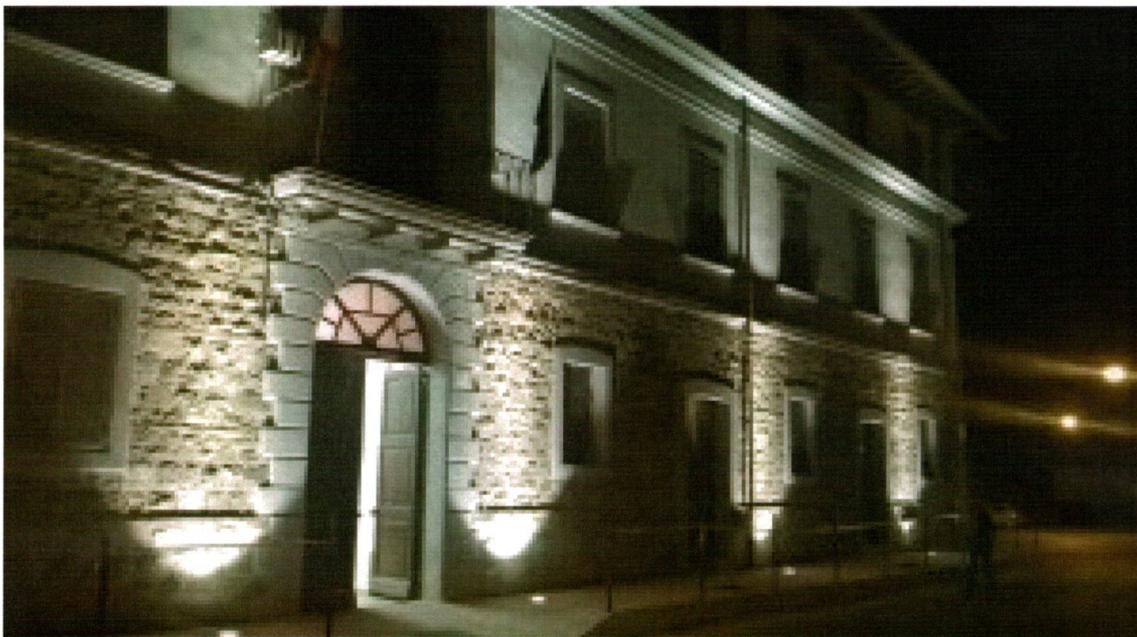


**CLASSE V SEZ. H**  
**CORSO dei SERVIZI di ENOGASTRONOMIA e**  
**dell'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**  
**(Art. 10 O.M. 55 del 22/03/2024)**



**Il Coordinatore di Classe**

*Vincenzo Russo*  


**Il Dirigente Scolastico**

*Alfonso Costanza*

<b>INDICE</b>	
<b>Indice</b>	Pag. 2
<b>PARTE PRIMA</b>	
<b>IL CORSO DI STUDI</b>	Pag. 4
— <b>Profilo Professionale</b>	Pag. 4
— <b>Aree di competenza del Diplomato in Enogastronomia e ospitalità alberghiera</b>	Pag. 4
— <b>Quadro orario e materie di studio</b>	Pag. 5
— <b>Codici ATECO (Solo per i Professionali)</b>	Pag. 5
<b>PARTE SECONDA</b>	
<b>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	Pag. 6
— <b>Docenti e continuità</b>	Pag. 6
<b>PARTE TERZA</b>	
<b>LA CLASSE</b>	Pag. 7
— <b>Composizione della classe</b>	Pag. 7
— <b>Bisogni educativi speciali</b>	Pag. 8
— <b>Presentazione della classe</b>	Pag. 8
<b>PARTE QUARTA</b>	
<b>IL PERCORSO FORMATIVO</b>	Pag. 12
— <b>Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione</b>	Pag. 12
— <b>Obiettivi Comuni</b>	Pag. 13
— <b>Obiettivi didattici</b>	Pag. 14
— <b>Competenze minime sviluppate in coerenza con le linee guida nazionali.</b>	Pag. 15
— <b>Metodologie didattiche</b>	Pag. 15
— <b>Modalità di lavoro</b>	Pag. 15
— <b>EDUCAZIONE CIVICA: Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale</b>	Pag. 16
— <b>MODULI DI ORIENTAMENTO</b>	Pag. 21
— <b>Attività didattiche e integrative</b>	Pag. 28

— <b>Attività curriculari ed extracurricolari</b>	Pag. 29
<b>PARTE QUINTA</b>	
<b>P.C.T.O.</b>	Pag. 30
— <b>Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento</b>	Pag. 30
<b>PARTE SESTA</b>	
<b>LE VERIFICHE E LA VALUTAZIONE</b>	Pag. 34
— <b>Criteri generali di valutazione</b>	Pag. 34
<ul style="list-style-type: none"> <li>a. <b>Tabelle e griglie di valutazione</b></li> <li>b. <b>Tabella corrispondenza giudizio – voto</b></li> <li>c. <b>Tabella corrispondenza comportamento – voto</b></li> <li>d. <b>Criteri assegnazione credito scolastico</b></li> <li>e. <b>Articolazione e modalità di svolgimento delle prove scritte</b></li> <li>f. <b>Griglie prima prova scritta</b></li> <li>g. <b>Griglia seconda prova scritta</b></li> <li>h. <b>Griglia per il colloquio orale</b></li> </ul>	Pag. 46
<b>PARTE SETTIMA</b>	
<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	Pag. 58
<b>PARTE OTTAVA</b>	
<b>LE RELAZIONI DISCIPLINARI</b>	Pag. 66
<b>PARTE NONA</b>	
<b>SIMULAZIONI I PROVA (N. 2)</b>	Pag. 105
<b>SIMULAZIONI II PROVA (N. 2)</b>	Pag. 126

## PARTE PRIMA

### IL CORSO DI STUDI

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA (D. Lgs. 61/2017)**

#### **A) PROFILO PROFESSIONALE E AREA DI COMPETENZA DEL DIPLOMATO IN ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

L'alunno diplomato Tecnico per i servizi di "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere della gastronomia e dell'ospitalità, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Le linee guida della riforma della Secondaria Superiore prevedono lo sviluppo di metodologie innovative basate sull'utilizzo dei laboratori a fini didattici in tutti gli ambiti disciplinari e un raccordo stretto con il mondo del lavoro e delle professioni attraverso lo stage, tirocini e P.C.T.O. (ex alternanza scuola-lavoro), inoltre può proseguire gli studi universitari.

