di un'attività e nei momenti istituzionali, hanno consentito la formulazione del giudizio sui risultati raggiunti dagli allievi. Sono state illustrate in modo chiaro nelle loro finalità, nelle richieste specifiche, così da costituire, insieme alle osservazioni sistematiche, utili supporti per la valutazione, e per l'alunno occasioni proficue di autovalutazione. Le verifiche scritte si sono svolte tenendo sempre presente la tipologia delle prove del nuovo esame di stato. La valutazione è stata sempre effettuata sulla base del grado di raggiungimento degli obiettivi previsti ed ha tenuto conto dei livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, del grado di maturità raggiunto. Si è proceduto e si continuerà fino alla fine delle lezioni, a verifiche orali che simulano le modalità proprie del colloquio dell'esame, al fine di stimolare ulteriormente nell'alunno le capacità di sintesi e di collegamento interdisciplinare, anche attraverso il confronto e l'interscambio con i compagni potenziando altresì le capacità di critica e autocritica.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

- Conoscere i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano, considerato nella sua articolata varietà interna, nel suo storico costituirsi e nelle sue relazioni con altre letterature europee e manifestazioni artistiche di altro tipo.
- Leggere e comprendere il testo letterario sia come espressione di una determinata personalità poetica, sia come modello culturale caratterizzante di un'epoca.
- Sviluppare l'accesso, attraverso i testi, ad un patrimonio di civiltà e pensiero che è parte fondamentale della nostra cultura.
- Riconoscere aspetti di "attualità" nelle tematiche culturali del passato. Elaborare un sistema autonomo di riferimenti culturali e di valori che contribuisca alla maturazione umana, civile e culturale.
- Consolidare la capacità di esprimersi con coerenza logico-discorsiva, padronanza lessicale e proprietà sintattico-grammaticale, sia nella lingua parlata che in quella scritta. Conoscere e utilizzare le categorie fondamentali di analisi del testo, sul piano strutturale, semantico e stilistico.

### ABILITÀ

- Individuare gli argomenti ed il loro sviluppo tematico nei testi proposti.
- Presentare le informazioni in modo coerente e coeso.
- Saper utilizzare diverse strategie argomentative.
- Utilizzare tecniche di analisi e rielaborare testi di diversa tipologia.
- Produrre, rivedere e correggere un testo.
- **COMPETENZE**
- Comprendere ed interpretare vari tipi di testo.
- Padroneggiare gli strumenti per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti.
- Acquisire, comunicare ed interpretare i testi.



## CONTENUTI

---

- La belle époque
- La Scapigliatura - La realtà scapigliata
- Ugo Tarchetti - da Fosca: L'attrazione della morte" (La donna fatale -La vicenda)
- Positivismo e Scapigliatura
- Il Naturalismo francese
- Gustave Flaubert - Madame Bovary
- Da: Madame Bovary - I, Cap. IX -" Il grigiore della provincia e il sogno della metropoli"
- Emma, strumento ed oggetto di critica
- Emma Bovary e la realtà provinciale
- Gli scrittori italiani nell'età del Verismo
- Luigi Capuana
- G. Verga - Vita - La svolta verista-Poetica e tecnica narrativa del Verga verista
- L'ideologia verghiana - Il pessimismo
- La lotta per la vita - Le posizioni ideologiche
- Vita dei campi - Novelle Rusticane
- Da: Vita dei campi - " Rosso Malpelo"
- Da: Novelle Rusticane -" La roba",
- Il ciclo dei Vinti - Il pessimismo - La fiamma del progresso
- I Malavoglia
- Mastro don Gesualdo
- Da: Mastro don Gesualdo -"La morte di Mastro-don Gesualdo", IV, Cap. V
- Storia di una capinera
- Il materialismo positivistic
- Il conflitto tra valori ed il pessimismo assoluto
- Il Decadentismo
- Il romanzo decadente - L'esteta
- Oscar Wilde - Il ritratto di Dorian Grey
- La filosofia del '900 - Il superuomo di Nietzsche
- G. D'Annunzio -Vita -Opere
- La percezione della crisi dell'individuo - Il superuomo
- La poesia altisonante- La ricercatezza dello stile
- L'Esteta
- I Romanzi - Il Piacere- Analisi dei personaggi - Andrea Sperelli (personaggio autobiografico)- Elena Muti (La donna fatale) L'Antagonista: Maria Ferres - Il desiderio di redenzione
- Da: Il Piacere - Libro III, cap. II -"Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti"
- Da Alcyone: "La pioggia nel pineto"
- G. Pascoli - Vita - Ideologia e poetica di Pascoli - I temi della poesia pascoliana
- La visione del mondo
- La poetica del Fanciullino
- Il Fanciullino ed il Superuomo di D'Annunzio
- Da: Myricae" Lavandare"

