

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0004103 del 15/05/2023
IV (Entrata)

**CLASSE III PERIODO IDA
CORSO ENOGASTRONOMIA
E SERVIZI DELLA RISTORAZIONE
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**



Il Coordinatore di Classe

Elvira Bracca

Il Dirigente Scolastico

Alfonso Costanza

INDICE	
Indice	Pag. 2
PARTE PRIMA	
IL CORSO DI STUDI	Pag. 4
— Profilo Professionale	Pag. 4
— Aree di competenza del Diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	Pag. 5
— Quadro orario e materie di studio	Pag. 6
PARTE SECONDA	
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
— Docenti e continuità	Pag. 7
PARTE TERZA	
LA CLASSE	
— Composizione della classe	Pag.8
— Bisogni educativi speciali	Pag. 9
— Presentazione della classe	Pag. 9
PARTE QUARTA	
IL PERCORSO FORMATIVO	
— Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	Pag. 11
— Obiettivi Comuni	Pag.13
— Obiettivi didattici	Pag. 14
— Competenze minime sviluppate in coerenza con le linee guida nazionali.	Pag. 14
— Metodologie didattiche	Pag. 15
— Modalità di lavoro	Pag. 15
— EDUCAZIONE CIVICA: Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale	Pag. 16
— Attività didattiche e integrative	Pag. 20
PARTE QUINTA	
P.C.T.O.	Pag. 22
— Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento	Pag. 22

Relazione conclusiva delle attività riguardanti i percorsi per le competenze P.C.T.O.	Pag. 24
PARTE SESTA	
LE VERIFICHE E LA VALUTAZIONE	Pag. 25
— Criteri generali di valutazione	Pag. 25
<ul style="list-style-type: none"> a. Tabelle e griglie di valutazione b. Tabella corrispondenza giudizio – voto c. Tabella corrispondenza comportamento – voto d. Criteri assegnazione credito scolastico e. Articolazione e modalità di svolgimento delle prove scritte f. Griglie prima prova scritta g. Griglia seconda prova scritta h. Griglia per il colloquio orale 	
PARTE SETTIMA	
RELAZIONI DISCIPLINARI	Pag. 48
PARTE OTTAVA	
SIMULAZIONI 1° PROVA (N. 2)	Pag. 76
SIMULAZIONI 2° PROVA (N. 2)	Pag.81
PARTE NONA	
CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 88

PARTE PRIMA
IL CORSO DI STUDI

A) PROFILO PROFESSIONALE

Il percorso degli studi seguito dalla Classe 3° PERIODO I.D.A., conferisce il Diploma di ISTITUTO PROFESSIONALE Settore Servizi –Indirizzo “SERVIZI per L’ ENOGASTRONOMIA E L’ OSPITALITA’ ALBERGHIERA “- articolazione “ENOGASTRONOMIA”. L’ indirizzo in questione, è un corso di studio d’ istruzione superiore articolato in TRE PERIODI di studio, secondo la nuova normativa che ha organizzato gli ex Serali in Rete CPIA, che si conclude con il rilascio di un DIPLOMA Di MATURITA’.

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” ha competenze professionali che gli consentono di occuparsi dell’attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera e, pertanto, dovrà avere specifiche competenze nel campo dell’ approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità/quantità/costi, della produzione e distribuzione dei pasti , dell’ allestimento di un buffet o di un banchetto, della guida di un gruppo e delle relazioni con gruppi di altri servizi. Essendo anche un adulto che cerca di recuperare parte del proprio percorso personale, ha competenze professionali che gli consentono di lavorare nel settore di competenze e, in più, di poter soddisfare le proprie aspirazioni personali.

Tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione settoriale attraverso l’utilizzo dei mezzi specifici della professione e del relativo ambito di conoscenze professionali, rientrano anche quelle riguardanti la promozione dei prodotti tipici del luogo attraverso l’utilizzo delle nuove tendenze.

Si orienta nell’ambito dell’Accoglienza Turistica e, nello specifico, nell’ambito dei Servizi enogastronomici.

È in grado di:

- ricercare ed elaborare percorsi virtuosi di accoglienza;
- contribuire alla realizzazione di appositi percorsi del gusto;
- collaborare alla qualificazione dell’offerta settoriale sul territorio di riferimento;

- utilizzare strumenti tecnico-professionali ad hoc;
- organizzare eventi, accoglienza, fruizione di prodotti e gestione del marketing ristorativo;
- applicare correttamente e con sicurezza quanto appreso sia in linea teorica che nel corso dei relativi laboratori professionali.

B) AREE Di COMPETENZA DEL DIPLOMATO IN SERVIZI ENOGASTRONOMICI

A conclusione del percorso di studi il diplomato nelle relative articolazioni “ENOGASTRONOMIA”, consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, enogastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici ed enogastronomici.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

C) QUADRO ORARIO

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI	VALUTAZIONE
Professionale	Scienze e cultura dell'Alimentazione	3	UNICA
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	UNICA
	Laboratori di servizi enogastronomici cucina-sala	4	UNICA
	Francese	2	UNICA
	Inglese	1	UNICA
Totale area di indirizzo		13	

Assi Culturali	Insegnamenti	Ore settimanali	Valutazione
Linguaggi	Lingua italiana	3	Unica
	Lingua inglese	2	Unica
Storico – sociale	Storia	2	Unica
Matematico	Matematica	3	Unica
	Totali ore area generale	23	

PARTE SECONDA

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI E CONTINUITÀ

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITA'
1	BRACCA ELVIRA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	NO
2	FRANCO MIRELLA	LINGUA INGLESE E LINGUA PROFESSIONALE INGLESE	NO
3	CORBO PASQUALE	LINGUA PROFESSIONALE FRANCESE	NO
4	STAMATI TOMMASO ANTONIO	MATEMATICA	SI
5	SALLORENZO ROSA	DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA	SI
6	PUGLIESE NICOLETTA MARIAGRAZIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO
7	CAMPOLONGO GIUSEPPE	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETT. CUCINA	NO
8	PASTORE ROBERTINO	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETT. SALA E VENDITA	NO

PARTE TERZA

LA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	GENERE (M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O CURRICULO DI PROVENIENZA¹	PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)
1	M	VILLAPIANA		
2	F	FRANCAVILLA MARITTIMA		
3	M	PLATACI		
4	M	VILLAPIANA		
5	F	CASTROREGIO		
6	F	TREBISACCE		
7	M	ROSETO CAPO SPULICO		
8	M	TREBISACCE		
9	M	VILLAPIANA		
10	M	VILLAPIANA		
11	M	ORIOLO		
12	M	FRANCAVILLA MARITTIMA		
13	M	FRANCAVILLA MARITTIMA		
14	M	VILLAPIANA		
15	F	AMENDOLARA		

16	F	CANNA		
17	F	VILLAPIANA		
18	M	GRIMALDI		

BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Tipologia	Numero casi
Certificati – PEI	0
Certificati – PDP	0
BES Non certificati	0

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 studenti, di cui 12 uomini e 6 donne, provenienti in prevalenza da paesi limitrofi ad eccezione di uno studente, il quale è residente nel comprensorio cosentino. La maggior parte di essi risulta essere impegnata in attività lavorative: alcuni allievi possiedono già diplomi, mentre altri desiderano completare il proprio percorso di vita scolastico, nonostante gli impegni familiari e/o lavorativi. Il gruppo classe risulta eterogeneo per età. Infatti, nel corso dell'Anno Scolastico alcuni alunni si sono trasferiti dal "Diurno" al "Serale", per motivi di lavoro. La classe, dunque si presenta molto diversificata per il tenore culturale, per l'impegno profuso nello studio e per la frequenza attiva e responsabile. Trattandosi appunto di adulti, va specificato come il percorso dei singoli vada inquadrato nel relativo Patto Formativo che ogni Allievo sigla ad inizio Anno Scolastico con l'Istituto che frequenta e in cui sono descritte le differenti modalità di frequenza / impegno di ogni singolo candidato.

Il gruppo classe risulta composto da allievi provenienti da una progettualità interna all'Istituto e atta a conferire le competenze relative al 2° Periodo nonché da alcuni allievi di nuova iscrizione (diplomati, laureati) con specifica esperienza professionale considerata, in sede di "Intervista" di inizio A.S., in possesso delle identiche competenze degli altri allievi e quindi ammessi alla frequenza del 3° Periodo.

Complessivamente gli studenti in oggetto hanno avuto, nel corso dell'Anno Scolastico, un comportamento corretto, aperto al dialogo, dimostrandosi discretamente disponibili a partecipare pure ad attività extracurricolari proposte dalla Scuola. Il percorso didattico si è svolto durante l'intero anno scolastico dal lunedì al venerdì dalle 16:00 alle 20:00/ 21:00: il lunedì le lezioni dalle 16:00 alle 21:00 avvenivano in modalità digitale integrata, mentre gli altri giorni si tenevano in classe all'interno dell'Istituto. Il martedì e il giovedì l'uscita era alle ore 21:00, mentre il mercoledì e il venerdì l'uscita era prevista per le 20:00, tutto ciò per coprire un monte ore settimanale di 23 ore. Gli studenti, secondo le proprie capacità e il tempo a disposizione, studiano in diversi modi: chi utilizza un modo responsabile e critico, approfondendo gli argomenti proposti, chi si affida al materiale offerto dal docente e chi lavora attraverso mappe concettuali e semplici schemi. È possibile dunque suddividere secondo fasce di livello per l'apprendimento: una prima fascia un gruppo di studenti che ottengono risultati più che discreti in quanto effettuano uno studio assiduo, approfondito, autonomo e critico; una seconda fascia di studenti che raggiungono livelli discreti poiché riescono ad esprimere in maniera autonoma i contenuti ma non in modo approfondito; in una terza fascia si posizionano

pochissimi studenti che, per lacune personali e per il tempo esiguo a disposizione per lo studio, utilizzano le mappe e gli schemi forniti dagli insegnanti e hanno acquisito dunque competenze e conoscenze che risultano infine sufficienti.

Dal punto di vista del profitto, è possibile individuare quattro gruppi di Allievi:

- 1) Studenti con buone competenze di intuito, comprensione, elaborazione-rielaborazione, organizzazione del sapere e presentazione –rappresentazione dello stesso e dotati di un efficace metodo di studio (circa il 30 % della classe)
- 2) Studenti con discrete competenze di intuito, comprensione, elaborazione, organizzazione del sapere e presentazione- rappresentazione dello stesso e dotati di un adeguato metodo di studio (circa il 40% della classe)
- 3) Studenti con sufficienti competenze di intuito, comprensione, elaborazione, organizzazione del sapere e presentazione –rappresentazione dello stesso (circa il 20% della classe)
- 4) Studenti che hanno frequentato poco e alcuni di essi mancanti di alcune valutazioni (circa il 10% della classe).

In particolare, infine, le competenze per quanto riguarda le Materie Tecnico Professionali, sono, nella maggior parte dei casi, più che sufficienti. Il gruppo classe risulta composto da quelli provenienti da una progettualità interna all’Istituto e atta a conferire le competenze relative al 2° Periodo nonché alcuni allievi di nuova iscrizione (diplomati, laureati) con specifica esperienza professionale considerata, in sede di “Intervista” di inizio A.S., in possesso delle identiche competenze degli altri allievi e quindi ammessi alla frequenza del 3° Periodo.

Ammissione alla classe successiva

GENERE (M/F)	AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA							
	III ANNO				IV ANNO			
	Sì	No	GS ¹	Materie GS	Sì	No	GS ¹	Materie GS

¹ Giudizio sospeso e/o PAI

Profilo motivazionale-comportamentale

	III ANNO			IV ANNO			V ANNO		
	Scarso	Sufficiente	Buono	Scarso	Sufficiente	Buono	Scarso	Sufficiente	Buono
Grado di motivazione			X			X			X
Atteggiamento collaborativo			X			X			X
Partecipazione al dialogo educativo			X			X			X
Competenza relazionale			X			X			X
Livello di integrazione			X			X			X
Rispetto delle regole			X			X			X
Frequenza		X			X			X	

PARTE QUARTA

IL PERCORSO FORMATIVO

A) INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La nostra scuola favorisce l'inclusione di tutti gli alunni, oltre che degli studenti disabili, degli stranieri e di tutti gli altri studenti con BES, nella convinzione che l'educazione e l'istruzione siano diritti fondamentali dell'uomo e presupposti indispensabili per la realizzazione personale di ciascuno. Tali diritti rappresentano, infatti, lo strumento prioritario per superare l'ineguaglianza sostanziale e assicurare l'effettivo esercizio delle libertà democratiche garantite dalla Costituzione. È per questo motivo che il P.T.O.F. del Triennio di riferimento è marcatamente "inclusivo", laddove il concetto d'inclusione, definito di recente a livello normativo, nel D. Lgs. n°66 del 2017, si carica di un concetto fondamentale: "l'inclusione è garanzia per l'attuazione del diritto alle pari opportunità e per il successo formativo di tutti".