È in grado di:

1. Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la Salute nei luoghi di lavoro;
4. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
5. Comunicare in almeno due lingue straniere;
6. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
8. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
9. È in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
10. Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
11. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

In termini di competenze:

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

dei prodotti.

## B) ORGANIZZAZIONE QUADRO ORARIO

Assi Culturali	Insegnamenti	Ore settimanali	Valutazione
Linguaggi	Lingua italiana	4	Unica
	Lingua inglese	2	Unica
Storico – sociale	Storia	2	Unica
Matematico	Matematica	3	Unica
	Scienze motorie	2	Unica
	IRC o Attività alternative	1	Unica
	<b>Totali ore area generale</b>	<b>14</b>	

Assi Culturali	Discipline	Ore settimanali	Valutazione
Professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	Unica
	Lab. dei Servizi Enogastronomici- settore Cucina	4	Unica
	Lab. di Pasticceria e Arti Bianche	2	Unica
	Lab. dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	2	Unica
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva (DTASR)	4	Unica
	Francese	3	Unica
<b>Totale ore area di indirizzo</b>		<b>18</b>	

## C) CODICI ATECO

**D)** Indirizzo: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA (D. Lgs. 61/2017)

ATECO I-56 – RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

**PARTE SECONDA**

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**DOCENTI E CONTINUITÀ**

1	PANIO VINCENZO EMILIO	ITALIANO	SI
		STORIA	SI
2	GRISOLIA PASQUALE	SCIENZE MOTORIE	NO
3	SPINA ANGELA	FRANCESE	NO
4	GIOIA CINZIA	INGLESE	NO
5	GRECO VALERIA	RELIGIONE	SI
6	MUNDO ANGELA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI
7	RUSSO VINCENZO	LAB. SERV. ENO – SETT. SALA EVENDITA	NO
8	SICILIA MILENA	DIRITTO E TECN. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA ( DTASR)	SI
9	SICILIANO GIUSEPPE	MATEMATICA	NO
10	SAVAGLIA SERGIO	LAB. SERV. ENO – SETT. CUCINA	NO
11	PARISE GIANNI	LAB. PASTICCERIA E ARTI BIANCHE	NO
12	BASILE MONIA	ED. CIVICA	NO
13	PALERMO ANNA GIUSEPPINA	SOSTEGNO	SI
14	VITOLA ISABELLA DOMENICA	SOSTEGNO	SI

**PARTE TERZA**
**LA CLASSE**
**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

	<b>GENERE (M/F)</b>	<b>COMUNE DI PROVENIENZA</b>	<b>CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA</b>	<b>PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)</b>
1	M	Amendolara	SI	NO
2	M	Francavilla Marittima	SI	NO
3	M	Trebisacce	SI	NO
4	M	Cassano allo Jonio	SI	NO
5	M	Cassano allo Jonio	SI	NO
6	F	Francavilla Marittima	SI	NO
7	M	Amendolara	SI	NO
8	F	Montegiordano	SI	NO
9	M	Cassano allo Jonio	SI	NO
10	F	Cerchiara di Calabria	SI	NO
11	M	Amendolara	SI	NO
12	F	Francavilla Marittima	SI	NO
13	M	Amendolara	SI	NO
14	F	Francavilla Marittima	SI	NO
15	M	Trebisacce	SI	NO
16	M	Amendolara	SI	NO
17	F	Francavilla Marittima	SI	NO
18	M	Francavilla Marittima	SI	NO

19	M	Cassano allo Jonio	SI	NO
20	F	Cerchiara di Calabria	SI	NO

### BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Tipologia	Numero casi
<b>Certificati – PEI</b>	<b>Quattro</b>
<b>Certificati – PDP</b>	<b>Tre</b>
<b>BES Non certificati</b>	<b>Uno</b>

Gli alunni con bisogni educativi speciali perseguono, a seconda dei casi, gli obiettivi programmati nel PEI (Piano Educativo Individualizzato), riconducibili ai programmi ministeriali e nel PDP (Piano Didattico Personalizzato). In particolare, nella scheda personale di ogni singolo alunno, a disposizione della Commissione, sono riportate nel dettaglio, a seconda del caso, le motivazioni e le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Considerato, inoltre, la complessità e l'impegno che comporta l'Esame di stato, il Consiglio di classe concorda nel richiedere l'assistenza del docente di sostegno per gli allievi che si avvalgono del PEI.

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

All'inizio dell'Anno Scolastico, la classe V H - indirizzo di Enogastronomia è risultata composta da 20 alunni. Dopo qualche settimana, un alunno, già maggiorenne con PEI, ha smesso di frequentare. Ad oggi la stessa classe è quindi frequentata da 19 alunni: 7 femmine e 12 maschi, di cui 3 diversamente abili (P.E.I.) e 4 con diagnosi DSA (PDP). Questi ultimi sono ben integrati nella classe, che ha sempre dimostrato sensibilità e responsabilità nel percorso di inclusione.

Infatti, sotto l'aspetto relazionale, la classe si presenta come un gruppo omogeneo e coeso. Le dinamiche relazionali fra alunni sono positive e incentrate sul rispetto reciproco. Questa classe non ha beneficiato neanche della continuità didattica di parte del corpo docente, con una continua variazione di docenti in diverse discipline: soprattutto per quelli professionalizzanti come il Laboratorio Servizi di Enogastronomia o, per gli altri Assi, circa le Lingue Straniere e la Matematica.

Tutto ciò ha influito sull'andamento didattico: certo non per un piccolo gruppo di allievi che si è sempre dimostrato puntuale e assiduo nello studio e con un positivo riscontro nel processo di apprendimento.