- Da: Myricae -“X Agosto”
- Da: Il Fanciullino, I
- Pascoli e gli aspetti negativi della modernità - Il poeta degli spazi cosmici
- Le avanguardie- Il Futurismo
- T. Marinetti
- Il Manifesto del Futurismo
- La letteratura introspettiva - Italo Svevo
- Italo Svevo - Il flusso di coscienza
- Freud - la psicanalisi come strumento conoscitivo e letterario
- Le suggestioni culturali dell'opera di Svevo
- La coscienza di Zeno
- Una Vita
- L'inetto ed i suoi antagonisti
- Senilità - Il ritratto dell'inetto
- L'Inetto - La figura di Zeno - La funzione critica di Zeno - L'inattendibilità di Zeno narratore
- L'inetitudine e l'apertura al mondo
- Da "La coscienza di Zeno "Il fumo"- "La morte del padre"
- Gli antagonisti di Zeno - La mancata fiducia nella psicanalisi e l'idea di medicina come vera scienza
- I. Svevo - I rapporti con la psicoanalisi
- L'inetto, il superuomo ed il fanciullino
- Pirandello - Vita-Poetica
- Dal corpo alla psiche
- Scienze che indagano l'uomo
- Le maschere - Il contrasto vita / forma - Il sentimento del contrario - La frantumazione dell' Io
- Il saggio sull'umorismo
- Da: L'Umorismo - Parte II, cap. II -“La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata
- I romanzi - Il fu Mattia Pascal-Uno, nessuno e centomila
- La modernità come trionfo sulla vita
- Il teatro nel teatro - La dissoluzione della finzione scenica
- Sei personaggi in cerca d'autore
- L'Ermetismo
- G. Ungaretti
- La poesia della memoria - La filosofia dell'ermetismo come scavo interiore - La poesia pura ed essenziale
- L'Allegria
- Da: L'Allegria - “Veglia” - “Fratelli” - “Soldati”- “Mattina”
- Le raccolte: Il sentimento del tempo- Il dolore
- Eugenio Montale. Vita - Opere, poetica
- Il correlativo oggettivo
- Da: Ossi di Seppia -“ Spesso il male di vivere ho incontrato”.

---

**MATERIA: STORIA**

---

DOCENTE:

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Memoria e futuro 3- P. Di Sacco - Ed. 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:**

50

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

8

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

- Programmi articolati in moduli, coerenti con le finalità e gli obiettivi, volti alla selezione di temi/problemi significativi, individuati in base a criteri di rilevanza storica e di valenza formativa.
- Lezioni frontali, arricchite dal ricorso a fonti storiografiche, letterarie e artistiche e a materiali audiovisivi.
- Organizzazione e sistematizzazione delle conoscenze in mappe concettuali e quadri di sintesi via via più articolati e complessi.
- Lezioni partecipative e dibattiti in classe sui contenuti didattici e su temi di interesse storico e di attualità, lavoro individuale e di gruppo.
- Cooperative learning, problem solving.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

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

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libri di testo, mappe concettuali, ipertesti, LIM, ricerche.

## STRUMENTI DI VERIFICA:

Discussioni e dibattiti in classe, costruzione di mappe concettuali, verifiche orali.

Valutazione formativa (intermedia) e sommativa (finale). La prima ha tenuto conto del processo di apprendimento dell'alunno rispetto agli obiettivi; nel caso di carenze intervenendo con rinforzi o recuperi. La valutazione sommativa è stata incentrata sul prodotto (rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti: correttezza delle informazioni, pertinenza delle informazioni rispetto all'obiettivo, correttezza e chiarezza dell'esposizione).

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

- Conoscere gli aspetti fondamentali della storia del Novecento
- Conoscere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia dell'Europa e dell'Italia, nel quadro della storia globale del mondo.
- Conoscere il lessico specifico e le procedure metodologiche della disciplina.

### ABILITÀ

- Orientarsi ed operare confronti tra teorie, fonti storiografiche e documenti storici dei periodi esaminati.
- Comprendere le relazioni tra la storia del periodo studiato e le altre discipline.
- Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Individuare relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico - economico e le condizioni di vita e di lavoro.

### COMPETENZE

- Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.
- Contestualizzare i principali eventi della storia dell'Europa e dell'Italia all'interno della storia globale del mondo e secondo le dimensioni spazio – temporali
- Usare quasi in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative della disciplina sia nella forma scritta che orale.
- Individuare i peculiari aspetti socio – economico e culturali della storia e utilizzarli come strumento per individuare le relazioni fra passato e presente.
- Sviluppare la consapevolezza che la storia è una dimensione significativa per comprendere le radici del presente.

## CONTENUTI

---

- L'Europa della Belle époque
- L'Italia giolittiana
- La prima guerra mondiale
- Le cause della guerra
- Il primo anno di guerra e l'intervento italiano
- La guerra di logoramento
- Le rivoluzioni russe
- Le tensioni del dopoguerra e gli anni venti
- La Grande guerra come svolta storica
- Lenin e Stalin
- Il dopoguerra italiano e l'avvento del Fascismo
- Il Fascismo al potere
- La crisi del 1929
- La dittatura fascista - L'opera politica ed educativa
- La politica economica e sociale del Fascismo
- Fascismo e società - La propaganda
- Le leggi razziali
- Il Nazismo
- L'ideologia nazista - L'ascesa di Hitler
- Il totalitarismo nazista
- La violenza nazista e la cittadinanza razziale
- La Seconda Guerra mondiale
- La Shoah
- La guerra di liberazione

---

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

---

DOCENTE:

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

FLAVOURS , E. Assirelli, A.Vetri Rizzoli

THE SPIRIT OF THE TIME, Brunetti, Lynch, Zaini, EUROPASS

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

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

64

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

37

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

6

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale, esercitazioni guidate, lezione dialogica

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati, lavori di ricerca, recupero e attività personalizzate, dialogo formativo, fotocopie, Bachecca Argo.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libri di testo, fotocopie, schemi, mappe e riassunti.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Prove semi-strutturate, questionari di micro lingua e civiltà, interrogazioni.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative
- Lessico specifico del settore
- Caratteristiche fisiche degli USA. Principali eventi della storia e della civiltà americana

## ABILITA'

- Essere in grado di cogliere il senso globale del testo narrativo
- Interagire in conversazioni brevi e semplici
- Produrre semplici testi di carattere personale ed operativo
- Utilizzare il lessico appropriato dell'indirizzo
- Saper intervenire in conversazioni su argomenti di attualità o di lavoro in un'ottica interculturale.