L'obiettivo è, dunque, un'istruzione di qualità per tutti, in cui ciascuno possa riconoscere e valorizzare le proprie inclinazioni, potenzialità e interessi, superando le difficoltà e i limiti che si frappongono alla sua crescita come persona e come cittadino. A tal fine sono previste attività mirate inserite nel P.E.I., le quali implicano anche l'attuazione di didattiche laboratoriali e costituiscono l'occasione per potenziare l'autostima e le competenze socio-affettive e relazionali di ogni alunno. L'intento è di evitare i rischi di categorizzare gli alunni con svantaggi, poiché l'Istituto Aletti non considera l'inclusione affare di pochi, ma è fermamente convinto che occorra pensare alla classe

come una realtà composita, in cui mettere in atto molteplici modalità metodologiche di insegnamento-apprendimento, ove l'inclusione è la dimensione che sovrasta sull'agire della scuola intera.

Il nostro Istituto intende assumere una forte prospettiva inclusiva, proponendosi di valutare e insieme di porsi come obiettivi da raggiungere le seguenti dimensioni:

- L'inclusione vista come un modo per accrescere la partecipazione di tutti;
- La scuola come luogo e istituzione che incoraggia minori e adulti a sentirsi bene con se stessi;
- La costruzione di un curriculum inclusivo nella portata più ampia.

Ciò comporta una riflessione non solo sugli studenti con B.E.S., ma sull'intera istituzione nei suoi rapporti con tutti, docenti, alunni e genitori. In particolare, ci si pone come traguardo quello di stimolare una riflessione condivisa sulle pratiche didattiche e nello specifico su:

Apprendimento cooperativo;

- Ricerca e progettazione di attività di apprendimento che stimolino la partecipazione di tutti gli alunni;
- Ricerca e progettazione di attività di apprendimento che tengano presenti le capacità di tutti gli alunni;
- *Peer tutoring*, apprendimento per scoperta, utilizzo di mediatori didattici;
- Attuazione di pratiche impegnate di inclusione negli ambiti dell'insegnamento curricolare, dell'arricchimento extracurricolare dell'offerta formativa, della gestione delle classi, dell'organizzazione dei tempi e degli spazi scolastici, delle relazioni tra docenti, studenti e famiglie.

Le tappe dell'inclusione sono ben definite e si esplicano in: accoglienza, osservazione, condivisione dei progetti, monitoraggio delle criticità, valutazione degli apprendimenti, orientamento in uscita.

Il tutto è esplicitato all'interno di un protocollo per l'inclusione, valido per ogni studente. Il nostro Istituto realizza attività su temi interculturali e/o sulla valorizzazione delle diversità, che hanno una ricaduta positiva sulla qualità dei rapporti tra gli studenti. L'Aletti è sportello d'ascolto territoriale A.I.D.; offre un servizio di consulenza e di screening per D.S.A.; ha attivato uno sportello pedagogico finalizzato al miglioramento dell'inclusione scolastica; fa parte della rete provinciale di scuole per l'inclusività e ha partecipato con il 70% dei docenti alla formazione B.E.S. La scuola prevede, inoltre, iniziative curriculari ed extracurriculari per il consolidamento delle abilità comunicative in italiano L2 per gli stranieri, impiegando l'organico dell'autonomia (comma 32, legge n°107/2015). Per quanto riguarda le attività specifiche per gli alunni con bisogni educativi speciali, si può affermare che una delle caratteristiche migliori del nostro Istituto è quella dell'accoglienza. La presenza rilevante di studenti diversamente abili ne è, infatti, la dimostrazione. Tali alunni rappresentano un patrimonio che deve essere valorizzato e difeso e il nostro Istituto è impegnato quotidianamente a dare una risposta valida ai bisogni formativi di tutti gli allievi.

Tra le azioni attivate dalla scuola per l'inclusione scolastica, è, infine, da segnalare la costituzione del Dipartimento Inclusione per:

- Assicurare una maggiore continuità d'azione tra docenti di sostegno e docenti curricolari promuovendo il successo formativo di ciascun alunno;
- Differenziare e monitorare i percorsi didattici in base ai bisogni specifici dei singoli alunni in maniera più strutturata ed efficace.

B) OBIETTIVI COMUNI

Scopo dell'azione didattica è l'educazione alla cittadinanza attiva e la formazione di una professionalità responsabile fornendo agli allievi i mezzi, gli strumenti e le opportunità per acquisire abilità, conoscenze e competenze necessarie. Il Consiglio di Classe ha perciò perseguito obiettivi in relazione al carattere formativo - orientativo del quinto anno tenendo conto delle direttive ministeriali, del PTOF e delle programmazioni di Dipartimento.

1	Promuovere la cultura della legalità, la formazione morale, sociale e culturale.
2	Aprire alla prospettiva europea e mondiale per favorire la disponibilità al confronto e l'apertura al dialogo tra culture diverse.
3	Educare all'autogoverno e all'esercizio della democrazia, promuovendo atteggiamenti sociali positivi e responsabili, e il coinvolgimento partecipato.
4	Stimolare atteggiamenti pluralistici e collaborativi all'interno del gruppo.
5	Ampliare la crescita culturale e umana degli studenti, mediante una "formazione permanente".
6	Rendere consapevole l'allievo delle proprie capacità intrinseche, al fine di rafforzare, consolidare e migliorare le proprie conoscenze e competenze.
7	Rendere lo studente partecipe alla progettazione, al controllo e alla valutazione del proprio processo formativo.
8	Far maturare nello studente il senso di responsabilità nei confronti dell'impegno intrapreso e il rispetto per le regole sociali, le persone e le strutture, sia nell'ambito scolastico sia in quello extra scolastico.
9	Sviluppare la coscienza ecologica, sulla base di una adeguata preparazione scientifica, del rispetto per le risorse naturalistiche ed umane da difendere.
10	Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere della persona.

C) **OBIETTIVI DIDATTICI**

Riguardo alla tipologia del corso di studi sono stati mediamente conseguiti i seguenti obiettivi didattici:

STANDARD DI APPRENDIMENTO
1. Promuovere la conoscenza graduale e sistematica delle discipline caratterizzanti gli specifici indirizzi di studio.
2. Promuovere la capacità di individuare, in ciascuna disciplina, concetti, modelli e metodi di indagine.
3. Promuovere la capacità di individuare analogie e differenze tra i diversi impianti disciplinari.
4. Promuovere la riflessione sui problemi significativi della realtà contemporanea in una prospettiva interdisciplinare.
5. Comunicare mediante composizione articolata, anche con strumenti multimediali, attraverso una riscrittura dei messaggi.
6. Progettare in gruppo, esercitando capacità di autocontrollo.

D) **COMPETENZE MINIME SVILUPPATE IN COERENZA CON LE LINEE GUIDA NAZIONALI**

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti Enogastronomici.
2. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla Sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
3. Predisporre Prodotti, Servizi e Menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazioni a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità e redditività, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
4. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di Prodotti dolciari e di pianificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative.
5. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il Patrimonio delle Tradizioni e delle Tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

E) **MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<p>Metodologie</p>	<p>Lezione frontale – Interdisciplinarietà - Circle Time - Didattica laboratoriale. - Problem Solving. - Brainstorming. Cooperative learning. Didattica Personalizzata e Individualizzata Strumenti compensativi.</p> <p>Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.</p> <p>IN REMOTO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Significatività: proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti. ● Motivazione: per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso: <ul style="list-style-type: none"> ✓ condivisione di strategie e materiali, ✓ carichi cognitivi calibrati, ✓ dilatazione del tempo consegna, ✓ uso di gratificazioni personali e Utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l’apprendimento ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti. ✓ Feed back per monitorare il percorso, ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso forum, chat ✓ rapporto solidale con le famiglie. ● Reiterazione: ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà. ● Trasferibilità: proposta di argomenti attraverso codici rappresentativi diversi (caffè letterari 2.0 visione consigliata di film, file, power point, mappe concettuali, ecc.)
<p>Attività di Didattica Laboratoriale (In Presenza e in Remoto)</p>	<p>Problem Solving. - Flipped Classroom - Metodo Euristico - Interventi individualizzati, Simulazione del vissuto.</p> <p>Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo.</p>
<p>Strumenti, risorse e ambienti</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Libri di testo – Appunti 2. Aula Magna - Biblioteca - Aula multimediale - Laboratorio linguistico 3. Aula d’informatica - Reti informatiche 4. Laboratori: elettrico, scienze e fisica 5. Palestra 6. Lavagna luminosa – Videoproiettore - LIM

	<p>7. Materiale multimediale - Strumenti di acquisizione digitali - Strumenti e attrezzature presenti nei vari laboratori</p> <p>IN REMOTO</p> <p>Piattaforme digitali di classe, Google Suite, App case editrici, libro digitale, dispositivi digitali, App per videoconferenze Skipe, Hangout e Jitsi meet</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

F) EDUCAZIONE CIVICA: RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA.

Viste le Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica” sono stati aggiornati i curricula di istituto e l’attività di programmazione didattica al fine di sviluppare “la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società” (articolo 2, comma 1 della Legge), nonché l’attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, del Patto educativo di corresponsabilità.

1. Le ore dedicate all’attività dell’Educazione Civica, durante l’anno sono state effettuate in due modalità: nell’ambito di un rigido orario (curricolo progettuale), e una parte nell’ambito di attività ordinarie (curricolo valutativo).
2. Gli studenti sono stati dotati di un Portfolio in cui sono state certificate le ore svolte, mentre le valutazioni dei docenti interessati sono state inserite nel registro elettronico e hanno costituito la base per l’attribuzione della valutazione periodica e finale.
3. La responsabilità sull’Educazione Civica è stata collegiale nel Consiglio di classe.
4. Le attività ordinarie e progettuali che hanno permesso allo studente di raggiungere le ore di educazione civica sono state indicate nelle tabelle allegate.
5. Le attività e i contenuti indicati sono stati svolti nelle ordinarie attività curricolari e progettuali e sono state estrapolate al fine valutativo e per il conteggio delle ore obbligatorie n°33 per l’intero anno scolastico.
6. L’Educazione Civica ha contribuito ad educare alla cittadinanza democratica.
7. Nel curricolo valutativo l’Educazione Civica non è stata una semplice materia, ma un processo complesso di crescita culturale e civica che rispecchia perfettamente quanto proposto dal PTOF.
8. L’Educazione Civica è stata una componente trasversale che non ha riguardato solo il Docente di Diritto e di Storia, ma tutto il Consiglio di Classe, poiché è non stata una scelta didattico-disciplinare, ma didattico-educativa
9. Il voto finale risulterà dalla media delle singole valutazioni attribuite dai docenti referenti per ogni attività svolta e comunicate al Docente Coordinatore prima dello scrutinio intermedio e finale;

10. Tutte le attività progettuali proposte dai Consigli di Classe sono state realizzate in piena corrispondenza con quanto esplicitato nel PTOF d'Istituto, volte al raggiungimento delle fondamentali competenze di cittadinanza digitale e collegate, dove possibile, ad uno o più Goals dell'Agenda 2030.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare																			
UNITA' FORMATIVA 1: Agenda 2030: Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici.																			
COMPETENZE ACQUISITE	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni, le persone, gli animali e gli ambienti in ogni contesto di vita, assumendosi la responsabilità di adoperarsi per la loro salvaguardia e il loro miglioramento.																		
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ																		
L'Italia e il Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni. Il codice dei beni culturali e del paesaggio. La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano. La Convenzione di Faro.	Ricavare informazioni specifiche da varie fonti. Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee ed esprimendo il proprio punto di vista. Principali scopi della comunicazione orale. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, abitudini, vivere quotidiano. Leggere e ricavare informazioni da differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche e multimediali. Riconoscere ed analizzare i cambiamenti apportati dall'uomo attraverso l'osservazione di testimonianze architettoniche e artistiche. Riconoscere le emergenze artistiche del proprio territorio. Descrivere e confrontare fatti ed eventi.																		
Discipline coinvolte	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Italiano</td><td style="text-align: right;">2</td></tr> <tr><td>Storia</td><td style="text-align: right;">1</td></tr> <tr><td>Inglese</td><td style="text-align: right;">1</td></tr> <tr><td>Scienze motorie</td><td style="text-align: right;">1</td></tr> <tr><td>Diritto/Ec.</td><td style="text-align: right;">3</td></tr> <tr><td>Religione</td><td style="text-align: right;">1</td></tr> <tr><td>Discipline d'indirizzo:</td><td></td></tr> <tr><td>Francese</td><td style="text-align: right;">1</td></tr> <tr><td>Scienza degli alimenti</td><td style="text-align: right;">1</td></tr> </table>	Italiano	2	Storia	1	Inglese	1	Scienze motorie	1	Diritto/Ec.	3	Religione	1	Discipline d'indirizzo:		Francese	1	Scienza degli alimenti	1
Italiano	2																		
Storia	1																		
Inglese	1																		
Scienze motorie	1																		
Diritto/Ec.	3																		
Religione	1																		
Discipline d'indirizzo:																			
Francese	1																		
Scienza degli alimenti	1																		
TEMPI	Ott-Nov.																		
METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM																		
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving																		
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione																		