Invece, il restante gruppo-classe è stato meno costante nell'impegno, così da acuire la difficoltà di concentrazione e rendendo il proprio processo di apprendimento più difficoltoso.

Disagi e difficoltà sono stati creati anche dal pendolarismo, perché quasi l'intera classe proviene da paesi limitrofi, alcuni dei quali scarsamente collegati come qualità dei mezzi e relativi orari.

Nonostante ciò, grazie alle metodologie didattiche e ad una sollecitazione sempre attiva da parte di tutto il corpo docente verso le attività scolastiche ed extrascolastiche, tutti hanno raggiunto - anche se con diversi livelli - l'acquisizione degli obiettivi didattici, la conoscenza e l'uso delle terminologie delle varie discipline.

C'è da sottolineare la predisposizione della classe verso le attività tecno-pratiche, per le quali si è sempre distinta in positivo per interesse e partecipazione. Del resto, nella maggioranza dei casi, si tratta di giovani impegnati da tempo nel lavoro della ristorazione, dimostrando sul campo la propria passione e la propria dedizione per il lavoro.

Una particolare attenzione è stata dedicata ad alcuni Allievi, bisognosi di un percorso di studio personalizzato. Così nel caso dei quattro con Docente di Sostegno. Per essi non c'è stata alcuna differenza circa l'attuazione delle Prove Scritte (al di là del supporto del relativo Docente assegnato) e di quelli Invalsi. Differente è stata, invece, la gestione delle Prove Orali: esse sono state concordate e programmate di volta in volta, tenendo conto dei reali bisogni educativi e dei progressi ottenuti, e si sono svolte con la mediazione della Docente di Sostegno, onde garantire il dovuto ausilio sia psicologico che operativo, favorendo un sereno approccio alla prova nonché riducendo eventuali situazioni di ansia. Il tutto è stato facilitato dall'uso di mappe concettuali anche prodotte al momento sia dagli allievi da soli che in collaborazione con i Docenti. Pratica che andrà tenuta presente pure nel corso dei Colloqui d'Esame.

Identico percorso è stato attuato per gli allievi con PDP. Nel corso del Triennio i Docenti hanno realizzato delle Verifiche Orali personalizzate e il Consiglio di Classe prevede, per lo svolgimento dell'Esame di Stato: l'utilizzo delle misure compensative previste nelle relative documentazioni ed utilizzate durante l'anno e, nel dettaglio: una esposizione interdisciplinare partendo da un argomento scelto in collaborazione con gli alunni per facilitare l'esposizione, partendo dal loro vissuto scolastico e personale. Nel corso del Colloquio, in ossequio a quanto registrato nel corso della Didattica quotidiana, tali allievi potranno avvalersi di proprie mappe concettuali, anche eventualmente auto-prodotte al momento.

Tornando agli aspetti più generali, e con particolare riferimento al percorso di PCTO, va sottolineato come la classe ha non solo dimostrato interesse e capacità, ma addirittura qualche alunno ha superato le ore richieste, applicando concretamente le proprie competenze professionali apprese durante il percorso di studi nonché quello personale.

Certamente il Consiglio di Classe si è prodigato per far conseguire agli alunni competenze disciplinari e trasversali tali da fornire gli strumenti necessari per sostenere con serenità e il giusto grado di consapevolezza l'Esame di Stato.

Il rapporto con le famiglie, nonostante le richieste del Consiglio di Classe di voler intavolare un fattivo dialogo periodico, è stato poco collaborativo.

### Ammissione alla classe successiva

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

<sup>1</sup> Giudizio sospeso

### 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. E' 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 curricolari ed extracurricolari 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:

<b>STANDARD DI APPRENDIMENTO</b>	
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, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. 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 ed equilibrati.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
7. 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.
8. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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

<b>Metodologie</b>	Lezione frontale – Interdisciplinarietà - Circle Time - Didattica laboratoriale. - Problem Solving. - Brainstorming. Cooperative learning. Didattica Personalizzata e Individualizzata Strumenti compensativi. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.
<b>Attività di Didattica Laboratoriale</b>	Problem Solving. - Flipped Classroom - Metodo Euristico - Interventi individualizzati, Simulazione del vissuto. Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo.
<b>Strumenti, risorse e ambienti</b>	Libri di testo – Appunti. Aula Magna - Biblioteca - Aula multimediale - Laboratorio linguistico. Aula d'informatica - Reti informatiche. Laboratori: sala e cucina. Palestra. Lavagna luminosa – Videoproiettore - LIM Materiale multimediale - Strumenti di acquisizione digitali - Strumenti e attrezzature presenti nei vari laboratori.

**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 curricoli 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.

## Unità di apprendimento di Educazione civica per la Classe Quinta

### UDA PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

<b>1 UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>		
<b>Titolo</b>	Agenda 2030: Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici.	
<b>Compito di realtà</b>	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	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.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
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. Analizzare i beni culturali del territorio locale e regionale.	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	
<b>Discipline coinvolte</b>	Italiano Storia Inglese Religione Francese	3 3 2 1 2
<b>TEMPI</b>	Ott/nov.	<b>Tot 11</b>

1. Giornata mondiale dei diritti dei bambini e degli adolescenti.	20 Novembre (tutte le classi) 25	
2. Giornata contro la violenza sulle donne	Novembre (tutte le classi)	

<b>2 UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>		
<b>Titolo</b>	Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale	
<b>Compito di realtà</b>	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	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.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
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.	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.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Italiano Inglese Matematica Diritto e tecniche amministrative Francese Laboratorio enogastronomia – Bar-sala e vendita Laboratorio enogastronomia – Cucina Laboratorio di arti bianche e pasticceria	2 1 2 2 1 1 1 1
<b>TEMPI</b>	Dic./feb.	<b>Tot.11</b>

<p>1. Giorno della memoria</p> <p>2. Giornata contro gli sprechi alimentari</p> <p>3. Giorno del ricordo</p> <p>4. Giornata mondiale delle donne in scienza</p>	<p>27 gennaio (tutte le classi) 5</p> <p>febbraio (tutte le classi)</p> <p>10 febbraio (tutte le classi)</p> <p>11 febbraio (tutte le classi)</p>	
---	---	--

### 3 UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Titolo</b>	La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti, gli organi dell'Unione Europa in particolare la Francia e l'Inghilterra.	
<b>Compito di realtà</b>	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	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.	