## COMPETENZE

- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Padroneggiare la lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti per comprendere gli aspetti significativi della civiltà di altri paesi
- Promuovere e gestire servizi ristorativi nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene vigenti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per promuovere la sostenibilità e ottimizzare la produzione di beni locali e servizi in relazione al contesto.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### LIGHT THE FIRE

#### HEALTHY EATING

- Nutrients and a healthy lifestyle
- The food pyramid and the food groups

### U.D.A. 2

#### LIGHT THE FIRE

#### DIETS

- The Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- Celiac disease

### U.D.A. 3

#### FOOD HYGIENE

#### HACCP System

- Food contamination
- Sustainable food
- Slow food and 0km food

### U.D.A. 4

#### Have you ever been to the USA?

- Geographical, social and political aspects

---

**MATERIA: MATEMATICA**

---

DOCENTE:

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

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

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

3

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

99

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

74

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

9

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

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

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

- Aula
- Lavagna Multimediale
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- Verifiche scritte con risoluzione di esercizi .



## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

- Gli intervalli
- Definizione di funzione
- Calcolo dell'immagine
- Classificazione delle funzioni numeriche reali
- Determinazione del dominio di funzioni razionali intere e fratte e funzioni irrazionali intere - Segno della funzione
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Funzioni pari, dispari né pari né dispari
- Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate  $+\infty - \infty$ ;  $\infty/\infty$
- Gli asintoti orizzontali e verticali
- Funzioni continue

### ABILITÀ

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

### COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati

### CONTENUTI

#### U.D.A. 2

##### **“Funzioni”**

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

#### U.D.A. 3

##### **“ I limiti di una funzione”**

1. Calcolo dei limiti partendo dal grafico di una funzione
2. Operazioni sui limiti
3. Calcolo dei limiti di una funzione reale anche in forma indeterminata ( $+\infty - \infty$ ;  $\infty/\infty$ )
4. Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali
5. Funzioni continue

---

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE**

---

DOCENTE:

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

“Tempo di Sport” Edizione Arancione. Editore Pierluigi Del Nista, Andrea Tasselli ISBN 9788857793030

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

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

49

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

45

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

4

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Osservazione sistematica.

Prove pratiche di valutazione.

Test e verifiche orali.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

- Le norme regolamentari di alcuni giochi di squadra (pallavolo, pallacanestro, tennistavolo).
- Gli elementi fondamentali e tecnici delle attività sportive individuali e di squadra.
- Olimpiadi moderne e finalità, il sistema immunitario, gli alimenti ed il metabolismo, le dipendenze, il primo soccorso, il doping.
- Agenda 2030, in particolare sostenibilità, inclusione, Io cittadino consapevole.

**ABILITÀ**

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

- Saper elaborare schemi motori efficaci per affrontare i gesti tecnici delle varie discipline.
- Saper valutare le proprie capacità e abilità dei gesti motori.
- Conoscenza della terminologia e nomenclatura delle posture di tutto quello che concerne il corpo in movimento.

## COMPETENZE

- Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati, i fondamentali del tennis e il padel.
- Conoscenza dei fondamentali del calcio, pallavolo e pallacanestro. Conoscenza della disciplina Ginnastica Funzionale con terminologia appropriata conosciuta nel mondo.
- Capacità di cooperare e collaborare, rafforzamento dello spirito di squadra con riferimento ai valori della solidarietà e della tolleranza. Rispetto delle regole e lavoro dignitoso.
- Tipologie di contratto dalla formazione all'impiego.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Le capacità motorie condizionali e coordinative.

### U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti dei giochi sportivi di squadra.

### U.D.A. 3

Tennis e padel. Giochi di squadra.

### U.D.A. 4

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

### U.D.A 5

Educazione civica "io cittadino consapevole".

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

### U.D.A INTERDISCIPLINARE

"I leoni della Belle Epoque". Educazione civica "io cittadino consapevole".

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

### ABILITA'

Diritto alla salute.

### METODOLOGIA

Lezione frontale aperta, dialogata e partecipata.

---

**MATERIA: INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

---

**DOCENTE:**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

“ ARCOBALENI “ LUIGI SOLINAS

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

1

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

33

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

20

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

25

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifiche orali e scritte.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

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

## ABILITÀ

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

## COMPETENZE

Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:

- Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.
- Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.
- Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

- IL MONDO CHE VOGLIAMO

### U.D.A. 2

- ALLA RICERCA DI UN SENSO

### U.D.A. 3

- CHE COS'E' UN UOMO PERCHE' TE NE CURI

---

**MATERIA: SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE**

---

DOCENTE:

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Christine Duvallier, Sublime- Enogastronomie

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

3

**ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

99

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

54

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

9

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

- Cooperative learning
- Problem Solving
- Metodo induttivo
- Metodo funzionale comunicativo
- Lavoro di gruppo
- Didattica laboratoriale

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

- Pausa didattica
- Recupero

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

- Libro di testo
- Libro attivo
- Fotocopie integrative
- Supporti multimediali
- Video da youtube
- Materiale caricato su classroom

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

- Verifiche scritte : prove strutturate e non
- Comprensione del testo con domande e risposte aperte
- Verifiche orali: esposizione e discussione sui temi trattati