	<p>sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e suidifferenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>																		
<p>UNITA' FORMATIVA 2: Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale e galateo a tavola.</p>																			
<p>COMPETENZE ACQUISITE</p>	<p>Navigare in rete e partecipare ai social network consapevolmente e responsabilmente, adottando stili di comunicazione e comportamenti rispettosi delle persone, rispettando la sicurezza e la privacy altrui e proteggendo la propria, riconoscendo pericoli e insidie, sapendo come difendersi dagli attacchi; comprendere l'importanza di possedere competenze digitali adeguate, per partecipare attivamente alla vita della società, godere di tutte le opportunità che essa offre, esercitare diritti e doveri</p>																		
<p>CONOSCENZE</p>	<p>ABILITÀ/CAPACITÀ</p>																		
<p>Caratteristiche e tipologie di social network, email, pec, social e privacy, youtube, l'ebook o libro elettronico, le biblioteche digitali, curriculum vitae digitale, la net art, l'intelligenza artificiale. La mise en place, comportamento a tavola, regole di comportamento, il bon ton, I divieti salienti.</p>	<p>Sapersi orientare in modo essenziale sulla rete svolgendo le fondamentali procedure per fare ricerche e comunicare. Adottare adeguate regole di comportamento nella navigazione in rete. Essere consapevoli che non tutte le fonti sono attendibili e credibili, saper confrontare e scegliere le fonti. Analizzare i messaggi in rete per valutare la veridicità delle informazioni. Praticare sul web una comunicazione gentile, orientata al rispetto e al dialogo.</p>																		
<p>Discipline coinvolte</p>	<table border="1"> <tr> <td>Italiano</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Matematica</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Inglese</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Diritto/Ec.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Discipline d'indirizzo:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>D.T.A.S.R.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Lab. Cucina</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Lab. Sala</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Francese</td> <td>1</td> </tr> </table>	Italiano	2	Matematica	2	Inglese	1	Diritto/Ec.	1	Discipline d'indirizzo:		D.T.A.S.R.	2	Lab. Cucina	1	Lab. Sala	1	Francese	1
Italiano	2																		
Matematica	2																		
Inglese	1																		
Diritto/Ec.	1																		
Discipline d'indirizzo:																			
D.T.A.S.R.	2																		
Lab. Cucina	1																		
Lab. Sala	1																		
Francese	1																		
<p>TEMPI</p>	<p>Dicem- Genn-Febb.</p>																		
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM</p>																		
<p>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p>	<p>Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving</p>																		
<p>VERIFICHE E VALUTAZIONE</p>	<p>Prove strutturate e semistrustrate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>																		

UNITA' FORMATIVA 3: La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti, gli organi dell'Unione Europea in particolare la Francia e l'Inghilterra.											
COMPETENZE ACQUISITE	Conoscere funzioni e atti normativi fondamentali degli organi dello Stato italiano e dell'Unione Europea. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui, portare a termine gli impegni con responsabilità. Rispettare e valorizzare i beni pubblici comuni.										
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ										
Il Parlamento: come funzionano le due Camere, l'iter legislativo, il procedimento di revisione costituzionale, le altre competenze parlamentari. Il Governo: come si forma il Governo, le crisi di Governo, le funzioni del Governo, gli atti normativi del Governo. Il Presidente della Repubblica: l'elezione, gli atti del P.d.R., la responsabilità del P.d.R. La Corte Costituzionale: formazioni e compiti. La Magistratura: principi in tema di giustizia contenuti nella Costituzione, i diversi tipi di giurisdizione e processo, il Consiglio.	Distinguere e analizzare le funzioni del Parlamento, del Governo, del Presidente della Repubblica. Distinguere i diversi tipi di giudici del nostro sistema giudiziario e individuare le principali differenze tra i vari tipi di processi.										
Discipline coinvolte	<table border="1"> <tr> <td>Diritto/Ec.</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Storia</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Inglese</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Discipline d'indirizzo:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Francese</td> <td>2</td> </tr> </table>	Diritto/Ec.	6	Storia	1	Inglese	2	Discipline d'indirizzo:		Francese	2
Diritto/Ec.	6										
Storia	1										
Inglese	2										
Discipline d'indirizzo:											
Francese	2										
TEMPI	Apr.-Magg.										
METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM										
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving										
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.										
Numero di ore	33										

Curricolo valutativo

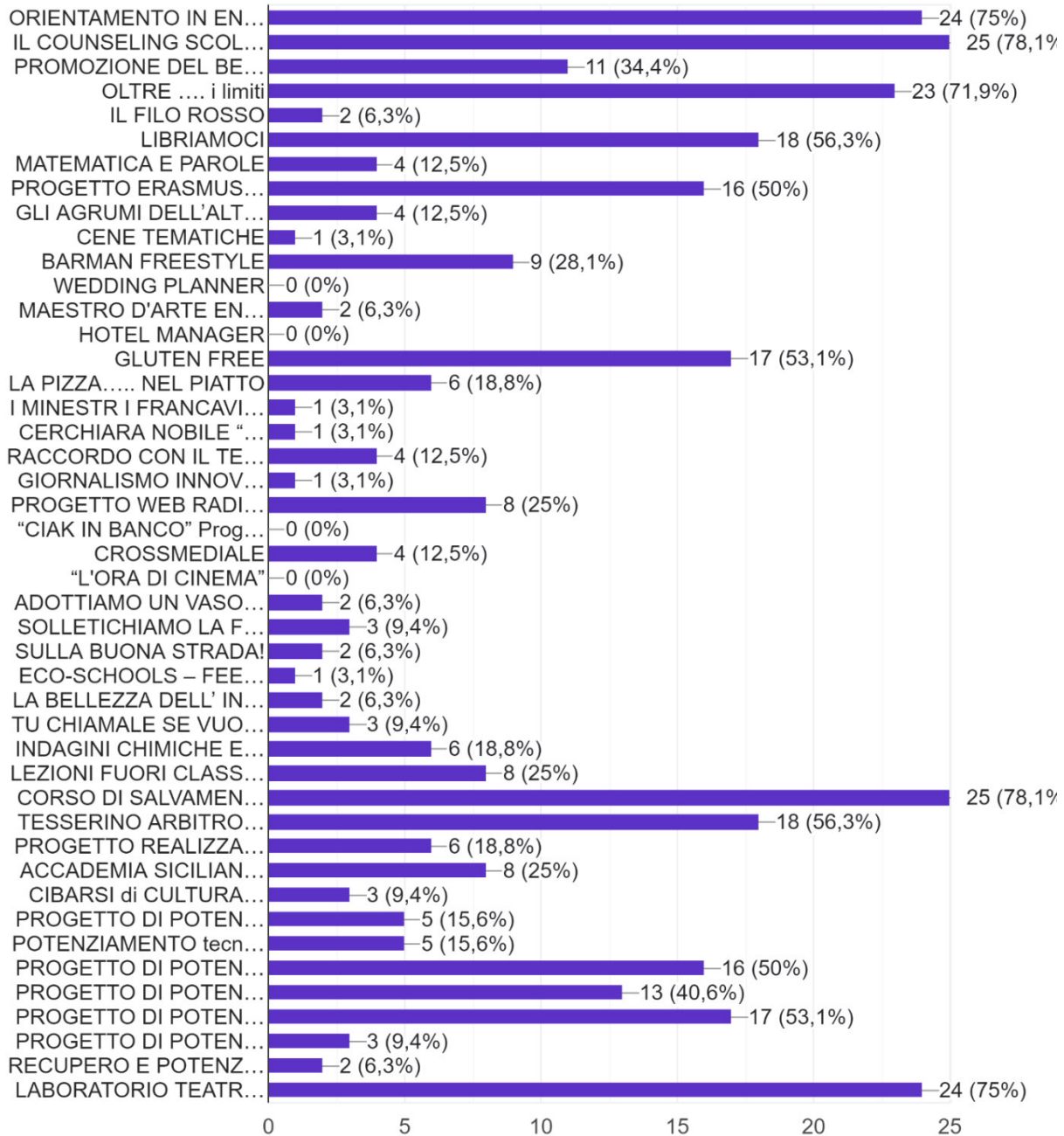
Periodo di riferimento			
Primo quadrimestre e Secondo quadrimestre	ORE CERTIFICABILI	VALUTAZIONE	VALUTATORE
Assemblea di classe	2	SI	Docente in servizio
comportamento civico: Viaggi d'istruzione, gemellaggio, PCTO (alternanza scuola lavoro), rispetto arredi scolastici, rispetto nei confronti dei compagni e dei docenti e personale della scuola, rispetto orario scolastico, evitare assembramenti, non utilizzo del cellulare	8	SI	Tutti i docenti del Consiglio di classe, nel caso di uscite dai docenti accompagnatori
			10

G) ATTIVITÀ FINALIZZATE ALL'INTEGRAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

I CORSI I.D.A. non hanno alcun programma ad hoc previsto, stante la situazione (anche e soprattutto lavorativa) delle Allieve e degli Allievi frequentanti che, comunque, usufruiscono di appositi Laboratori “ Evento “ in cui confrontarsi con alcune Aziende presso l ‘ Istituto Scolastico.

Attività didattiche integrative
“LIBRIAMOCI” (progetto extracurricolare) – Asse Linguaggi
“ALETTI IERI & OGGI - CUCINE ED ESPERIENZE A CONFRONTO “ (progetto extracurricolare)- Tutti gli Assi
“I TESORI DEL MARE” (progetto extracurricolari)- Asse Professionale

Attività curriculari ed extra-curriculari



PARTE QUINTA

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

Per gli allievi I.D.A. della rete C.P.I.A. non è prevista alcuna progettualità inerente la sfera del P.C.T.O., già alternanza scuola-lavoro. Questo perché si tratta di alunni già impegnati nel mondo del lavoro e per tanto portatori di un proprio, apposito bagaglio di esperienza lavorativa. Tuttavia in sede di progettazione annuale ogni consiglio di classe si adopera per stilare un calendario di eventi e/o visite guidate presso qualche Azienda territoriale nell'ottica di ampliare l'alveo delle competenze trasversali dei diversi frequentanti nonché indirizzarli verso nuove occasioni professionali con un orientamento ad hoc. Anche il consiglio di classe della 3° I.D.A. dell'Aletti ha programmato in tal senso, avendo come assunto di mettere alla prova, nel concreto, le attitudini di allieve e allievi. Per essi si è pensato ad una scuola del fare, concreta in tal senso la non obbligatorietà della progettualità dell'alternanza scuola-lavoro è stata neutralizzata con una serie di laboratori aperti, interdisciplinari, in cui progettare degli interventi o eventi che vedano coinvolto anche un pubblico esterno.

L'indirizzo professionale del Corso I.D.A. dell'I.I.S EZIO ALETTI esige una riprova continua con quanto appreso in linea teorica. Nello specifico, nel corso dell'anno scolastico 2022/2023 sono stati progettati e realizzati i seguenti appuntamenti:

- LIBRIAMOCI (progetto extracurricolare) asse linguaggi
- ALETTI IERI & OGGI – cucine ed esperienze a confronto (progetto extracurricolare) tutti gli assi.
 - I TESORI DEL MARE (progetto biennale) asse professionale.

Il resto del bagaglio finale di ogni allievo del nostro corso, circa il rapporto tra la scuola e il lavoro (quindi tra la teoria didattica e la pratica professionale) e da considerarsi nelle esperienze personali e lavorative dei frequentanti. In tal senso in sede di Esame ogni candidato/a illustrerà gli esiti di questo particolare equilibrio tra quanto messo in pratica con la scuola e quanto fa parte della sua vita, ambiente di lavoro, delle sue difficoltà e delle sue aspirazioni.

Il tutto nel racconto di quanto definiamo come il DIARIO DI VITA E DI LAVORO di ogni allievo/a un percorso virtuoso che come un seme, nel tempo è germogliato nel candidato che si approssima a lasciare l'Istituto più ricco di nozioni, competenze e forza in se stesso rispetto a quando è avvenuta l'iscrizione ad inizio anno.

Relazione conclusiva delle attività riguardanti i percorsi per le competenze P.C.T.O.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO) *Relazione conclusiva delle attività riguardanti i percorsi per le competenze*

Quadro generale

Dall'Anno Scolastico 2021-2022, il Corso I.D.A. dell'Istituto "Ezio Aletti" ha intrapreso alcuni Percorsi in oggetto, anche se non "obbligatori" per le Allieve e gli Allievi del già "Serale". L'idea di scommettere anche sui PCTO risponde alla necessità di ampliare il bagaglio di conoscenze e competenze di adulti che

scelgono questo corso in particolare per riscommettere finanche sul proprio ruolo e sul proprio ambito occupazionale.

In generale, il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL), nell'ambito dell'autonomia scolastica ed in linea con la legge 107/2015, prevede una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento. Lo scopo è condividere esperienze per favorire la crescita culturale, sociale ed economica del territorio e di sviluppare il rapporto tra "dire e fare", tra scuola e realtà lavorativa secondo specifici e condivisi obiettivi formativi. Con tale progetto si vogliono rendere gli alunni autonomi, artefici dell'impresa di se stessi in sinergia con la rete di servizi presenti nell'offerta territoriale esistente. In questa prospettiva la programmazione didattica dell'Istituto "Ezio Aletti" prevede percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento presso le aziende del settore intesi come "lavoro" sia in termini educativi che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla scuola.

Attività svolte nel biennio 2021/2023

La classe III Periodo IDA nell'anno scolastico 2022/2023 ha completato il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento in aggiunta alla programmazione "classica" del Percorso stesso. Ovviamente, a differenza del c.d. "Diurno", non esiste un monte ore specifico, non essendoci appunto alcuna obbligatorietà (ex Legge 107/2015 dalla "Legge di Bilancio 2019"). Nel nostro caso si è optato per uno stage di 20 (venti) ore presso un'Azienda locale.