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
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 Superiore della Magistratura. L'elettorato.	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.

<b>Discipline coinvolte</b>	Storia Italiano Diritto e tecniche amministrative Inglese Francese	2 2 3 2 2
<b>TEMPI</b>	Mar./mag.	Tot.11
1. Giornata mondiale della Terra 2. Il ricordo delle vittime di mafia	23 Aprile (tutte le classi) 23 Maggio (tutte le classi)	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD	
<b>DESTINATARI</b>	Alunni classe quinte	
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving	
<b>RISORSE UMANE</b> Interne/esterne		
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.	
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	Prove strutturate e semi strutturate (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.	
<b>Numero di ore</b>	33	

Periodo di riferimento	ORE CERTIFICABILI	VALUTAZIONE	VALUTATORE
Primo quadrimestre e Secondo quadrimestre			
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) MODULI DI ORIENTAMENTO

In attuazione della riforma dell'orientamento, disegnata dal Piano nazionale di ripresa e resilienza, che ha la finalità di rafforzare il raccordo tra il primo ciclo di istruzione e il secondo ciclo di istruzione e formazione, per una scelta consapevole e ponderata, che valorizzi le potenzialità e i talenti degli studenti, nonché di contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e di favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria sono state diramante dal MIM le linee guida sull'orientamento.

Le scuole secondarie di secondo grado attivano a partire dall'anno scolastico 2023-2024:

- moduli di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore, anche extra curricolari, per anno scolastico, nelle classi prime e seconde;
- moduli curricolari di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore per anno scolastico, nelle classi terze, quarte e quinte.

Per la migliore efficacia dei percorsi orientativi, i moduli curricolari di orientamento formativo nelle classi terze, quarte e quinte sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore, di cui al successivo punto 12.3, e con le azioni orientative degli ITS Academy.

I moduli di 30 ore non vanno intesi come il contenitore di una nuova disciplina o di una nuova attività educativa aggiuntiva e separata dalle altre. Sono invece uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione.

Le 30 ore possono essere gestite in modo flessibile nel rispetto dell'autonomia scolastica e non devono essere necessariamente ripartite in ore settimanali prestabilite. Esse vanno considerate come ore da articolare al fine di realizzare attività per gruppi proporzionati nel numero di studenti, distribuite nel 5 corso dell'anno, secondo un calendario progettato e condiviso tra studenti e docenti coinvolti nel complessivo quadro organizzativo di scuola. In questa articolazione si possono anche collocare, a titolo esemplificativo, tutti quei laboratori che nascono dall'incontro tra studenti di un ciclo inferiore e superiore per esperienze di peer tutoring, tra docenti del ciclo superiore e studenti del ciclo inferiore, per sperimentare attività di vario tipo, riconducibili alla didattica orientativa e laboratoriale, comprese le iniziative di orientamento nella transizione tra istruzione e formazione secondaria e terziaria e lavoro, laboratori di prodotto e di processo, presentazione di dati sul mercato del lavoro.

La progettazione didattica dei moduli di orientamento e la loro erogazione si realizzano anche attraverso collaborazioni che valorizzino l'orientamento come processo condiviso, reticolare, coprogettato con il territorio, con le scuole e le agenzie formative dei successivi gradi di istruzione e formazione, con gli ITS Academy, le università, le istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica, il mercato del lavoro e le imprese, i servizi di orientamento promossi dagli enti locali e dalle regioni, i centri per l'impiego e tutti i servizi attivi sul territorio per accompagnare la transizione verso l'età adulta.

I moduli di orientamento saranno oggetto di apposito monitoraggio tramite il sistema informativo del Ministero dell'istruzione e del merito, nonché documentati nell'E-Portfolio.

<b>Modulo</b>	<b>Denominazione</b>	<b>N° ore</b>
1	Bar didattico	20
2	Open day	5
3	Incontri con gli esperti	5
<b>Totale ore</b>		<b>30</b>

<b>Modulo 1</b>	<b><i>Bar didattico</i></b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il modulo prevede l'implementazione di un'impresa formativa simulata con attività laboratoriali di sala, cucina e ricevimento. Con essa si tende a riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese nel corso degli studi. Gli studenti assumono il ruolo di giovani imprenditori e riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda vera, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare, sviluppando da un lato le competenze imprenditoriali e dall'altro, l'acquisizione delle competenze professionali di indirizzo.</p> <p>Gli studenti di ogni indirizzo dell'Istituto partecipano apportando sul campo le loro specifiche competenze.</p>
<b>Obiettivi</b>	Avvicinare gli studenti al mondo del lavoro.

	<p>Promuovere competenze coerenti con il percorso di studi scelto, facendo sperimentare abilità e conoscenze acquisite a scuola realizzando percorsi personalizzati per il raggiungimento di livelli adeguati di competenze.</p> <p>Conoscere l'organizzazione e le dinamiche relazionali che caratterizzano il mondo del lavoro.</p> <p>Offrire agli studenti l'opportunità di inserirsi in contesti lavorativi adatti a stimolare la capacità di scegliere consapevolmente e porre le basi per uno scambio di esperienze e crescita reciproca.</p> <p>Sensibilizzare i ragazzi sull'importanza delle competenze trasversali, stimolandoli ad allenarle attraverso il percorso PCTO.</p>
<p><b>Metodologie</b></p>	<p>Per l'esercitazione pratica di laboratorio nel bar didattico, ogni giorno, sarà coinvolto, a rotazione, un gruppo di studenti dei corsi H e I dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" con il proprio docente e con il supporto dell'assistente tecnico di laboratorio. Questi studenti si cimenteranno nella preparazione/servizio di prodotti di caffetteria e di gastronomia.</p> <p>Le classi del corso E dell'indirizzo "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" e del corso A dell'indirizzo "Biotecnologie ambientali", con i propri insegnanti, potranno partecipare al progetto Bar didattico, curando alcune fasi dell'organizzazione: predisposizione della lista delle merende, delle targhette informative relative agli ingredienti per ogni prodotto distribuito, come previsto dal sistema HACCP e dalle norme sugli allergeni e del listino di vendita e di menù del giorno.</p> <p>Infine le classi del corso C dell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" cureranno l'impianto elettrico dei locali adibiti a bar didattico (verifica lampade segnalazione di emergenza e funzionalità interruttori di protezione del quadro elettrico).</p> <p>Le attività saranno finalizzate ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.</p> <p>Il servizio sarà effettuato tutti i giorni della settimana dal lunedì al sabato.</p>
<p><b>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018)</li> </ul>