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

- Les allergies et les intolérances
- Les intoxications alimentaires
- Le régime méditerranéen
- Les recettes
- Les troubles alimentaires
- L HACCP
- Les institutions Françaises

### ABILITÀ

- Conoscere le funzioni di uno chef nei diversi ambiti
- Conoscere i differenti tipi di allergie intolleranze e intossicazioni alimentari
- Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale
- Conoscere le diverse patologie legate ai disturbi alimentari
- Conoscere le regole necessarie alla sicurezza in cucina
- Conoscere le istituzioni politiche della Francia

### COMPETENZE

- Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia
- Cogliere le differenze tra allergie e intolleranze
- Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero
- Comprendere le differenze tra le istituzioni politiche della Francia e l'Italia
- 

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Les différentes régimes alimentaire

### U.D.A. 2

La sécurité et l'hygiène

### U.D.A. 3

Les régimes spécifiques

### U.D.A. 4

Les institutions françaises

---

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

---

**DOCENTE:**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

ALIMENTAZIONE OGGI - Silvano Rodato - seconda edizione - CLIT

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

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

13

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica e recupero in itinere delle carenze.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

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

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

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



## ABILITA'

Gli alunni:

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

## COMPETENZE

Gli alunni:

- Riescono a partecipare attivamente a scelte appartenenti agli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;
- Utilizzano in maniera corretta il linguaggio specifico della disciplina
- Alcuni alunni, riescono a contestualizzare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare e riescono a valutare le conseguenze sulla salute di scelte alimentari errate
- Sanno predisporre menù adatti al contesto ed alle esigenze dei clienti, anche in presenza di determinate condizioni fisiologiche o patologie in atto
- Sanno riconoscere situazioni di disagio giovanile ed adulto e comportarsi di conseguenza, promuovendo il benessere fisico e psicologico della persona.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### **SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI:**

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

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

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

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

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

#### **IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE:**

**Contaminazioni alimentari:** sicurezza alimentare, tipi di contaminazione, contaminazioni fisiche, contaminazioni chimiche, contaminazioni da pesticidi, fertilizzanti e farmaci per la zootecnia, contaminazioni da metalli pesanti, IPA e PCB, contaminazioni biologiche, modalità di contaminazione, prioni e malattie prioniche,

virus, batteri, riproduzione batterica, spore batteriche, crescita batterica, tossine batteriche, muffe e lieviti, protozoi e metazoi.

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

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

## U.D.A. 2

### **ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE:**

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

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

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

## U.D.A. 3

### **ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE:**

**Tipologie dietetiche:** stili alimentari e tipologie dietetiche, dieta mediterranea, diete vegetariane dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta giapponese di Okinawa, limiti delle diete dimagranti.

### **DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE:**

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

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

---

**MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

---

**DOCENTE:**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO**

Smart chef - Secondo biennio e Quinto anno - G. Salviani – Hoepli

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

5 + 2 (Compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione)

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

165 + 66 = 231

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

156

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

16

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

- Lezione frontale /partecipata in presenza
- Compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione
- Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina e pasticceria
- Simulazioni
- Attività di ricerca
- Problem solving

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica in orario curriculare per tutta la classe

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

- Colloqui individuali e di gruppo. Esercitazioni. Osservazione diretta in fase operativa

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti e dessert di diverse culture gastronomiche
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità
- Approvvigionamento e gestione delle merci
- Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, eco sostenibilità)
- Marchi di qualità e produzioni agroalimentari territoriali
- Catering a domicilio e banqueting
- Sicurezza alimentare e sistema HACCP
- Legame fresco/caldo e refrigerato con sistema Cook & chill

### ABILITÀ

- Scegliere le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito
- Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico
- Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni funzionali alle esigenze dietetiche della clientela
- Elaborare un'offerta di prodotti enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

### COMPETENZE

- Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
- Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale
- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Applicare la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 4

#### LA GASTRONOMIA INTERNAZIONALE E DEL MADE IN ITALY

- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti e dessert di diverse culture gastronomiche.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità

- Realizzazioni culinarie:
  - Focaccia barese - Brasciole
  - Soupe à l'oignon - Blanquette de veau - Tarte tatin
  - Farinata di ceci - Fregula con arselle - Bonèt
  - Welsh rarebit - Filetto in crosta (Beef Wellington)
  - Caesar salad - Carbonade alla valdostana
  - Chili con carne - Tortillas - Apple crumble
  - Catalana di crostacei - Riso alla cantonese - Crema catalana
  - Tempura di ortaggi - Cuscus con pollo e ortaggi - Pollo al curry
  - Pizza tonda classica italiana

#### U.D.A. 8

##### LA VENDITA DEL MENU

- Le indicazioni da riportare nel menu
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari anche in funzione delle religioni
- Gli stili alimentari e le diete moderne

#### U.D.A. 9

##### LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

- Tecniche di Banqueting e catering. I banchetti
- Il buffet e il self- service
- Tecniche di organizzazione della distribuzione: legume fresco/caldo e refrigerato con sistema Cook & chill.
- Sistemi di cucina contemporanea e nuove tecnologie

#### U.D.A. 10

##### ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE

- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci
- Abbattimento e utilizzo del freddo in laboratorio
- La conservazione e la cottura sottovuoto

#### U.D.A. 11

##### GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE

- La qualità alimentare. Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità)
- La tipicità e i marchi di tutela
- Sicurezza e tracciabilità alimentare
- HACCP: attuazione del piano di autocontrollo
- Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature

---

**MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR - SALA E VENDITA**

---

DOCENTE:

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

SALA e VENDITA per Cucina - Edizione Plan - ALMA

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

1

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

33

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

26

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

8

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

- Verifiche orali
- Prove pratiche
- Degustazioni

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

Conoscenza del lessico relativo al proprio ambito professionale.