Obiettivi e modalità

Il percorso è stato svolto anche dagli studenti presenti nella classe, per i quali questa esperienza si è dimostrata essere molto inclusiva sia dal punto di vista lavorativo che umano. L'Azienda ospitante è stata la Ditta "Garum" di Trebisacce.

Il progetto formativo in azienda ha risposto ai bisogni individuali di formazione e istruzione e ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- arricchire le competenze tecnico/professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo per l'intervento;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili sul mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- il tirocinio formativo e di orientamento non costituisce rapporto di lavoro ma può creare opportunità di eventuali future assunzioni;
- apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

L'attività è stata articolata con la permanenza degli studenti nell'Azienda scelta, del settore ittico e alimentare del territorio. Il Tutor è risultato essere lo stesso Coordinatore di Classe, nominato dal Dirigente Scolastico.

Attività previste nel percorso in azienda

Gli studenti, opportunamente istruiti a scuola, sono stati accolti in azienda dal tutor aziendale per conoscere luoghi e tempi aziendali ed essere inseriti gradualmente nella realtà produttiva. Ciò ha favorito la crescita professionale degli stessi i quali si sono dovuti confrontare con situazioni pratiche e reali sempre nuove e spesso impreviste. Il tutor scolastico ha operato a stretto contatto con le aziende per risolvere i problemi sorti tra la struttura ricettiva e gli studenti.

In tutto per centrare l'obiettivo delle seguenti:

- **competenze** relazionali: Saper comunicare e interagire con superiori e colleghi di brigata;
- **competenze** motivazionali: accrescere l'autostima e la consapevolezza delle proprie capacità conoscenze per poterle applicare efficacemente in contesti reali;

- **competenze** di settore: Conoscere in concreto aziende del settore turistico –alberghiero legate al territorio;
- **abilità** nel sapersi inserire in un contesto produttivo reale;
- **abilità** nel saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela;
- **abilità** nel saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico;
- **conoscere** e saper mettere in atto le tecniche di comunicazione;
- **conoscere** le nostre radici enogastronomiche;
- **conoscere** i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti;
- **conoscere** le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali di alcuni alimenti;
- **conoscere** le modalità di esecuzione del lavoro del reparto;
- **conoscere** ed applicare la legislazione vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- **conoscere** e applicare la normativa della legge HACCP.

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il percorso di alternanza è stato oggetto di valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda ospitante secondo i seguenti descrittori:

- impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori e colleghi;
- acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento;
- capacità di decisione e spirito d'iniziativa, disponibilità all'ascolto e all'apprendimento.

La valutazione dell'intero percorso sarà condivisa con il Consiglio di classe e, al fine di arricchire il curriculum vitae degli studenti. Ovviamente, trattandosi di corso serale, tutto quanto analizzato non costituirà requisito di ammissione agli Esami: tuttavia, il percorso svolto sarà parte integrante del colloquio d'esame.

Tutor di classe

Elvira Bracca

PARTE SESTA

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di misurazione e verifiche per periodo scolastico - Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	<i>Vedi Programmazione Dipartimenti e Programmazione della Classe per il 1° QUADRIMESTRE e revisione della valutazione nel 2° QUADRIMESTRE (deliberazione del Collegio Docenti del 26/10/2022)</i>
<i>Credito scolastico</i>	<i>Vedi fascicolo studenti.</i>

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

La valutazione dei risultati di apprendimento trova il proprio complemento nella valutazione del processo formativo e come le due dimensioni – dei risultati e del processo – coesistono si integrano reciprocamente (cfr art. 1 d.lgs 13 aprile 2017, n. 62)

- La valutazione si basa su verifiche scritte e verifiche orali.
- **La comunicazione della valutazione delle singole prove ha una fondamentale valenza formativa. La valutazione delle prove orali sarà comunicata dopo l'interrogazione, onde poter essere da subito oggetto di AUTOVALUTAZIONE anche da parte dell'alunno.**
- La seguente tabella indica, schematicamente, i criteri generali cui ispirarsi per l'attribuzione dei voti numerici da 1 a 10 per le discipline. Essi riguardano le seguenti macro - aree:
 - Conoscenza dei contenuti disciplinari
 - Abilità e coerenza nell'organizzazione dei contenuti
 - Competenze nell'utilizzare le conoscenze che sa applicare, per la risoluzione di situazioni problematiche nuove
 - Linguaggio specifico, capacità espositiva ed argomentativa
 - Metodo di studio, impegno e partecipazione
 - Autonomia

Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

Per gli alunni con disabilità certificata ai sensi della legge 5 febbraio 1992, n. 104, si procede alla valutazione sulla base del piano educativo individualizzato, come adattato sulla base delle disposizioni impartite per affrontare l'emergenza epidemiologica. Il piano di apprendimento individualizzato di cui all'articolo 6, ove necessario, integra il predetto piano educativo individualizzato. Per gli alunni con disturbi specifici di apprendimento certificati ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, l'ammissione e la valutazione degli apprendimenti è coerente con il piano didattico personalizzato (PDP).

Per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame, la sottocommissione può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del Documento del Consiglio di Classe, acquisito il parere della sottocommissione. Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PEI la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato B.

Bisogna ricordare che la sottocommissione, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe, deve individuare le modalità di svolgimento delle prove d'esame secondo la normativa vigente:

“Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formati “mp3”. Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico.” (OM 65/2022, art.25, comma 2)

TABELLA di CORRISPONDENZA GIUDIZIO/VOTO

LIVELLI		GIUDIZI (riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)
Gravemente insufficiente	3	<ul style="list-style-type: none"> - Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità applicative - Assenza di organizzazione nel lavoro - Inesistente partecipazione e interesse alle attività didattiche - Estrema povertà degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Insufficiente	4	<ul style="list-style-type: none"> - Lacune nelle conoscenze e nelle abilità applicative e nella risoluzione di semplici situazioni problematiche - Grave disorganizzazione nel lavoro - Gravi lacune negli strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici anche di natura tecnologica
Mediocre	5	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze frammentarie ed abilità applicative modeste, competenze incerte - Mediocre organizzazione nel lavoro - Strumenti comunicativi tradizionali e digitali non sempre appropriati - Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Sufficiente	6	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze essenziali e sufficienti abilità applicative che applica per risolvere semplici situazioni problematiche - Sufficiente organizzazione nel lavoro - Strumenti comunicativi tradizionali e digitali a livelli accettabili - Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Buono	7	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze assimilate ed adeguate abilità applicative che utilizza per risolvere nuove situazioni problematiche - Adeguate capacità organizzative nel lavoro - Strumenti comunicativi adeguati tradizionali e digitali - Abilità autonoma nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Distinto	8	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità applicative utilizzate con sicurezza nella risoluzione in nuovi contesti diversi - Buona organizzazione nel lavoro - Buon controllo degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici e digitali

Ottimo	9	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità applicative - Ottima e precisa organizzazione nel lavoro - Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi anche digitali - Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Eccellente	10	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità applicative che utilizza in percorsi originali per la risoluzione di nuove situazioni problematiche in vari contesti - Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro - Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica

ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

La valutazione del comportamento degli studenti risponde alle seguenti prioritarie finalità:

-accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;

-verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica;

-diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio intermedio e finale, si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche gli interventi e le attività di carattere educativo posti in essere al di fuori di essa.

La valutazione del comportamento inferiore alla sufficienza, ovvero a 6/10, riportata dallo studente in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica dello stesso al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo di studi.

L'attribuzione di una votazione insufficiente, vale a dire al di sotto di 6/10, in sede di scrutinio finale, è attribuita dal CdC ove ricorrono le condizioni previste dall'art 4 del DM n 5 del 16/01/09 e riconducibili al DPR 249/98 come modificato dal DPR 235/07 e chiarite dalla nota prot 3602/PO del 103/07/2008.

Nella sua funzione sociale la scuola informerà le famiglie in merito al comportamento dei propri figli, nel rispetto del patto di corresponsabilità sottoscritto fra Scuola/Famiglia.

Criteri per l'assegnazione del voto di comportamento

Il Collegio dei Docenti, nel rispetto dei principi e dei criteri di carattere generale previsti, consapevole del rilevante valore formativo, tenendo conto di quanto previsto dal Regolamento di istituto, dal Patto educativo di corresponsabilità, individua i seguenti criteri per l'assegnazione del voto di condotta che vengono declinati nella successiva tabella alla quale si fa riferimento per l'attribuzione del voto di comportamento:

- frequenza e puntualità*
- rispetto delle Regolamento di Istituto e della netiquette
- partecipazione alle attività didattiche
- collaborazione con i compagni e i docenti
- rispetto degli impegni scolastici e della legalità
- partecipazione ad attività in orario extrascolastico
- partecipazione e impegno PCTO

*La frequenza assidua alle lezioni e la partecipazione attiva concorrono alla determinazione del voto di condotta. Pertanto, il numero delle assenze, dei ritardi, delle entrate posticipate e/o delle uscite anticipate, anche se giustificati, incide significativamente sulla valutazione del comportamento dello studente e sulla sua promozione. Nel triennio, può pregiudicare l'attribuzione del credito scolastico.

Tabella di corrispondenza comportamenti/voto

DESCRIZIONE DEI COMPORAMENTI	VOTO
<ul style="list-style-type: none"> - interesse lodevole e partecipazione attiva e continuativa alle lezioni - regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche - ruolo propositivo di tutoring attivo e collaborativo nel gruppo-classe - esemplare rispetto degli altri e del regolamento di Istituto - ottime abilità empatiche con superiore livello di socializzazione - profitto scolastico ottimo- eccellente - profitto lodevole in attività progettuali e di potenziamento - lodevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico - eccellente partecipazione e profitto ad attività PCTO - rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.) 	<p>10</p> <p>Ritardi : 0 Assenze: fino a 20 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> - interesse e partecipazione attiva alle lezioni - costante adempimento dei doveri scolastici - partecipazione propositiva attività progettuali e di potenziamento - equilibrio nei rapporti interpersonali - rispetto puntuale del Regolamento di Istituto - ruolo collaborativo nel gruppo-classe - notevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico - ottima partecipazione e ottimo profitto ad attività PCTO - rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.) 	<p>9</p> <p>Ritardi : 2 Assenze: fino a 45 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> - adeguata attenzione e partecipazione alle attività scolastiche - adeguato svolgimento dei compiti assegnati - Buon profitto in attività progettuali e di potenziamento - generale rispetto del Regolamento di Istituto - ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe - buona partecipazione ad attività in orario extrascolastico - buona partecipazione e profitto ad attività PCTO - osservanza regolare delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati, mancanza di puntualità nelle giustificazioni ecc.) 	<p>8</p> <p>Ritardi : 5 Assenze: fino a 100 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> -attenzione e partecipazione alle attività scolastiche -regolare, nel complesso, lo svolgimento dei compiti assegnati in classe - profitto adeguato attività progettuali e di potenziamento -generale rispetto del Regolamento di Istituto -ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe -adeguata partecipazione ad attività in orario extrascolastico - Adeguata partecipazione e profitto ad attività PCTO - Ripetute assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate 	<p>7</p> <p>Ritardi : 10 Assenze: fino 140 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> -interesse disciplinare selettivo -impegno discontinuo nello svolgimento dei compiti in classe e da remoto -comportamento, nel complesso, corretto - ripetute e numerose assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate - interesse selettivo nelle attività progettuali e di potenziamento 	<p>6</p> <p>Ritardi : 20 Assenze: fino a 249 ore</p>
<p>Esclusione dagli scrutini e ammissione alla classe successiva per provvedimenti emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.</p>	<p>< 6</p>

CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

□ Frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato;

Come nel passato anno, è demandato all'autonomia delle istituzioni scolastiche il compito di valutare in sede di scrutinio finale, se derogare al rispetto del requisito di frequenza per almeno i tre quarti del monte ore annuale personalizzato. Quest'anno, i candidati sono ammessi all'esame di Stato con l'obbligatorietà della partecipazione alle prove INVALSI e senza l'obbligo dello svolgimento delle attività relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO). In relazione ai requisiti di profitto, nessuna deroga è prevista, e sono quindi richiesti:

- votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con un unico voto
- voto di comportamento non inferiore a sei decimi
- possibilità di ammettere con provvedimento motivato nel caso di una insufficienza in una sola disciplina.

Gli esiti degli scrutini con la sola indicazione, per ogni studente, della dicitura “ammesso” e “non ammesso” all'esame, ivi compresi i crediti scolastici attribuiti ai candidati, sono pubblicati, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. I voti in decimi riferiti alle singole discipline sono riportati, oltre che nel documento di valutazione, anche nell'area riservata del registro elettronico cui può accedere il singolo studente mediante le proprie credenziali personali. Sono fatti salvi i provvedimenti di esclusione dagli scrutini o dagli esami emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti. Le sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d'esame sono irrogate dalla commissione di esame e sono applicabili anche ai candidati esterni ai sensi dell'articolo 4, comma 11, dello Statuto delle studentesse e degli studenti.