	<input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
<p><b>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</b></p>	<input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</li> <li>▪ Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue</li> </ul>

	<p>Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</li> </ul>
<b>Durata</b>	20 ore
<b>Tempi</b>	Ottobre - Maggio

<b>Modulo 2</b>	<b>Open day</b>
<b>Descrizione</b>	Il modulo prevede l'incontro tra studenti di un ciclo inferiore e superiore per esperienze di peer tutoring.
<b>Obiettivi</b>	Rafforzare il raccordo tra il primo e secondo ciclo di istruzione. Stimolare l'analisi critica delle proprie risorse personali.
<b>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
<b>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</b>	<input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</li> <li>▪ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi</li> </ul>

	<p>dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</li> <li>▪ Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</li> <li>▪ Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</li> </ul>
<b>Durata</b>	5 ore
<b>Tempi</b>	Dicembre - Gennaio

<b>Modulo 3</b>	<b><i>Incontri con gli esperti</i></b>
<b>Descrizione</b>	<p>Collaborazione con enti pubblici e privati, anche del terzo settore, nonché con il mondo del lavoro (incontro con esperti).</p> <p>I colloqui hanno l'obiettivo di offrire uno spazio di ascolto,</p>

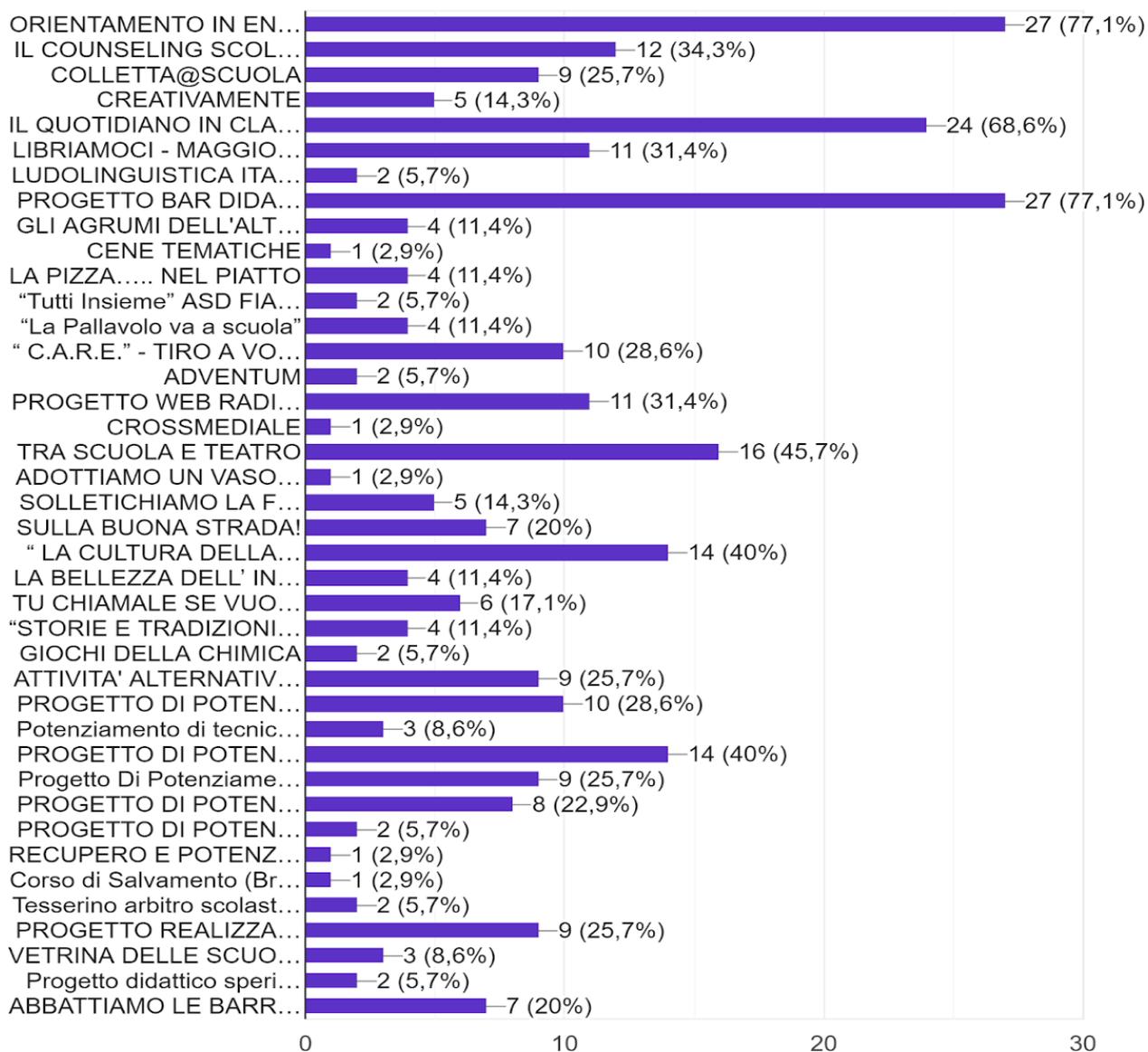
	<p>comprensione e orientamento in merito al bisogno vissuto da studenti e studentesse nel loro percorso scolastico.</p>
<p><b>Obiettivi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire o ridefinire un progetto formativo e/o professionale.</li> <li>• Facilitare il processo di conoscenza delle possibili strade da intraprendere.</li> <li>• Far riflettere su capacità, possibilità, sentimenti, idee, piani e strategie che hanno a che fare con il futuro.</li> </ul>
<p><b>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)</li> </ul>
<p><b>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e</li> </ul> </li> </ul>