### ABILITÀ

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

### COMPETENZE

Produzione di testi scritti di carattere specifico e professionale.

Tecniche di vendita da applicare ai testi scritti (menu, carta dei vini e del bar)

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Tecniche di vinificazione; i vini fortificati o liquorosi

### U.D.A. 2

Le principali caratteristiche dei vini liquorosi certificazioni di qualità

### U.D.A. 3

Enogastronomia regionale

### U.D.A. 4

I vitigni per la produzione del Marsala

### U.D.A. 5

Scheda analitico descrittiva dei vini utilizzati durante le esercitazioni in laboratorio

### U.D.A. 6

Principi di abbinamento cibo-vino. Il metodo AIS Mercadini

### U.D.A. 7

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

### U.D.A. 8

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

---

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

---

DOCENTE:

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Gestire le imprese ricettive Vol. 3 - Rascioni Ferriello

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

4

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

132

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

109 ore

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

10 ore

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Partecipazione degli alunni con gruppi di lavoro, verifiche scritte ed orali.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Il docente in accordo con gli alunni ha effettuato durante l'anno scolastico interventi mirati per il recupero delle carenze formative ed educative.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Partecipazione degli alunni con utilizzazioni di video tramite internet, partecipazioni a videoconferenze.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Interrogazioni e verifiche scritte.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico ristorativo, tecniche di web marketing



- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan, marketing plan,
- Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative, responsabilità degli operatori di settore.
- Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0.

## ABILITA'

- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.
- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.
- Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell' impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.
- Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto. individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.

## COMPETENZE

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica, promuovendo la vendita dei servizi dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Predisporre i prodotti, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali in un' ottica di comunicazione e di efficienza aziendale.
- Applicare correttamente il sistema HACCP , la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Realizzare i pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### MERCATO TURISTICO:

- Mercato turistico internazionale
- Caratteri del turismo
- Dinamiche del turismo mondiale
- Mercato turistico nazionale

- Strumenti di analisi del mercato turistico
- Dinamiche del turismo in Italia
- Organismi e fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo in Italia e nel mondo.

#### U.D.A. 2

- Il marketing: aspetti generali
- Differenze tra marketing strategico e marketing operativo
- Che cos'è il marketing turistico
- Marketing strategico completo
- Marketing operativo (completo)
- il web marketing
- Marketing plan (completo)

#### U.D.A. 3

- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
- Pianificazione e programmazione (completo)
- Il budget (completo)
- Il business plan
- Che cos'è il business plan e contenuto del business plan

#### U.D.A. 4

- Normativa del settore turistico
- I contratti delle imprese ristorative

#### U.D.A. 5

- Le abitudini alimentari

Gli alunni hanno partecipato al progetto: Cittadinanza attiva - istituzioni locali e partecipazioni - durante l'anno scolastico presso il Comune di Siracusa.

A tal proposito, il dettaglio degli incontri e degli argomenti trattati saranno evidenziati dal docente nel programma consuntivo di Educazione Civica.

I Leoni di Sicilia: l'economia nell'epoca del Gattopardo.

## INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

### Docente COORDINATORE:

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

### UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE

### NUCLEO TEMATICO: COSTITUZIONE

DISCIPLINE	ORE
Italiano	2
Storia	7
Inglese	4
Scienze motorie	4
Religione Cattolica	4
Francese	4
Diritto e Tecniche amministrative	2
<b>TOTALE ORE</b>	<b>27</b>

### COMPETENZE

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

DISCIPLINE	CONOSCENZE	OBIETTIVI	METODOLOGIA
STORIA	<p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.</p> <p>Genesi storica della Costituzione.</p> <p>Che cos'è la Costituzione.</p> <p>Dallo Statuto Albertino alla Costituzione.</p> <p>I caratteri della Costituzione</p> <p>I diritti e gli istituti di partecipazione.</p>	<p>Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.</p> <p>Rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici.</p> <p>Esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia.</p> <p>Osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva.</p>	<p>Cooperative learning e condivisione conclusiva</p> <p>Tecnologie digitali per la presentazione del lavoro di gruppo svolto</p>
ITALIANO	<p>Il concetto di sovranità</p> <p>La democrazia diretta e indiretta</p> <p>Il diritto di voto</p> <p>Cenni sulle Istituzioni dello stato italiano, inglese ed americano.</p>	<p>Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione, sperimentando ed esercitando forme di partecipazione e di rappresentanza nella scuola e nella comunità.</p> <p>Comprendere l'importanza del dovere civico del voto e della solidarietà politica, economica, sociale.</p>	<p>Cooperative learning e condivisione conclusiva</p> <p>Tecnologie digitali per la presentazione del lavoro di gruppo svolto</p>
LINGUE	<p>Gli organismi internazionali (ONU, NATO, OMS, FAO)</p> <p>Les Institutions Française.</p>	<p>Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale ed europea.</p>	<p>Cooperative learning e condivisione conclusiva</p>
SCIENZE MOTORIE	<p>Valore dell'educazione fisica per lo sviluppo del corpo e della mente.</p> <p>Il fair play, il lavoro di squadra e la responsabilità personale nel prendersi cura del proprio benessere.</p>	<p>Comprendere l'importanza dell'attività fisica per la salute, rispettare le regole dello sport e promuovere uno stile di vita attivo.</p>	<p>Fair play e lavoro di squadra</p>
DTA	<p>Conoscere i principali articoli della Costituzione.</p> <p>Conoscere gli obiettivi dell'agenda 2030.</p> <p>Unione Europea.</p> <p>Le istituzioni dell'U.E.</p>	<p>Essere un bravo cittadino, un bravo imprenditore nel rispetto delle regole e dell'ambiente</p> <p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed</p>	<p>Cooperative learning e condivisione conclusiva.</p> <p>Tecnologie digitali per la presentazione del lavoro di gruppo svolta</p>