Attribuzione del credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Per i candidati interni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

- a) nei corsi quadriennali, il credito scolastico è attribuito al termine della classe seconda, della classe terza e della classe quarta;
- b) nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe, per la classe quinta non frequentata, nella misura massima prevista per lo stesso, pari a quindici punti;
- c) per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi quali candidati esterni all'esame di Stato;
- d) per i candidati interni degli istituti professionali di nuovo ordinamento, provenienti da percorsi di IeFP, che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza e/o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante in base al riconoscimento dei "crediti formativi" effettuato al momento del passaggio all'istruzione professionale, tenendo conto dell'esito delle eventuali verifiche in ingresso e dei titoli di studio di IeFP posseduti;
- e) agli studenti che frequentano la classe quinta per effetto della dichiarazione di ammissione da parte di commissione di esame di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe nella misura di punti sette per la classe terza e ulteriori punti otto per la classe quarta, se non frequentate. Qualora lo studente sia in possesso di idoneità o promozione alla classe quarta, per la classe terza è assegnato il credito acquisito in base a idoneità o promozione, unitamente a ulteriori punti otto per la classe quarta.

Si ricorda che:

- Ai fini dell'ammissione alla classe successiva, **nessun voto** (compreso quello di comportamento) può essere inferiore a **sei** decimi.

- Ai fini dell'ammissione all'Esame di Stato la studentessa o lo studente deve conseguire votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo. Nella relativa deliberazione, il voto dell'insegnante di religione cattolica, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica, e' espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1985, n. 751; il voto espresso dal docente per le attività alternative, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi di detto insegnamento, se determinante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale.

- Per il calcolo della media M, **il voto di comportamento** concorre nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina.

- Il credito scolastico va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Il Collegio dei docenti ha stabilito i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio minimo o massimo indicato nella tabella:

a) il Consiglio di Classe potrà attribuire il punteggio massimo di ciascuna banda di oscillazione se lo studente riporterà elementi positivi in **almeno TRE delle** voci seguenti:

1. parte decimale della media dei voti uguale o superiore a 5;

2. assiduità della frequenza scolastica e/o impegno e interesse nella partecipazione attiva al dialogo educativo (**Numero assenze minore di 25 giorni**).
3. frequenza agli stages di alternanza scuola – lavoro con assiduità e risultati soddisfacenti;
4. partecipazione attiva e responsabile agli Organi Collegiali scolastici;
5. partecipazione attiva e responsabile alle attività integrative ed ai progetti proposti dalla scuola ed espressi nel PTOF;
6. credito formativo maturato in seguito alla partecipazione a corsi di lingua, informatica, musica, attività sportive, volontariato, culturali, attestato attraverso certificato che ne dichiara la continuità durante l'anno, soggiorni all'estero con certificazione di frequenza del livello corrispondente all'anno scolastico frequentato e ogni altra qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'Esame di Stato.
7. l'interesse con il quale l'alunno ha seguito l'insegnamento della religione cattolica ovvero l'attività alternativa e il profitto che ne ha tratto, ovvero di altre attività, valutate dalla scuola secondo le modalità deliberate dalla istituzione scolastica medesima per come afferma l'art. 8 della OM n. 26 del 15 marzo 2007.

Per gli alunni ammessi all'Esame di Stato con “voto di consiglio”, il Consiglio di Classe attribuisce il punteggio minimo della banda di oscillazione.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

Commissione d'esame

Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinata, da tre membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi. I commissari interni sono designati dai competenti consigli di classe nel rispetto dei seguenti criteri:

a) i commissari sono designati tra i docenti appartenenti al Consiglio di Classe, titolari dell'insegnamento, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato. Può essere designato come commissario un docente la cui classe di concorso sia diversa da quella prevista dal quadro orario ordinamentale per la disciplina selezionata, purché insegni la disciplina stessa nella classe terminale di riferimento. Le istituzioni scolastiche, in considerazione del carattere nazionale dell'esame di Stato, non possono designare commissari con riferimento: agli insegnamenti dei licei di cui all'art. 10, comma 1, lettera c), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 89, relativamente agli ulteriori insegnamenti degli istituti professionali finalizzati al raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano dell'offerta formativa di cui all'art. 5, comma 3, lettera a), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, e con riferimento agli ulteriori insegnamenti degli istituti tecnici finalizzati al raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano dell'offerta formativa di cui all'art. 5, co. 3, lettera a), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 88. Non sono altresì designabili commissari per la disciplina Educazione civica, stante la natura trasversale dell'insegnamento;

- b) i commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline;
- c) salvo casi eccezionali e debitamente motivati, il docente che insegna in più classi terminali può essere designato per un numero di commissioni/classi non superiore a due e appartenenti alla stessa commissione, al fine di consentire l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni collegate all'esame di Stato;
- d) per i candidati ammessi all'abbreviazione per merito, i commissari sono quelli della classe terminale alla quale i candidati stessi sono stati assegnati;
- e) i docenti designati come commissari che usufruiscono delle agevolazioni di cui all'art. 33 della legge 5 febbraio 1992, n. 104, hanno facoltà di non accettare la designazione;
- f) è evitata, salvo nei casi debitamente motivati da ineludibile necessità, la nomina di commissari in situazioni di incompatibilità dovuta a rapporti di parentela e di affinità entro il quarto grado ovvero a rapporto di coniugio, unione civile o convivenza di fatto con i candidati assegnati alla commissione/classe.

CLASSE III PERIODO I.D.A.

N°	Materia	Docente	Interno/Esterno
1	LINGUA E LET. ITALIANA-STORIA		ESTERNO
2	LINGUA INGLESE		ESTERNO
3	MATEMATICA		ESTERNO
4	SCIENZE E CULTURE DEGLI ALIMENTI	PUGLIESE NICOLETTA MARIAGRAZIA	INTERNO
5	DIRITTO E TECN. AMMIN. DELLA STRUTTURA RICETTIVA,	SALLORENZO ROSA	INTERNO
6	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	CAMPOLONGO GIUSEPPE	INTERNO

Articolazione e modalità di svolgimento delle prove scritte

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.

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.

Il corso I.D.A. segue le indicazioni del vecchio Ordinamento, la materia estratta per la seconda prova scritta è Scienze e culture dell'Alimentazione, pertanto per lo svolgimento di tale prova si seguono le modalità degli anni precedenti.

Articolazione e modalità di svolgimento del Colloquio

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.

Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;

- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

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.

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.

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.

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.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente

Esame dei candidati con disabilità – Art .24 O.M. 45 del 09/03/2023

Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto

all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste. Le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti. Per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe. I testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi dal Ministero anche in codice Braille, ove vi siano scuole che le richiedano per candidati non vedenti. Per i candidati che non conoscono il codice Braille si possono richiedere ulteriori formati (audio e/o testo), oppure la commissione può provvedere alla trascrizione del testo ministeriale su supporto informatico, mediante scanner fornito dalla scuola, autorizzando in ogni caso anche l'utilizzazione di altri ausili idonei, abitualmente in uso nel corso dell'attività scolastica ordinaria. Per i candidati ipovedenti, i testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi in conformità alle richieste delle singole scuole, le quali indicano su apposita funzione SIDI tipologia, dimensione del carattere e impostazione interlinea. La commissione può assegnare un tempo differenziato per l'effettuazione delle prove scritte da parte del candidato con disabilità. I tempi più lunghi nell'effettuazione delle prove scritte non possono di norma comportare un maggior numero di giorni rispetto a quello stabilito dal calendario degli esami. In casi eccezionali, la commissione, tenuto conto della gravità della disabilità, della relazione del consiglio di classe, delle modalità di svolgimento delle prove durante l'anno scolastico, può deliberare lo svolgimento di prove equipollenti in un numero maggiore di giorni. Il colloquio dei candidati con disabilità si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del d.lgs. 62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art. 22, comma 3, predisposti in coerenza con il piano educativo individualizzato, da cui prende avvio il colloquio. Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A. Agli studenti con disabilità per i quali sono state predisposte dalla commissione/classe, in base alla deliberazione del consiglio di classe di cui al comma 1, prove d'esame non equipollenti, o che non partecipano agli esami o che non sostengono una o più prove, è rilasciato l'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Il punteggio complessivo delle prove scritte risulterà a verbale e potrà essere calcolato in automatico con l'utilizzo dell'applicativo

"Commissione web" o, in alternativa, determinato proporzionalmente. Il riferimento all'effettuazione delle prove d'esame non equipollenti è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. Agli studenti ammessi dal consiglio di classe a svolgere nell'ultimo anno un percorso di studio conforme alle Linee guida e alle Indicazioni nazionali e a sostenere l'esame di Stato, a seguito di valutazione positiva in sede di scrutinio finale, è attribuito per il terzultimo e penultimo anno un credito scolastico sulla base della votazione riferita al PEI. Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11.

Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali – Art. 25 O.M. 45 del 09/03/2023

Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP). La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi. Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A. I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate coerenti con il percorso svolto, non equipollenti a quelle ordinarie, finalizzate al solo rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato solo nell'attestazione e non nei

tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento. Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 12, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta. La commissione, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, di cui al precedente articolo 10, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Griglie di valutazione prima prova

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Il candidato _____

Classe _____ Sez. _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva	8	
	Disorganizzata e incoerente	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale. - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	20	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico generico.	8	
	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza).	4	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16	
	Trattazione con spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
	Trattazione con insufficienti spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
	Trattazione priva di riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
ELEMENTI SPECIFICI			
- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Aderenza alla consegna e trattazione esauriente e articolata.	10	
	Sicura e completa aderenza alla consegna e trattazione corretta rispetto ai vincoli posti nella consegna .	8	
	Sostanziale aderenza alla consegna, trattazione essenziale.	6	
	Parziale aderenza alla consegna e/o trattazione superficiale.	4	
	Inadeguata aderenza alla consegna e/o trattazione carente rispetto ai vincoli posti nella consegna.	2	
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.	Comprensione del testo completa e dettagliata.	10	
	Buona comprensione del testo.	8	
	Comprensione sostanziale del testo.	6	
	Comprensione parziale del testo.	4	
	Inadeguata comprensione del testo.	2	
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Individua con sicurezza sia le strutture retoriche e stilistiche sia la loro funzione comunicativa.	10	
	Dimostra una buona padronanza delle strutture retoriche e stilistiche.	8	
	Conosce le strutture retoriche e stilistiche anche se le applica con qualche incertezza.	6	
	Dimostra un'inadeguata conoscenza delle strutture retoriche e stilistiche e un'applicazione confusa.	4	
	Non riesce a cogliere l'aspetto retorico e stilistico del testo.	2	

- Interpretazione corretta e articolata del testo.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e spunti personali.	10	
	Personale, con citazioni, documentata.	8	
	Sufficienti spunti di riflessione e di contestualizzazione.	6	
	Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	4	
	Inadeguata riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	2	
TOTALE			/100

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Scheda di valutazione Tipologia B
Analisi e produzione di un testo argomentativo

Il candidato _____ Classe _____ Sez. _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva.	8	
	Disorganizzata e incoerente.	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale. - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	20	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico generico.	8	
	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza).	4	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16	
	Trattazione con spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
	Trattazione con insufficienti spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
	Trattazione priva di riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
ELEMENTI SPECIFICI			
- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	La tesi e le argomentazioni sono chiaramente riconoscibili, ben formulate, approfondite e sviluppate con efficacia.	10	
	La tesi e le argomentazioni sono individuate con chiarezza e sviluppate in modo adeguato.	8	
	La tesi e le argomentazioni sono individuate in maniera accettabile e sviluppate in modo essenziale.	6	
	La tesi e le argomentazioni sono individuate in maniera approssimativa e sviluppate superficialmente.	4	
	La tesi non è comprensibile, le argomentazioni sono carenti.	2	
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	La trattazione segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è appropriato.	15	
	La trattazione segue generalmente un ordine logico, l'uso dei connettivi è appropriato.	12	
	La trattazione segue relativamente un ordine logico, l'uso dei connettivi è parzialmente adeguato.	9	
	La trattazione spesso non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è poco pertinente.	6	
	La trattazione non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è inadeguato.	3	
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Sostiene ed esprime in modo convincente e appropriato le argomentazioni, dimostrando un'ottima capacità di approfondimento culturale.	15	
	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo appropriato, dimostrando una buona capacità di approfondimento culturale.	12	

	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo adeguato, con semplici riferimenti culturali.	9	
	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo superficiale con pochi riferimenti culturali.	6	
	Sostiene e esprime le argomentazioni in modo disorganico e con scarsi/senza riferimenti culturali.	3	
TOTALE			/100