	<p>innovative</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</li> <li>▪ Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</li> <li>▪ Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</li> </ul>
<b>Durata</b>	5 ore
<b>Tempi</b>	Aprile - maggio

**G) ATTIVITÀ FINALIZZATE ALL'INTEGRAZIONE DELL'OFFERTA  
FORMATIVA**

<b>Attività didattiche integrative</b>	

### Attività curriculari ed extra-curriculari



## PARTE QUINTA

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

#### **Relazione conclusiva delle attività riguardanti i percorsi per le competenze**

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 "IPSIA E. 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 triennio 2020/2023**

La classe V H nell'anno scolastico 2023/2024 ha completato il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento come previsto dalla programmazione, alcuni alunni sono in fase di completamento.

Il percorso, a seguito delle modifiche apportate alla Legge 107/2015 dalla "Legge di Bilancio 2019" ha previsto nel triennio 210 ore di attività suddivise così come indicato dagli Organi Collegiali: n. 70 ore in terza classe, n. 90 ore in quarta classe e n. 50 ore in quinta classe.

Le attività si sono concentrate essenzialmente nel biennio 2021/2024, nonostante l'emergenza Covid-19, che ha costretto il Paese a periodi di lockdown e la scuola al ricorso alla Dad. Infatti in tale periodo è stato necessario rimodulare i

percorsi programmati:

- nell'anno scolastico 2021/22 la progettazione PCTO ha riguardato la partecipazione a PON e la formazione in modalità on line in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ed informazioni utili sull'auto imprenditorialità;

- nell'anno scolastico 2022/23, con il miglioramento della situazione pandemica e l'attenuazione delle misure restrittive, è stato possibile realizzare percorsi presso strutture ricettive regionali e percorsi presso la sede dell'Istituto "E. Aletti";
- nell'anno scolastico 2023/24 la progettazione PCTO ha riguardato la partecipazione a PON, PNRR, e la formazione in modalità on line in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ed informazioni utili sull'auto imprenditorialità;
- Durante la permanenza nelle strutture ospitanti gli studenti hanno dimostrato serietà, partecipazione e senso di responsabilità portandoli a conseguire risultati soddisfacenti.
- Per la parte in sede sono state previste lezioni pratiche e teoriche con docenti ed esperti del settore. Gli incontri con esperti hanno permesso agli studenti di rafforzare le conoscenze e di sviluppare maggiori competenze in relazione all'indirizzo prescelto.

Il percorso è stato dai presenti nella classe, per i quali questa esperienza si è dimostrata essere molto inclusiva sia dal punto di vista lavorativo che umano.

### **Finalità del percorso**

Il progetto formativo in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue 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.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale, infatti, i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex alternanza scuola/lavoro) sono sviluppati in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative – alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

### **Aziende coinvolte nel progetto**

Le aziende coinvolte sono situate sul territorio Nazionale e in un caso nel territorio spagnolo, a Barcellona

### **Fasi e articolazione del progetto**

L'attività è stata articolata in parte con la permanenza degli studenti in aziende del settore ed in parte con lo svolgimento di corsi e progetti PON in modalità on line e presso la sede dell'I.S. "E. Aletti" e manifestazioni varie svolte sul territorio Jonico sede della scuola.

Il Tutor nominato dal Dirigente scolastico, ha informato delle attività le famiglie e i docenti durante i Consigli di classe. Le aziende sono state scelte in base alla tipologia e alla localizzazione per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

### **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.

### **Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel percorso di alternanza in azienda**

#### **Competenze**

- 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**

- sapersi inserire in un contesto produttivo reale;
- Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela;
- Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico.

#### **Conoscenze**

- 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 che avvengono durante la cottura;

- 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, la scuola rilascerà una certificazione attestante l'attività di PCTO svolta.

Anche per il seguente anno scolastico, non costituirà requisito di ammissione la frequenza dei tre quarti delle ore dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, tuttavia, il percorso svolto sarà parte integrante del colloquio d'esame.

### Sintesi delle attività svolte nel Triennio 2020/2023

A.S.	ATTIVITA/CORSO SVOLTA	DURATA ATTIVITA' (ORE)
2023/24	IFS - "ALETTI LIFE BAR"	60
2023/24	IFS - Apprendimento nel contesto scolastico	60
2023/24	Attività realizzate in ambiente lavorativo Grimaldi group s.p.a.	36
2023/24	attività realizzate in ambiente lavorativo falckensteiner garden calabria resort	80
2023/24	Attività realizzate in ambiente lavorativo ristorante griglieria fratelli montilli	70
2023/24	Attività realizzate in ambiente lavorativo ristorante pizzeria da mario	100
2023/24	Attività realizzate in ambiente lavorativo ristorante lido capri	90
2022/23	attività realizzate in ambiente lavorativo polo liceale galileo galilei	40
2022/23	attività realizzate in ambiente lavorativo ALPITOUR WORLD HOTELS & RESORTS SPA	96
2021/22 2022/23	Attività realizzate in ambiente lavorativo e apprendimento misto GARUM di Antonella Garoppo	82
2021/22	Attività realizzate in ambiente lavorativo e apprendimento misto la zampino viaggi	40

2021/22 2022/23	Attività realizzate in ambiente lavorativo e apprendimento misto pro loco "G. garibaldi" francavilla m.	20
2021/22	Attività realizzate in ambiente lavorativo e apprendimento misto pro loco città di Trebisacce	15
2021/22	IFS-Apprendimento nel contesto scolastico e apprendimento misto ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUP. IPSIA ITI "E. ALETTI" TREBISACCE	42
2021/22	IFS-Apprendimento nel contesto scolastico e apprendimento misto, attività realizzate in ambiente lavorativo lido tamarix	20
	<b>TOTALE ORE:</b>	<b>851</b>