		europee, Rintracciare le origini e le ragioni storico politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.	
RELIGIONE	La Politica e il bene comune. Dichiarazione dei Diritti Umani. Il Valore della vita e della dignità della persona.	Riconoscere il valore delle relazioni. Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.	Lezione frontale Visione documentari Lettura documenti Dibattito

**NUCLEO TEMATICO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ**

DISCIPLINE	ORE
Matematica	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	4
Laboratorio Cucina	2
Laboratorio Sala e vendita	2
Diritto e Tecniche amministrative	5
<b>TOTALE ORE</b>	<b>15</b>

**COMPETENZE**

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

DISCIPLINE	CONOSCENZE	OBIETTIVI	METODOLOGIA
MATEMATICA	Leggere un grafico	Saper interpretare un grafico	Compito di realtà
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Comprendere il significato di spreco e le principali cause di spreco alimentare	Analizzare, mediante opportuni strumenti critici la sostenibilità del proprio ambiente di vita. Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto	Cooperative learning e condivisione conclusiva. Tecnologie digitali

		ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.	per la presentazione del lavoro di gruppo svolta
LABORATORI	Il patrimonio e le specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	Cooperative learning, dibattito e condivisione conclusiva.
DTA	Le condizioni che favoriscono la crescita economica. Il mercato e le sue dinamiche. Costituzione dell'impresa. Equilibrio monetario ed economico. Patrimonio e Situazione Patrimoniale.	Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità. Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni in base alle proprie disponibilità economiche. Stabilire priorità e pianificare le spese attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio Individuare le operazioni della gestione aziendale. Individuare ed utilizzare gli strumenti per il controllo della gestione aziendale	Cooperative learning e condivisione conclusiva.  Tecnologie digitali per la presentazione del lavoro di gruppo svolta

### ATTIVITÀ:

Progetto Educazione alla salute, legalità ed ambiente "Noi e ... gli altri	Presentazione teca della "Quarto Savona 15	Incontro Dibattito con il Presidente della fondazione "Quarto Savona Quindici" - Polizia di Stato
Celebrazione della Giornata del Ricordo delle Foibe	Commemorare le vittime delle foibe e l'esodo giuliano dalmata, eventi tragici legati alla fine della Seconda Guerra Mondiale e al periodo immediatamente successivo.	Incontro dibattito in collaborazione con l'associazione culturale "Lamba Doria"
Il ricordo della Shoah	Mantenere vivo e sensibilizzare la cultura del rispetto, della tolleranza e della consapevolezza storica	Partecipazione proiezione film "Jo Jo Rabbit"
Progetto di Ed. alla salute, legalità ed ambiente "Noi e... gli altri	Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne	Modalità Live Streaming, in collaborazione con Fondazione Una

		Nessuna Centomila
Lavoro etico e legale	Promuovere uno sviluppo personale e professionale consapevole, orientando i giovani alla conoscenza dei propri diritti e doveri nel mondo del lavoro.	Incontro con il Presidente dei Consulenti del Lavoro di Siracusa. Gioco interattivo "GenL - Generazione Legalità" tramite il proprio cellulare.

## ATTIVITA' SVOLTE

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

Data	Attività svolte
21-29/09/2024	Partecipazione ad eventi del programma G7 - Divinazione EXPO 24
22/10/2024	Visione docufilm sul rapporto fra attività di pesca e ambiente marino - Auditorium Area Marina Protetta del Plemmirio - Castello Maniace: l'iniziativa, curata dal presidio Slow Food di Siracusa, fa parte del programma della quarta edizione del festival cinematografico Cine Oktober Fest, organizzato dall'associazione Cinedrome ETS di Siracusa.
02-18/12/2024	PCTO all'estero: CIPRO.
09/12/2024	Partecipazione evento "Together for inclusion"- attività sportiva calcistica presso lo stadio comunale "Nicola De Simone" - Siracusa
10/12/2024	Partecipazione proiezione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"
16/12/2024	Visita al Corpo di Santa Lucia presso la Basilica di Santa Lucia.
28/01/2025	Incontri con l'Istituto Superiore ITS Academy Turismo Sicilia Fondazione Archimede: presentazione avvio dei nuovi corsi biennali nel turismo e nell'Enogastronomia per il periodo 2025/2027.
04/02/2025	" Job Day" - Urban Center-Siracusa: incontro con le realtà aziendali del nostro territorio per l'inserimento nel mondo del lavoro.
19/02/2025	Progetto Orientamento in Uscita "OUI, ovunque da qui" Unict: incontri formativi e informativi riguardanti i corsi di Laurea offerti dall'Ateneo di Catania.
18/02/2025	Incontro informativo - Relazioni esterne ALMA - Scuola internazionale di cucina italiana: presentazione progetto Alma "Next Generation Chef", atto a formare professionisti della tecnica, della storia e della cultura gastronomica del nostro paese.
26/02/2025	Partecipazione spettacolo teatrale in lingua inglese - Teatro Ambasciatori Catania.
10/03/2025	Partecipazione evento Uniday Expo Food and Beverage - Evento Fieristico di riferimento per i professionisti del settore Ho.Re.Ca - centro commerciale Fiera del Sud - Siracusa.
09/05/2025	Incontro con i volontari dell'Associazione "Misericordia" per far conoscere agli studenti le attività di volontariato e le sue dinamiche e sensibilizzare al valore della solidarietà.
12/05/2025	Incontro con il Presidente dei Consulenti del Lavoro di Siracusa e la Dott.ssa Donato, per approfondire il tema del "Lavoro etico e legale", con l'obiettivo di promuovere uno sviluppo personale e professionale consapevole, orientando i giovani alla conoscenza dei propri diritti e doveri nel mondo del lavoro.
13/05/2025	Incontro formativo - informativo riguardante i corsi di Laurea offerti dal Dipartimento Di 3A di Catania, con il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente. In collaborazione con l'Università di Catania nell'ambito del Progetto PNRR "Oui, ovunque da qui".
15/05/2025	Partecipazione "Job Day" Settore Commercio organizzato dall'assessorato alle Politiche Giovanili: opportunità per far conoscere agli studenti le realtà aziendali del nostro territorio per l'inserimento nel mondo del Lavoro.