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Scheda di valutazione Tipologia C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Classe _____ Sez. _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva.	8	
	Disorganizzata e incoerente.	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale. - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	20	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico generico.	8	
	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza).	4	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16	
	Trattazione con spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
	Trattazione con insufficienti spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
	Trattazione priva di riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
ELEMENTI SPECIFICI			
- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Aderenza alla traccia sicura, esauriente e articolata.	10	
	Completa aderenza alla traccia e/o trattazione adeguata.	8	
	Parziale aderenza alla traccia e/o trattazione essenziale.	6	
	Aderenza alla traccia quasi assente e/o trattazione superficiale.	4	
	Mancata aderenza alla traccia e/o trattazione carente.	2	
- Sviluppo lineare e ordinato dell'esposizione.	Esposizione ordinata, efficace, equilibrata nello sviluppo delle informazioni.	15	
	Esposizione abbastanza ordinata, lineare e coesa.	12	
	Esposizione semplice, lineare ed essenziale nello sviluppo delle informazioni.	9	
	Esposizione coerente ma ripetitiva nello sviluppo delle informazioni.	6	
	Esposizione disordinata e ripetitiva.	3	
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze ampie, articolate e presenza di riferimenti culturali significativi e approfonditi.	15	
	Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali abbastanza significativi.	12	
	Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali essenziali.	9	
	Conoscenze denotative, presenza pochi riferimenti culturali.	6	
	Conoscenze lacunose e con scarsi/senza riferimenti culturali.	3	
TOTALE		/100	

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Griglia di valutazione seconda prova Anno Scolastico 2022/23

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato/a: _____ Data: ____/____/____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTI ASSEGNATI
Punti tot. 3 (15%) COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla consegna	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla consegna	2	
	Comprensione esauriente e corretta rispetto ai vincoli posti nella consegna	3	
Punti tot. 6 (30%) PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Dimostra una scarsa conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina	1	
	Dimostra una parziale conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina	2	
	Dimostra un'essenziale conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina	3	
	Dimostra una sostanziale conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina	4	
	Dimostra una buona conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina	5	
	Dimostra una sicura conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina	6	
Punti tot. 8 (40%) PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Rilevazione delle problematiche scarsa ed elaborazione con errori. Improprie le competenze tecnico-pratiche rispetto alle richieste	1	
	Rilevazione delle problematiche frammentaria ed elaborazione insufficiente. Inadeguate le competenze tecnico-pratiche rispetto alle richieste	2	
	Rilevazione delle problematiche mediocri ed elaborazione superficiale. Parziali le competenze tecnico-pratiche rispetto alle richieste	3	
	Rilevazione delle problematiche sufficiente ed elaborazione semplice. Corretta applicazione delle competenze tecnico-pratiche in contesti noti	4	
	Rilevazione delle problematiche corretta ed elaborazione adeguata. Applicazione autonoma delle competenze tecnico-pratiche in contesti noti	5	
	Rilevazione delle problematiche discreta ed elaborazione efficace. Applicazione efficiente delle competenze tecnico-pratiche	6	
	Rilevazione delle problematiche buona ed elaborazione appropriata. Applicazione delle competenze tecnico-pratiche efficiente e sicura	7	
	Padronanza nella rilevazione delle problematiche ed elaborazione esauriente. Applicazione delle competenze tecnico-pratiche efficiente, sicura e creativa	8	
Punti tot. 3 (15%) CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Sostiene, collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	1	
	Sostiene, collega e sintetizza in modo adeguato e utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	Sostiene, collega e sintetizza in modo convincente e appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico preciso e specifico	3	
TOTALE PUNTEGGIO CONSEGUITO (in ventesimi)			_____/20

Classe: _____ Sezione: _____

Allegato A - Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

RELAZIONI DISCIPLINARI

PERCORSO FORMATIVO DI STORIA

<i>Docente</i>	BRACCA ELVIRA	
<i>Libro di testo</i>	Testi forniti dal docente, appunti e mappe concettuali	
<i>Tempi</i>	Ore di lezione settimanali	2 h
	Totali previste	74
	Totali effettive al 15/05/2023	48+ 3 di ed. Civica
	Da effettuare fino al 10/06/2023	6
<i>Metodologie</i>	<p>Lezione frontale, partecipata e multimediale: presentazione dell'argomento e degli obiettivi da raggiungere; domande-stimolo per focalizzare l'attenzione e per verificare il possesso dei prerequisiti; esposizione dei contenuti e discussione degli argomenti trattati.</p> <p>-Fornitura di materiale didattico predisposto dalla docente.</p> <p>-Elaborazione di mappe concettuali, per supportare, consolidare e migliorare il metodo di studio.</p> <p>-Attività di ricerca individuale.</p> <p>-Cooperative Learning e Flipped Classroom.</p> <p>-Attività di didattica laboratoriale: discussione critica di gruppo e Tutoring.</p> <p>L'eventuale recupero curricolare delle lacune, ogni nuova lezione è preceduta dalla ricapitolazione dei contenuti essenziali svolti nella lezione precedente.</p>	
<i>Mezzi e strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Testi forniti dal docente, appunti e mappe concettuali, video 	
<i>Verifiche</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Esercizi in classe e lavori assegnati e svolti pure in gruppo: • Colloqui e laboratori; • Prove strutturate o semistrutturate; • test orali sotto forma di dialogo test scritti; • trattazioni sintetiche per modulo; • correzioni individuali o di gruppo. 	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: EVENTI STORICI 3 “Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali” - Fatti, Uomini e Idee nel percorso del progresso umano.	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La Belle Époque • Giolitti • La Prima guerra mondiale • Tra le due guerre • Regime totalitario di Stalin • Il dopoguerra. Gli anni '20 • Il fascismo e la figura di Benito Mussolini • La fascistizzazione della società • Gli anni '30 e l'ascesa del fascismo • Il nazismo e la figura di Adolf Hitler • L'ideologia nazista • La Seconda guerra mondiale • Il nuovo assetto mondiale • La guerra fredda • Terza rivoluzione Industriale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare nel tempo e nello spazio i più rilevanti eventi storici - Individuare la sincronia di eventi storici verificatisi in diverse aree geografiche - Individuare le influenze esercitate dall'ambiente sulle civiltà/epoche e sui fenomeni che le caratterizzano - Identificare all'interno di una civiltà gli aspetti fondanti (organizzazione politica, sociale, militare; economia; religione; cultura) - Porre in relazione di causa – effetto gli aspetti fondanti elencati all'interno di una civiltà, li confronta con civiltà/realità diverse, cogliendo e motivando analogie e differenze - Ricostruire i principali eventi storici, ponendoli in relazione di causa – effetto - Individuare gli elementi costitutivi di un fenomeno storico complesso, quale un conflitto (causa effettiva, causa occasionale, fatti in ordine diacronico, luoghi, protagonisti, conseguenze a breve e a lungo termine, interpretazione dell'evento) - Ricostruire un processo storico, attraverso i momenti più significativi del suo sviluppo - Riconoscere nel presente elementi di continuità/discontinuità storica - Ricostruire la complessità del fatto storico attraverso l'individuazione di interconnessioni, di rapporti tra particolare e generale, tra soggetti e contesti. - Avere la consapevolezza che la fiducia di intervento nel presente è connessa alla capacità di problematizzare il passato.

Unità formativa 2: “CONVIVENZA.3”	
<i>“Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente”</i> - La nuova dimensione dell’essere “cittadini del mondo”.	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Dallo Statuto albertino alla Costituzione • La Costituzione italiana • Gli organi europei • Cittadinanza e inclusione 	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri.

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato.

Il docente

Elvira Bracca

PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente	PROF.^{SSA} BRACCA ELVIRA	
Libro di testo	Materiale librario messo a disposizione della professoressa, dispense e mappe concettuali	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	111
	Totali effettive al 15/05/2023	105+4 di ed.Civica
	Da effettuare fino al 10/06/2023	9
Metodologie	<p>Lezione frontale, partecipata e multimediale: presentazione dell'argomento e degli obiettivi da raggiungere; domande-stimolo per focalizzare l'attenzione e per verificare il possesso dei prerequisiti; esposizione dei contenuti e discussione degli argomenti trattati.</p> <p>-Fornitura di materiale didattico predisposto dalla docente.</p> <p>-Elaborazione di mappe concettuali, per supportare, consolidare e migliorare il metodo di studio.</p> <p>-Attività di ricerca individuale.</p> <p>-Cooperative Learning e Flipped Classroom.</p> <p>-Attività di didattica laboratoriale: discussione critica di gruppo e Tutoring.</p> <p>l'eventuale recupero curriculare delle lacune, ogni nuova lezione è stata (e sarà) preceduta dalla ricapitolazione dei contenuti essenziali svolti nella lezione precedente.</p>	
Mezzi e strumenti	Libri presenti in biblioteca, forniti dal docente, appunti, mappe concettuali, dispense.	

Verifiche	<p>Esercizi in classe e lavori assegnati e svolti pure in gruppo:</p> <p>Colloqui e laboratori;</p> <p>Prove strutturate o semistrutturate;</p> <p>test orali sotto forma di dialogo</p> <p>test scritti;</p> <p>trattazioni sintetiche per modulo;</p> <p>correzioni individuali o di gruppo.</p>
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: LA LINGUA.	
<i>Competenze</i>	
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contest	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
- La fonologia, la morfologia, la sintassi della proposizione.	Saper padroneggiare le regole linguistiche nel loro complesso.

Unità formativa 2: COMUNICARE	
<i>Competenze</i>	
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Il testo e le diverse finalità della comunicazione. - Dalla lettura alla scrittura: le tipologie testuali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare il testo come elemento della comunicazione. - Padroneggiare il testo descrittivo. - Padroneggiare il testo narrativo. - Padroneggiare l'uso oltre che la comprensione del testo espositivo, espressivo e regolativo.

Unità formativa 3: "LA SCRITTURA.3"	
<i>Competenze</i>	

<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare il testo come elemento della comunicazione. - Padroneggiare il testo descrittivo. - Padroneggiare il testo narrativo. - Padroneggiare l'uso oltre che la comprensione del testo espositivo, espressivo e regolativo. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Le regole per un testo corretto. - L'uso dei termini appropriati. - Saper tradurre i pensieri oltre il solo dialogo orale 	<ul style="list-style-type: none"> - Le regole per un testo corretto. - L'uso dei termini appropriati. - Saper tradurre i pensieri oltre il solo dialogo orale

Unità formativa 4: "EDUCAZIONE LETTERARIA"

Competenze

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>La Cultura letteraria nel tempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - I generi della Narrativa. - La Poesia come espressione umana. 	<p>Conoscere Autori e Generi della Letteratura Italiana fine 800 e del '900 in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verismo - Verga (Rosso Malpelo, I Malavoglia) - Decadentismo - Pascoli (Dieci agosto, La tovaglia) - D'Annunzio (La pioggia nel pineto, Pastori); - Pirandello (La carriola, Ciaula scopre la luna, Lumie); - Futurismo - Marinetti (Il Manifesto in cucina); - Ermetismo; - Ungaretti (Mattina, Soldati, Natale, I fiumi); - Quasimodo (Ed è subito sera, Alle fronde dei salici, Milano 1943); - Montale (Felicità raggiunta, Merigiare pallido e assorto); - Saba (Trieste, La capra, Quando io nacqui mia madre piangeva); - Primo Levi (Se questo è un uomo, I sommersi e i salvati); - Calvino (Ultimo viene il corvo, La pietanziera).

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato.

La docente

Elvira Bracca

PERCORSO FORMATIVO DI Francese

Docente	Corbo Pasquale	
Libro di testo	“Saveurs, cuisine et service”, M. Olivieri, P. Beaupart, Ed. Rizzoli education	
Tempi	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	66
	Totali effettive al 15/05/2023	56 (di cui 3 di Ed. Civica)
	Da effettuare fino al 10/06/2023	7
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale partecipata, dialogata e multimediale • Apprendimento per scoperta, brainstorming, problem solving • Lavori di gruppo, discussione guidata • Dialogo e confronto interculturale • Didattica inclusiva, interventi personalizzati e individualizzati quando necessari • Simulazioni del vissuto 	
Mezzi e strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale fornito dal Docente • Traduttore • Materiale autentico, foto, schemi semplificativi, sintesi dei contenuti • L.I.M. e P.C., video didattici 	
Verifiche	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo delle conoscenze, della comprensione e delle competenze acquisite • Verifiche orali, verifiche scritte strutturate e semi-strutturate, riferite a casi di realtà quando possibile • Valutazione formativa e sommativa con osservazione continua dei progressi rispetto al livello di partenza 	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: “Hygiène et sécurité”		
Competenze -Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti -Applicare il sistema HACCP e la legislazione in materia -Creare delle ricette tipiche francesi e italiane	Contenuti -Hygiène et conservation des aliments -Les systèmes de contrôle et de prévention -Qualité des produits et sécurité	Abilità Desumere informazioni, esprimere la propria opinione e argomentare, confrontare la cucina francese con quella italiana

Unità formativa 2: “Objectif emploi”

Competenze -Raccontare la propria esperienza di stage, tirocinio e/o di lavoro -Redigere un CV, candidarsi/rispondere a una offerta di lavoro, utilizzare internet per questi scopi	Contenuti -Les premiers pas dans le monde du travail -Le recrutement e l'embauche	Abilità Relazionare su esperienze di formazione e/o lavorative, desumere informazioni, candidarsi per un lavoro
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Unità formativa 3: “La gastronomie française et francophone”		
Competenze -Preparare e presentare piatti europei, coloniali e della tradizione francese	Contenuti -Etude et préparation de recettes de la gastronomie française et francophone	Abilità Desumere informazioni e utilizzarle in modo adeguato

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato.