## PARTE SESTA

### VERIFICA E VALUTAZIONE

<b>Strumenti di misurazione e verifiche per periodo scolastico - Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento</b>	<i>Vedi Programmazione Dipartimenti e Programmazione della Classe per il 1° QUADRIMESTRE e revisione della valutazione nel 2° QUADRIMESTRE (deliberazione del Collegio Docenti del 27/10/2023)</i>
← <b>Credito scolastico</b>	<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.**
- Di seguito i criteri generali cui ispirarsi per l'attribuzione dei voti numerici da 1 a 10 per le discipline.  
Essi riguardano le seguenti macroaree:
  - 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**

<b>LIVELLI</b>		<b>GIUDIZI</b> <b>(riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)</b>
Gravemente insufficiente	<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità applicative.</li> <li>• Assenza di organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Inesistente partecipazione e interesse alle attività didattiche.</li> <li>• Estrema povertà degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali.</li> <li>• Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Insufficiente	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacune nelle conoscenze e nelle abilità applicative e nella risoluzione di semplici situazioni problematiche.</li> <li>• Grave disorganizzazione nel lavoro .</li> <li>• Gravi lacune negli strumenti comunicativi tradizionali e digitali.</li> <li>• Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Mediocre	<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze frammentarie ed abilità applicative modeste, competenze incerte.</li> <li>• Mediocre organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Strumenti comunicativi tradizionali e digitali non sempre appropriati.</li> <li>• Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Sufficiente	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze essenziali e sufficienti abilità applicative che applica per risolvere semplici situazioni problematiche.</li> <li>• Sufficiente organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Strumenti comunicativi tradizionali e digitali a livelli accettabili.</li> <li>• Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Buono	<b>7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze assimilate ed adeguate abilità applicative che utilizza per risolvere nuove situazioni problematiche.</li> <li>• Adeguate capacità organizzative nel lavoro.</li> <li>• Strumenti comunicativi adeguati tradizionali e digitali.</li> <li>• Abilità autonoma nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Distinto	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità applicative utilizzate con sicurezza nella risoluzione in nuovi contesti diversi.</li> <li>• Buona organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Buon controllo degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali.</li> <li>• Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici e digitali.</li> </ul>
Ottimo	<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità applicative.</li> <li>• Ottima e precisa organizzazione nel lavoro.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi anche digitali.</li> <li>• Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Eccellente	<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi tradizionali e digitali.</li> <li>• Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>

### 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 03/07/2008.

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"> <li>- interesse lodevole e partecipazione attiva e continuativa alle lezioni</li> <li>- regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche</li> <li>- ruolo propositivo di tutoring attivo e collaborativo nel gruppo-classe</li> <li>- esemplare rispetto degli altri e del regolamento di Istituto</li> <li>- ottime abilità empatiche con superiore livello di socializzazione</li> <li>- profitto scolastico ottimo- eccellente</li> <li>- profitto lodevole in attività progettuali e di potenziamento</li> <li>- lodevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- eccellente partecipazione e profitto ad attività PCTO</li> <li>- rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>10</b></p> <p style="text-align: center;">Ritardi : 0 Assenze: fino a 20 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- interesse e partecipazione attiva alle lezioni</li> <li>- costante adempimento dei doveri scolastici</li> <li>- partecipazione propositiva attività progettuali e di potenziamento</li> <li>- equilibrio nei rapporti interpersonali</li> <li>- rispetto puntuale del Regolamento di Istituto</li> <li>- ruolo collaborativo nel gruppo-classe</li> <li>- notevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- ottima partecipazione e ottimo profitto ad attività PCTO</li> <li>- rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>9</b></p> <p style="text-align: center;">Ritardi : 2 Assenze: fino a 45 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- adeguata attenzione e partecipazione alle attività scolastiche</li> <li>- adeguato svolgimento dei compiti assegnati</li> <li>- Buon profitto in attività progettuali e di potenziamento</li> <li>- generale rispetto del Regolamento di Istituto</li> <li>- ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe</li> <li>- buona partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- buona partecipazione e profitto ad attività PCTO</li> <li>- osservanza regolare delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati, mancanza di puntualità nelle giustificazioni ecc.)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>8</b></p> <p style="text-align: center;">Ritardi : 5 Assenze: fino a 100 ore</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>-attenzione e partecipazione alle attività scolastiche</li> <li>-regolare, nel complesso, lo svolgimento dei compiti assegnati in classe</li> <li>- profitto adeguato attività progettuali e di potenziamento</li> <li>-generale rispetto del Regolamento di Istituto</li> <li>-ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe</li> <li>-adeguata partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- Adeguata partecipazione e profitto ad attività PCTO</li> <li>- Ripetute assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate</li> </ul>	<p><b>7</b></p> <p>Ritardi : 10 Assenze: fino 140 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-interesse disciplinare selettivo</li> <li>-impegno discontinuo nello svolgimento dei compiti in classe e da remoto</li> <li>-comportamento, nel complesso, corretto</li> <li>- ripetute e numerose assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate</li> <li>- interesse selettivo nelle attività progettuali e di potenziamento</li> </ul>	<p><b>6</b></p> <p>Ritardi : 20 Assenze: fino a 249 ore</p>
<p>Esclusione dagli scrutini e non ammissione alla classe successiva per provvedimenti emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.</p>	<p><b>&lt; 6</b></p>

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

- Frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato;
- Valutazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto e voto di comportamento non inferiore a sei decimi;
- Partecipazione alle prove Invalsi.
- 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, attestate 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.**

### **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 abbinate, 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.

Sulla base del decreto di individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta per l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione dell'anno scolastico 2023/2024 e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame (D.M. n. 10 del 26 gennaio 2024) e delle decisioni prese in occasione del Consiglio di Classe del 08/02/2024 per la Classe V Sezione H, la composizione della commissione d'Esame risulta essere così composta:

N°	Insegnamento	Docente	Interno/Esterno
1	Lingua italiana		Esterno
2	Lingua inglese		Esterno
3	Matematica		Esterno
4	Scienze e cultura dell'alimentazione	Angela Mudo	Interno
5	Lab. dei Servizi Enogastronomici- settore Cucina	Sergio Savaglia	Interno
6	Lab. dei Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	Vincenzo Russo	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.