## PCTO NEL TRIENNIO

---

### Titolo e descrizione del percorso triennale:

Imparare in azienda

### Ente partner e soggetti coinvolti:

G7 Agricoltura - Siracusa  
 Uniday Expo - Siracusa  
 Expo Cook 2024 - Palermo  
 Le Soste di Ulisse - Minareto Hotel - Siracusa  
 PCTO estero - CIPRO: Gold Bay Hotel - Larnaca (Cipro)  
 Snow Fever Take away - Frabosa Sottana (CN)  
 Hotel Relax - Siracusa  
 Hotel Mercure - Siracusa  
 Hotel ONE - Siracusa  
 Ristorante Don Camillo - Siracusa  
 Olivia Bistrot - Siracusa  
 Ristorante Kalliope - Siracusa  
 Ristorante Antica Corte dei Bottari - Siracusa  
 Pasticceria Brancato - Siracusa  
 Pizzeria Il Messinese SRL - Siracusa  
 Bar Drago - Siracusa  
 Caseificio La Rocca - Siracusa  
 Al Bianco Bar - Cassibile (SR)  
 Pizzeria PAPER MOON - Cassibile (SR)  
 Caffè Rossini - Floridia (SR)  
 Bar Mangiafico - Solarino (SR)  
 Panificio Roma - Priolo (SR)  
 GAMEUP - ROMA  
 Urban center - Siracusa (Job day)

### Descrizione delle attività svolte:

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

### Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

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

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

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

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

Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico sanitarie.

---



---

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**


---

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 12 maggio 2025.

CLASSE V C PERCORSO ENOGASTRONOMIA

<b>MATERIA</b>	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>FIRMA</b>
Lingua italiana e Storia		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Lingua inglese		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Matematica		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Scienze motorie e sportive		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Religione cattolica		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Lingua francese		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Scienza e cultura dell'alimentazione		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Laboratorio Enogastronomia Cucina		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Laboratorio Sala e vendita		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Diritto e tecniche amministrative		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo
Sostegno		Preso visione e adesione su Bacheca di Argo

(\*) Docente Coordinatore

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

---



---

## ALLEGATI

---

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

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

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

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

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

Allegato 5: Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 55 del 22-03-2024)

Allegato 6: Tracce Simulazioni Prove d'esame

**ALLEGATO 2 - RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO**

---

**ESAME DI STATO**

**As 2024 - 2025**

**ALLEGATO AL**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**(ai sensi del D. Lgs. n. 62/2017)**

**RELAZIONE FINALE**

**TUTOR PCTO**

**Classe V C ENOGASTRONOMIA**

La sottoscritta Prof.ssa \_\_\_\_\_, individuata in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO per la classe V C Enogastronomia, con Circolare n. 77 Prot. n. 16002 del 24-10-2024, redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate nel corrente A.S. 2024/2025.

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

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

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

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

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

In riferimento alle attività di PCTO all'estero, gli studenti, divisi in gruppi, hanno effettuato la loro attività in coerenza con le esigenze dell'ente ospitante e del territorio di riferimento; i risultati sono stati rilevanti in termini di crescita delle competenze e orientamento al mercato del lavoro, di crescita professionale e personale.

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

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

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

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

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

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

Gli studenti coinvolti sono stati: n 13

Gli Enti/Le Aziende coinvolti sono stati: n 25

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

Siracusa, 30/04/2025

Il Tutor Scolastico

## ALLEGATO 3 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideaione, 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, ideaione 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

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	

Punteggio totale della prova \_\_\_\_\_ /20

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

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

Presidente

## ALLEGATO 5 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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 ccuratee, 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 accurata e utilizza in modo consapevole I loro metodi	4-4.50	
	V	Ha acquisito I contenuti delle diverse discipline in maniera ccuratee e approfondita e utilizza con piena padronanza I loro metodi	5	
Capacità di curatare 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 ccuratee 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 ccuratee argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente I contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e ccuratee argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità I contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con ccuratee 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 ccuratee utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>			_____ /20	