Il Docente

F.to Prof. Pasquale Corbo

PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente	Prof.ssa Nicoletta Maria Grazia Pugliese	
Libro di testo	Nessun testo	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	58 (di cui 2 di Educazione Civica)
	Da effettuare fino al 10/06/2023	12
Metodologie	<p>-Lezione frontale, partecipata e multimediale: presentazione dell'argomento e degli obiettivi da raggiungere; domande-stimolo per focalizzare l'attenzione e per verificare il possesso dei prerequisiti; esposizione dei contenuti e discussione degli argomenti trattati.</p> <p>-Fornitura di materiale didattico predisposto dalla docente.</p> <p>-Elaborazione di mappe concettuali, per supportare, consolidare e migliorare il metodo di studio.</p> <p>-Attività di ricerca individuale.</p> <p>-Cooperative Learning e Flipped Classroom.</p> <p>-Attività di didattica laboratoriale: discussione critica di gruppo e Tutoring.</p> <p>l'eventuale recupero curriculare delle lacune, ogni nuova lezione è stata (e sarà) preceduta dalla ricapitolazione dei contenuti essenziali svolti nella lezione precedente.</p>	
Mezzi e strumenti	<p>-LIM.</p> <p>-Dispense predisposte dalla docente.</p> <p>-Schemi e mappe concettuali.</p>	
Verifiche	<p>Prove scritte semi-strutturate, colloqui orali e osservazione sistematica dell'impegno, della partecipazione e dell'attenzione.</p>	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. ✓ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. ✓ Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile ✓ Sistemi produttivi in agricoltura ✓ Filiera agroalimentare e impronta ecologica ✓ Nuovi prodotti alimentari ✓ Qualità degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere le principali forme di contaminazione ambientale e l'importanza dello sviluppo sostenibile. ✓ Indicare le caratteristiche dell'agricoltura biologica. ✓ Saper individuare la filiera agroalimentare "corta" rispetto ad una "lunga". ✓ Riconoscere le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari. ✓ Saper leggere un'etichetta di alimenti innovativi. ✓ Riconoscere i marchi di qualità che valorizzano il "Made in Italy" agroalimentare.

Unità formativa 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ✓ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. ✓ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contaminazioni alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper distinguere i tre tipi di contaminazione alimentare.

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Malattie da contaminazione biologica degli alimenti ✓ Igiene nella ristorazione e sistema HACCP ✓ Additivi alimentari: sicurezza e criticità ✓ Sicurezza sul lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere le variabili dello sviluppo microbico. ✓ Descrivere almeno tre esempi di contaminazione biologica degli alimenti. ✓ Indicare i requisiti d'igiene degli ambienti di lavoro e della persona. ✓ Saper applicare un sistema HACCP elementare. ✓ Elencare i 5 punti chiave per gli alimenti più sicuri. ✓ Saper riconoscere e interpretare gli additivi in una etichetta. ✓ Elencare i soggetti preposti alla sicurezza sul lavoro.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Unità formativa 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Competenze

- ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- ✓ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Contenuti

- ✓ [Alimentazione equilibrata e LARN](#)
- ✓ [Linee guida modelli alimentari](#)
- ✓ [Dieta nelle varie fasce d'età](#)
- ✓ [Dieta nello sport](#)

Abilità

- ✓ Saper formulare una semplice dieta equilibrata per un adulto e un adolescente.
- ✓ Riconoscere tutte le variabili dei LARN per una dieta equilibrata.
- ✓ Elencare e argomentare le Linee guida per una sana alimentazione italiana.
- ✓ Saper leggere e interpretare i messaggi nutrizionali della piramide della dieta mediterranea e del piatto alimentare.
- ✓ Riconoscere le raccomandazioni dietetiche del periodo evolutivo e dell'anziano.
- ✓ Saper calcolare il fabbisogno dello sportivo e leggere la piramide motoria e dell'idratazione.

Unità formativa 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ✓ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentazione nella ristorazione ✓ Tipologie dietetiche 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper distinguere le diverse tipologie ristorative. ✓ Essere in grado di leggere i componenti di un menu ristorativo. ✓ Individuare alcuni piatti che utilizzano prodotti di stagione e del territorio. ✓ Riconoscere le caratteristiche del menu ciclico e rotativo. ✓ Individuare e riconoscere le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, nordica e giapponese di Okinawa. ✓ Riconoscere i limiti delle diete dimagranti.

Unità formativa 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ✓ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. ✓ 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. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Obesità e sindrome metabolica ✓ Malattie cardiovascolari ✓ Diabete ✓ Malattie dell'apparato digerente ✓ Alimentazione e tumori ✓ Disturbi del comportamento alimentare ✓ Malattie da carenza di nutrienti e altre patologie ✓ Allergie e intolleranze alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie. ✓ Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione e diabete. ✓ Riconoscere i disturbi dell'apparato digerente e proporre le indicazioni dietetiche più adatte.

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere il ruolo dell'alimentazione nei tumori e le regole da seguire per la loro prevenzione. ✓ Individuare strategie per la prevenzione dell'abuso alcolico. ✓ Saper proporre una dieta per prevenire la carenza di nutrienti. ✓ Riconoscere gli alimenti responsabili di allergie e intolleranze. ✓ Prescrivere una dieta nei casi di celiachia e intolleranza al lattosio.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Unità formativa 6: ASPETTI RELIGIOSO-ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO E PROMOZIONE DEL “MADE IN ITALY”

Competenze

- ✓ Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- ✓ 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.
- ✓ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Contenuti

- ✓ [Alimentazione e religione](#)
- ✓ [Antropologia del cibo e consumi alimentari](#)
- ✓ [Promozione del “Made in Italy”](#)

Abilità

- ✓ Riconoscere il cibo quale strumento culturale e simbolico.
- ✓ Riconoscere le prescrizioni dietetiche nelle grandi religioni: induista, buddista, ebraica, islamica, cristiana.
- ✓ Riconoscere il significato antropologico del cibo.
- ✓ Individuare i tabù alimentari e il legame gusto/disgusto.
- ✓ Interpretare i consumi alimentari degli italiani.
- ✓ Riconoscere la legge di Engel e i modelli alimentari nel mondo.
- ✓ Saper proporre idee per la promozione del “Made in Italy”.
- ✓ Riconoscere gli alimenti tipici del turismo enogastronomico.

La Docente

Nicoletta Maria Grazia Pugliese

PERCORSO FORMATIVO DI ENOGASTRONOMIA SETT.CUCINA

<i>Docente</i>	Prof. Giuseppe Campolongo	
<i>Libro di testo</i>	MASTER LAB, Piattaforme digitali di classe, dispositivi digitali	
<i>Tempi</i>	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	126
	Totali effettive al 15/05/2023	110 +2 ed.civ.
	Da effettuare fino al 10/06/2023	16
<i>Metodologie</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Significatività: proposta di contenuti contestualizzati e in relazione alle potenzialità degli studenti. • Motivazione: per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “ didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso: <ul style="list-style-type: none"> • condivisione di strategie e materiali, • carichi cognitivi calibrati, • dilatazione del tempo consegna, • uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l'apprendimento • Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti. • Feedback per monitorare il percorso, • costruzione collaborativa di conoscenze attraverso forum, chat • rapporto solidale con le famiglie. • Reiterazione: ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà. 	

<i>Mezzi e strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Materiali audio e video, libro di testo, mappe concettuali, sintesi per la mediazione dei contenuti, appunti forniti dall'insegnante.
<i>Verifiche</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semi strutturate • colloqui e prove pratiche • prove a tempo. • controllo e la restituzione di compiti e consegne assegnati per il lavoro domestico nelle aule virtuali <p>discussioni su problematiche contestualizzate Inoltre si terrà conto della conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, della capacità di orientarsi sugli argomenti trattati e, naturalmente, anche del livello di interesse, motivazione, partecipazione e collaborazione .</p>

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARI	
<i>Competenze</i>	
<p>L'etichette alimentari Utilizzare prodotti nella realizzazione di menu: tipici, nazionali. Saper utilizzare al meglio i prodotti: DOP, IGP, PAT e STG I presidi slow Food</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali e tutti i prodotti da essi tutelati 	I marchi di qualità locali, Alimentazione, ambiente, etica

Unità formativa 2: I PRODOTTI TIPICI ITALIANI	
<i>Competenze</i>	
<p>Saper conoscere valorizzare i prodotti agroalimentari italiani. Il valore dei prodotti a km zero</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Territorio e marketing 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Conoscere i prodotti del territorio Italiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali 	<p>Conoscere i prodotti del territorio regionale e Nazionale. Utilizzare i prodotti valorizzandone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> •

Unità formativa 3: INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI

<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'intolleranza al glutine, l'intolleranza al lattosio. 	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari • Conoscere le diete speciali e i regimi alimentari legati a tradizioni e culture diverse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli stili alimentari vegetariani, La dieta mediterranea, La dieta macrobiotica. • Saper realizzare menu per esigenze alimentari specifiche.

Unità formativa 4: REALIZZARE LA STRUTTURA DEI DIVERSI MENU'. IL CATERING E IL BANQUETING.	
<i>Competenze</i>	
Il menu, le regole da seguire per la stesura di un menù, nuove figure professionali del banqueting.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Conoscere le regole per la costruzione di un menu. Saper realizzare menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera La ristorazione collettiva Conoscere le caratteristiche, le figure professionali e le tecniche dei settori del catering e banqueting Che cosa è il banqueting Che cosa è il catering Banqueting e catering due realtà a confronto L'organizzazione e gestione della cucina	Il catering industriale, nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio Saper realizzare menu nella ristorazione in cui si opera facendo conoscere il prodotto offerto Realizzare menu per un ristorante Realizzare menu per la ristorazione collettiva Realizzare menu per banchetti La pianificazione del servizio di banqueting L'organizzazione del servizio di banqueting

Unità formativa 5: LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE IL SISTEMA HACCP.	
<i>Competenze</i>	
Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro. L'igiene professionale in cucina La sicurezza degli alimenti e l'HACCP .	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere come si applica il sistema • Saper predisporre un piano di autocontrollo • Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro • Nuove tecniche di cottura • La cottura a bassa temperatura • La cottura sottovuoto • Conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo 	Conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo Saper individuare i punti critici di controllo e predisporre azioni per l'eliminazione del problema Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature La stesura del piano di autocontrollo Prevenzione dei rischi e sicurezza Rintracciabilità degli alimenti Individuazione dei pericoli di contaminazione I rischi specifici del settore.

PERCORSO FORMATIVO DI SALA E VENDITA a.s.2022/23

Docente	ROBERTINO PASTORE	
Libro di testo	A Scuola di Sala e Vendita “di GALEAZZI OSCAR- Editore HOELPI”	
Tempi	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	132
	Totali effettive al 15/05/2023	104
	Da effettuare fino al 10/06/2023	16
Metodologie	<p>Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti. Si è privilegiata la didattica personalizzata e individualizzata con strumenti compensativi favorendo la relazione educativa. E’ stato scelto l’approccio interdisciplinare in modo da valorizzare i collegamenti tra le discipline di studio.</p> <p>Problem solving e brainstorming.</p>	
Mezzi e strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo, • attività’ di ricerca, • schemi semplificativi, • mappe concettuali, • tavole sinottiche, • Lim, • video didattici, piattaforme didattiche, • dispense sintetiche sulla piattaforma Pearson. 	
Verifiche	<p>Verifiche orali - condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.</p> <p>Verifiche pratiche assegnate sotto forma di esercitazioni in laboratorio e compiti di realtà, svolte in seguito a tematiche affrontate e secondo le nuove tipologie previste dall'Esame di Stato.</p> <p>Prove scritte: tipologie di prove d’esame, strutturate come prove autentiche.</p>	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: “LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR, LA CUCINA DI SALA E LA BANCHETTISTICA”	
Competenze	
Elaborare una proposta completa e professionale di servizio, adeguata al momento e alle esigenze della clientela	
Contenuti	Abilità

<ul style="list-style-type: none"> • principali cocktail • american bartending system • freestyle • area operative • free pouring system • premix • il boston • gli snaks 	<ul style="list-style-type: none"> • classificare i cocktails • inventare i cocktails • formulare una ricetta di cocktail • utilizzare le bottiglie e gli strumenti di bar • gestire il servizio relativamente agli snaks
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Unità formativa 2: ENOLOGIA E ABBINAMENTI

Competenze

Saper collegare i caratteri di un vino al proprio territorio e alla sua storia

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • le regioni vitivinicole d'Italia • gli stili di servizio • Abbinamento cibo /vino • Prodotti tipici 	presentare i vini delle principali regioni vitivinicole dell'Italia associandoli alla propria storia e alla propria gastronomia

Unità formativa 3: LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR

Competenze

Saper scegliere i fornitori e gestire le scorte

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Acquisti ed economato • Approvvigionamento e fornitori • Tipologie di prodotti • Magazzino e scorte • Acquisto del vino 	Controllare le merci in arrivo , stoccarle in modo idoneo e distribuirle ai vari reparti.

Unità formativa 4: CATERING E BANQUETING

Competenze

Saper utilizzare le tecniche base di servizio per organizzare e gestire ricevimenti ed eventi


<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione preliminare (checklist e schemi) • Disposizione dei commensali • Esecuzione di un banchetto 	Organizzare un evento

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato.