## ALLEGATO 6 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

### SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA

#### PRIMA PROVA **Tipologia A**

AMBITO LETTERARIO

Analisi e interpretazione  
di un testo poetico

**PROVA DA  
SVOLGERE**

#### **Alda Merini: “A tutti i giovani raccomando”**

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

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

#### **L'autrice e l'opera**

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

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

#### **1. Comprensione del testo**

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

## 2. Analisi del testo

---

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

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

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

## 3. Interpretazione e commento

---

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

**Analisi e interpretazione**      **PROVA DA**  
**di un testo letterario narrativo**    **SVOLGERE**

### Primo Levi, *Zinco*

A me, il primo giorno, toccò in sorte la preparazione del solfato di zinco: non doveva essere troppo difficile, si trattava di fare un elementare calcolo stechiometrico<sup>1</sup>, e di attaccare lo zinco in granuli con acido solforico previamente diluito, concentrare, cristallizzare, asciugare alla pompa, lavare e ricristallizzare. [...]

L'altra materia prima, il partner dello zinco, e cioè l'acido solforico, non occorre farselo dare da Caselli<sup>2</sup>: ce n'era in abbondanza in tutti gli angoli. Concentrato, naturalmente: e devi diluirlo con acqua; ma attenzione, c'è scritto in tutti i trattati, bisogna operare alla rovescia, e cioè versare l'acido nell'acqua e non viceversa, altrimenti quell'olio dall'aspetto così innocuo va soggetto a collere furibonde: questo lo sanno perfino i ragazzi del liceo. Poi si mette lo zinco nell'acido diluito.

Sulle dispense<sup>3</sup> stava scritto un dettaglio che alla prima lettura mi era sfuggito, e cioè che il così tenero e delicato zinco, così arrendevole davanti agli acidi, ce se ne fanno un solo boccone, si comporta invece in modo assai diverso quando è molto puro: allora resiste ostinatamente all'attacco. Se ne potevano trarre due conseguenze filosofiche tra loro contrastanti: l'elogio della purezza, che protegge dal male come un usbergo<sup>4</sup>; l'elogio dell'impurezza, che dà adito ai mutamenti, cioè alla vita. Scartai la prima, disgustosamente moralistica, e mi attardai a considerare la seconda, che mi era più congeniale. Perché la ruota giri, perché la vita viva, ci vogliono le impurezze, e le impurezze delle impurezze: anche nel terreno, come è noto, se ha da essere fertile. Ci vuole il dissenso, il diverso, il grano di sale e di senape: il fascismo non li vuole, li vieta, e per questo tu non sei fascista; vuole tutti uguali e tu non sei uguale. Ma 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)

- 
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).

### L'autore e l'opera

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

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



## 1. Comprensione del testo

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

---

---

---

---

---

---

---

---

## 2. Analisi del testo

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

---

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

---

---

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

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

---

## 3. Commento e interpretazione

Commenta questo brano riportando le impressioni e le riflessioni che ti ha suscitato.

Primo Levi è stato l'autore di *Se questo è un uomo*, libro testimonianza dei campi di sterminio, ma in questo racconto è un ragazzo come tanti, intelligente e studioso, lontano dall'immaginare che cosa l'aspetta. Che effetto ti fa saperne di più del personaggio sulla 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.

## 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. Köhler 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*?

«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 addotti per convincere un bianco a convivere pacificamente con un negro, un torinese con un meridionale, a non discriminare socialmente e legalmente un omosessuale ecc. La domanda fondamentale che si sono sempre posti i fautori della tolleranza religiosa e politica è di questo tenore: come sono teoricamente e praticamente compatibili due verità opposte? La domanda fondamentale che si deve porre un fautore della tolleranza dei diversi è un'altra: come si può dimostrare che certe tolleranze verso una minoranza ovvero verso l'irregolare, l'anormale, appunto il «diverso», derivano da pregiudizi inveterati, da forme irrazionali, puramente emotive, di giudicare gli uomini e gli eventi? La migliore prova di questa differenza sta nel fatto che nel secondo caso l'espressione abituale con cui si designa ciò che si deve combattere, anche nei documenti ufficiali internazionali, non è l'intolleranza ma la discriminazione, sia essa razziale, sessuale, etnica, ecc.

Le buone ragioni della tolleranza non debbono farci dimenticare che anche l'intolleranza può avere le sue buone ragioni. A ognuno di noi accade, ogni giorno, di esplodere in esclamazioni del tipo «È intollerabile che...», «come possiamo sopportare che ...» a questo punto occorre chiarire che lo stesso termine di «tolleranza» ha due significati, rispettivamente negativo e positivo, e perciò stesso ha due significati anche il termine opposto. In senso positivo, tolleranza si oppone a intolleranza in senso negativo, e viceversa al senso negativo di tolleranza si oppone quello positivo di intolleranza. Intolleranza in senso positivo è sinonimo di severità, fermezza, tutte qualità che rientrano nel novero delle virtù; tolleranza in senso negativo invece è sinonimo di colpevole indulgenza, di condiscendenza al male, all'errore, per mancanza di principi, o per amore del quieto vivere o per cecità di fronte ai valori. È evidente che quando facciamo l'elogio della tolleranza, riconoscendo in essa uno dei principi fondamentali del vivere libero e pacifico intendiamo parlare di intolleranza in senso positivo.

Spunti per l'analisi:

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

**TRACCIA**  
**5**

**AMBITO SOCIALE**

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 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.

**TRACCIA**  
**6**

**AMBITO SOCIALE**

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.

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA

### 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.**

#### 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.