Il docente
Robertino Pastore

PERCORSO FORMATIVO DI MATEMATICA 3° Periodo I.D.A. 2022-2023

Docente	Stamati Tommaso A.	
Libro di testo	Materiale librario presente in biblioteca e dispense	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	87
	Da effettuare fino al 10/06/2023	12
Metodologie	<p>Lezione frontale. Interdisciplinarietà. Didattica laboratoriale. Problem Solving. Brainstorming. Cooperative learning. Didattica Personalizzata e Individualizzata. Strumenti compensativi. Cura della relazione educativa. Discussione guidata.</p> <p>In particolare nella D.I.D. si è tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Motivazione: per tenere alto il livello motivazionale è stata attivata la “didattica della vicinanza” con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso: <ul style="list-style-type: none"> ✓ condivisione di strategie e materiali ✓ carichi cognitivi calibrati, ✓ dilatazione del tempo consegna ✓ uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l’apprendimento ✓ Analisi delle prove per perseguire un obiettivo complesso attraverso il frazionamento dei compiti. ✓ Feed back per monitorare il percorso, ✓ costruzione collaborativa di conoscenze attraverso forum, chat ● Reiterazione: ripresentazione degli stessi contenuti nel corso del processo didattico e con diversi gradi di difficoltà. 	
	Didattica in presenza	Didattica a distanza

Mezzi e strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libri presenti in biblioteca e dispense ✓ LIM ✓ Software didattici 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Schemi ed appunti prodotti dal docente ✓ Software didattici <p>Materiali prodotti dal docente</p> <p>Filmati e/o documentari</p> <p>Posta elettronica,piattaforme digitali G-Suite classroom, piattaforma digitale d'Istituto E-DIDA_Aletti</p> <p>App per videoconferenze (jitsi) </p>
Verifiche	Didattica in presenza	Didattica a distanza
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Colloqui ✓ Interrogazioni individuali ✓ Compiti in classe ✓ Risoluzione di esercizi alla lavagna ✓ Discussioni collettive 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Relazioni ✓ Prove strutturate <p>Domande e/o richiesta di feedback in chat</p> <p>Test interattivi</p> <p>Produzione di materiale multimediale</p>

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Equazioni e disequazioni di II grado. Le funzioni reali (dominio, segno, intersezione con gli assi e proprietà qualitative).	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. ▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. ▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi. 	
Contenuti	Abilità

<p>Funzioni reali di variabile reale (dominio, segno, intersezione con gli assi e proprietà qualitative).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. ✓ Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Unità formativa 2: Limiti di funzioni reali di variabile reale	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. ▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. 	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limiti di funzioni reali di variabile reale. ✓ L'algebra dei limiti. ✓ Forme di indecisione di funzioni algebriche. ✓ Funzioni continue. ✓ Punti di discontinuità. ✓ Asintoti e grafico probabile di una funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calcolare limiti di funzioni algebriche. ✓ Saper riconoscere e classificare i punti di discontinuità di una funzione.

Unità formativa 3: Derivate e studio di funzioni.**Competenze**

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia del settore enogastronomico, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi.

Contenuti

- ✓ Rapporto incrementale e derivata e relativo significato geometrico.
- ✓ Derivate elementari, teoremi e regole di derivazione.
- ✓ Derivate di ordine superiore.
- ✓ Studio di funzione (Funzioni razionali intere e fratte).

Abilità

- ✓ Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di derivate, anche per via grafica. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.
- ✓ Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.
- ✓ Saper costruire semplici modelli matematici in economia.

Il docente**Tommaso A. Stamati**

**PERCORSO FORMATIVO DI DIRITTO E TECN. AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE
CLASSE 3 Periodo I.D.A. A.S. 2022 – 2023**

<i>Docente</i>	ROSA SALLORENZO	
<i>Libro di testo</i>	“DESTINAZIONE TURISMO” MARIA ROSARIA CESARANO-MARIA DOLORES ESPOSITO- EDIZIONI- EDITORE ZANICHELLI SPA	
<i>Tempi</i>	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	82 (di cui 9 di educazione civica)
	Da effettuare fino al 10/06/2023	12
<i>Metodologie</i>	<p>In presenza e da remoto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Lavoro di gruppo • Discussioni guidate • Problem solving 	
<i>Mezzi e strumenti</i>	<p>Didattica Mista</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo e altri libri • Schemi ed appunti personali • LIM Software didattici per la DAD 	
<i>Verifiche</i>	<p>interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Il processo di pianificazione e programmazione aziendale
<i>Competenze:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo; • Strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale; • Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti;

Unità formativa 2: Il marketing dell'azienda ristorativa

Competenze

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo e ruolo del marketing; • Il marketing strategico: le fasi del processo di marketing; • Il Marketing mix 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato; • Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing; • Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale.

Unità formativa 3: Sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari

Competenze

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • L'igiene e la sicurezza alimentare; • Le frodi alimentari; • Il sistema di tracciabilità e di etichettatura dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative; • Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e sanitaria; • Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto

Il docente

F.to Rosa Sallorenzo

PERCORSO FORMATIVO DI INGLESE

Docente	Mirella Franco	
Libro di testo	Testi di consultazione di microlingua - Enogastronomia	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	88
	Da effettuare fino al 10/06/2023	12
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> • Le lezioni hanno previsto diverse fasi: • 1. propedeutica finalizzata a suscitare interesse per la disciplina; • 2. motivazionale del modulo; • 3. di sviluppo della comprensione e della produzione orale e scritta • Tale procedura ha permesso di individuare le cause delle criticità e di elaborare strategie didattiche personalizzate. Agli studenti sono stati preventivamente notificati gli obiettivi disciplinari, con le indicazioni di tecniche e strumenti da utilizzare per il loro conseguimento. • Il processo metodologico, basato principalmente sul metodo funzionale comunicativo, ha tenuto conto anche della situazione di partenza degli studenti, della motivazione e della strutturazione degli argomenti trattati, perciò, a volte, si è utilizzato un approccio di tipo induttivo/deduttivo. • Ogni argomento è stato proposto attraverso attività di ascolto, lettura e analisi, per passare poi alla produzione orale; è stato esemplificato con mappe concettuali, schematizzato e rielaborato. • Alla lezione frontale, utilizzata per esplicitare i concetti-chiave, ha fatto seguito la lezione interattiva, volta a stimolare la curiosità intellettuale degli studenti, spingendoli a formulare domande, a chiedere chiarimenti ad elaborare ipotesi di soluzioni a problemi e quesiti, che sono scaturiti dalle spiegazioni dell'insegnante e dalle riflessioni dei compagni. 	
Mezzi e strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo e non, attività' di ricerca, schemi semplificativi, mappe concettuali, Lim, video didattici, piattaforme didattiche, dispense sintetiche - 	

	<p>piattaforme Pearson e Zanichelli per esercitarsi ad affrontare le prove INVALSI.</p> <ul style="list-style-type: none"> Il lavoro didattico è stato svolto in aula e in Language Lab, secondo la scansione temporale prevista (tre ore settimanali).
<i>Verifiche</i>	<ul style="list-style-type: none"> Prove strutturate e semistrutturate; verifiche brevi; colloqui; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà.

Unità formativa trasversale:

Educazione Civica	
<ul style="list-style-type: none"> Restaurant: Food and beverage in ancient times International Women's day 	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Diet and Nutrition	
<i>Competenze</i>	
<p>essere in grado di interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi.</p> <p>. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> - The eatwell plate - Milk andd diary products - Meat, fish, eggs and beans - Organic food and genetically modified organism (GMOs) - The Mediterranean Diet The food Pyramid The five basic food groups - Food intollerances and allergies <ul style="list-style-type: none"> Celiac disease – celiac diet – celiac menu - Alternative diets: vegetarian and vegan Sustainable diet Recipe: <ul style="list-style-type: none"> Sponge Cake Pastry cream 	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali - Produrre testi per descrivere esperienze - Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale

<p>Grammar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past simple - Should/shouldn't - Would/could <p>Reading</p> <p>Thanksgiving Day</p> <p>Traditional Christmas food</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Unità formativa 2: Safety and Nutrition	
<i>Competenze</i>	
<p>essere in grado di interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi.</p> <p>. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • HACCP • HACCP principle • Critical Control points and critical limits • Food transmitted infections and food poisoning • Cooking methods • 	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali - Produrre testi per descrivere esperienze - Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale

Unità formativa 3: Preparation and service	
<i>Competenze</i>	
<p>essere in grado di interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi.</p>	

. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • How to serve • Different types of service • Pairing food and wine 	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali - Produrre testi per descrivere esperienze - Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale

Contenuti che saranno svolti nelle lezioni successive a tale data

Unità formativa 4: Apply for a job	
<i>Competenze</i>	
<p>. utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali (livello B1 del QCER)</p> <p>. leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo e di tipo professionale</p> <p>. produrre testi di tipo professionale</p> <p>. utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>. stabilire collegamenti tra l tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Letter of application • How to write a CV • How to write a covering letter <p>Grammar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Present simple, continuous and perfect 	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali

- | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none">- Produrre testi per descrivere esperienze personali e professionali- Operare scelte lessicali appropriate al contesto- Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale □ |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

La docente

Mirella Franco

PARTE OTTAVA

SIMULAZIONI 1° PROVA

PRIMA SIMULAZIONE

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre**, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

II SIMULAZIONE

PROPOSTA A2

Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, ADELPHI, VI edizione *gli Adelphi*, Milano, gennaio 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull'omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall'inizio le indagini si scontrano con omertà e tentativi di depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo: e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

- 5 «Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta».

I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni

- 10 addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è

una che vi prego di considerare bene, perché a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare». Altra rapida occhiata di consultazione.

15 «Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un

20 pezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione; e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono: ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non dorme per avere protezione?

Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è

25 accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...».

«Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce stralunate, annuirono.

«Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o

30 chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardiania: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta. Ottiene per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la

35 decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad uscirne per sempre annientandola...».

Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell'ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?
3. Nei fratelli Colasberna e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotto, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 24)
5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l'unica verità possibile per spiegare l'uccisione di Salvatore Colasberna; attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

Interpretazione

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell'onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall'altro quella dell'omertà e dell'illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall'Ottocento fino ai nostri giorni, e anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all'interno della società. Esponi le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

Testo tratto da: **Tomaso Montanari**, *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà*, minimum fax, Roma 2014, pp. 46-48.

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che

5 si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi. Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico

10 e il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi. Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico – così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo 15 straordinariamente concreto – ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro. In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy 20 antirazionalista [...].

L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente 25 perduto, diverso, altro da noi.

Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza,

30 mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future. La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il cortocircuito col futuro.

Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»¹. Sostare nel Pantheon,

35 a Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

40 È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»¹.

¹ *Salmi 71, 7.*

Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono adottati per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga 15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

SIMULAZIONI 2° PROVA

PRIMA SIMULAZIONE

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

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?'

DOCUMENTO n.1

da "EPICENTRO"

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie
e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in:
www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
 - Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l'adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.
Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.
Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E’ data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

SECONDA PARTE

Con riferimento ai LARN 2014 (in allegato), riporta i livelli di assunzione qualitativi e quantitativi dei macronutrienti che un individuo adulto sano di sesso maschile di 65 anni deve assumere.

Illustra le funzioni principali svolte dai macronutrienti nell’organismo e gli effetti da eccesso e carenza di assunzione.

SECONDA SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE
Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”
Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto

centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in:

www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

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

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Qual è, secondo il “*Libro Bianco sulla sicurezza alimentare*” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende, a tuo avviso, con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
 - individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
 - identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure da adottare per garantire l’igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

SECONDA PARTE

Sicurezza sul luogo di lavoro e sicurezza alimentare sono due aspetti fondamentali del mondo della ristorazione. La conoscenza delle norme e la capacità di metterle in pratica sono elementi indispensabili del bagaglio professionale di un operatore del settore. A tal proposito illustra che cosa si intende per:

- Sicurezza sul lavoro;
- Organizzazione e gestione della sicurezza sul lavoro;
- Sicurezza alimentare;
- Pacchetto igiene;
- Buone prassi di igiene professionale;

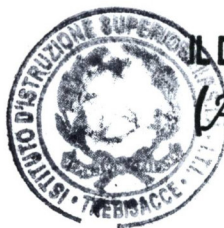
IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Lingua e lett. Italiana	Bracca Elvira	<i>Elvira Bracca</i>
2	Storia	Bracca Elvira	<i>Elvira Bracca</i>
3	Lingua Inglese	Franco Mirella	<i>Mirella Franco</i>
4	Lingua Francese	Corbo Pasquale	<i>Pasquale Corbo</i>
5	Scienze e culture dell'alimentazione	Pugliese Nicoletta Maria Grazia	<i>Nicoletta Maria Grazia Pugliese</i>
6	Sala e vendita	Pastore Robertino	<i>Robertino Pastore</i>
7	Enogastronomia set. cucina	Campolongo Giuseppe	<i>Giuseppe Campolongo</i>
8	Matematica	Stamati Tommaso Antonio	<i>Tommaso Antonio Stamati</i>
9	Diritto e tecn. Amm. Delle strutture ricettive	Salorenzo Rosa	<i>Rosa Salorenzo</i>

LA COORDINATRICE

Elvira Bracca

IL DIRIGENTE SCOLASTICO



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Alfonso Costanza)