Per quanto concerne la seconda prova scritta:

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 2023/2024, 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. 10 del 26 gennaio 2024.

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

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

Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno

successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

### **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.

Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione/classe di esame.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

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 cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

### Griglie di valutazione prima prova

#### Scheda di valutazione Tipologia A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Il candidato \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_ Sez. \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
- Coesione e coerenza testuale.	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva	8	
	Disorganizzata e incoerente	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale.	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	20	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	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	
	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e	20	

<p>- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p> <p>- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</p>	approfondimenti personali.		
	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	
<b>ELEMENTI SPECIFICI</b>			
<p>- 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).</p>	Aderenza alla consegna e trattazione esauriente e articolata.	<b>10</b>	
	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	
<p>- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.</p>	Comprensione del testo completa e dettagliata.	<b>10</b>	
	Buona comprensione del testo.	8	
	Comprensione sostanziale del testo.	6	
	Comprensione parziale del testo.	4	
	Inadeguata comprensione del testo.	2	
<p>- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.</p>	Individua con sicurezza sia le strutture retoriche e stilistiche sia la loro funzione comunicativa.	<b>10</b>	
	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	
<p>- Interpretazione corretta e articolata del testo.</p>	Originale, arricchita da riferimenti culturali e spunti personali.	<b>10</b>	
	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	
<b>TOTALE</b>			/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** \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>Punteggio</b>	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.  - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	<b>20</b>	
	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.	<b>20</b>	
	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.	<b>20</b>	
	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	
<b>ELEMENTI SPECIFICI</b>			
- Individuazione corretta di tesi e	La tesi e le argomentazioni sono chiaramente riconoscibili, ben formulate, approfondite e sviluppate con efficacia.	<b>10</b>	

argomentazioni presenti nel testo proposto.	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.	<b>15</b>	
	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.	<b>15</b>	
	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 ed esprime le argomentazioni in modo disorganico e con scarsi/senza riferimenti culturali.	3	
<b>TOTALE</b>			/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.

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.	<b>20</b>	
	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.	<b>20</b>	
	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.	<b>20</b>	
	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.	<b>10</b>	
	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	
	Esposizione ordinata, efficace, equilibrata nello sviluppo	<b>15</b>	

- Sviluppo lineare e ordinato dell'esposizione.	delle informazioni.		
	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.	<b>15</b>	
	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	
<b>TOTALE</b>			/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**

TOTALE \_\_\_/20

**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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**PARTE SETTIMA**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

**Denominazione dell'Unità di Apprendimento**

**Partecipazione e cittadinanza attiva.**

**COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO**

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (Asse dei linguaggi. (Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:
  - *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*
  - *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*
  - *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
  - *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*
  - *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*

- *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale*
- *Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing*
- *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio*

#### **ASSI COINVOLTI**

- Asse dei linguaggi
- Asse storico-sociale
- Asse matematico
- Asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera

#### **DISCIPLINE COINVOLTE**

- Lingua italiana
- Lingua inglese
- Storia
- Matematica
- Religione
- Francese
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio enogastronomia – Cucina
- Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita
- Laboratorio di arte bianca e pasticceria
- Diritto e tecniche amministrative

#### **METODOLOGIE**

Problem solving.  
 Didattica laboratoriale.  
 Brain storming.  
 Cooperative learning.  
 Tutoring.  
 Lezione frontale per esplicitare concetti-chiave a sostegno di contenuti fondamentali.  
 Lezioni partecipate.  
 Lavori di gruppo.  
 Attività di laboratorio.  
 Attività di ricerca.  
 Scoperta guidata.  
 Rinforzo attraverso peerteaching e cooperativa learning.  
 Classe e processo d'apprendimento capovolti.  
 Circle time  
 Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale.

### VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Restituzione di elaborati corretti;
- Griglie e rubriche di valutazioni condivise;
- Test interattivi online, a cura dell'insegnante, con restituzione istantanea delle risposte corrette e del punteggio ottenuto.
- Esercizi in classe e lavori assegnati e svolti a casa
- Colloqui
- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Trattazione sintetica di argomenti
- Prove grafiche ( mappe concettuali, diagrammi di flusso, tabelle)
- Relazioni sul modulo
- Esercitazioni in laboratorio
- Correzioni individuali o di gruppo
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

### AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Laboratorio di informatica.  
Aula.

Laboratorio.

### STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Schede guida.  
Software GeoGebra.  
Materiale  
multimediale.  
Libri di testo.  
Altri testi presenti in biblioteca.  
Schemi e mappe concettuali.  
Riviste di settore.  
Dispense.  
Software multimediali.  
Personal computer.  
Lim.  
Strumentazione presente in laboratorio.  
Intervista-dialogo con testimoni del territorio.

**TEMPI**

I quadrimestre.

**VERIFICA AUTENTICA**

**Tipo di verifica**

***Problem solving – Studio di caso***

***Esempio(Asse dei linguaggi):***

Report sui servizi sanitari presenti sul territorio.

What are two examples of active citizenship according to you?

***Esempio (Asse storico-sociale):***

Sensibilizzazione verso le problematiche del proprio territorio.

Elaborazione di un programma elettorale per l'elezione comunali.

***Esempio (Asse Matematico):***

Un gruppo di scienziati è alle prese con lo studio dei livelli di inquinamento del suolo nei pressi di un'industria. Si presume che l'industria scarichi rifiuti tossici nella zona di studio. La concentrazione di sostanze tossiche in mg/kg segue la legge  $p(t) = \frac{2t^2 - 30t + 200}{t^2 + t - 10}$ , dove  $t$  indica il periodo in

settimane. Nel lungo periodo quale sarà la concentrazione di sostanze tossiche nel suolo?

***Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):***

Diritto alla salute.

## Denominazione dell'Unità di Apprendimento

### Lavoro e sistemi produttivi.

#### COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (Asse dei linguaggi. (Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:
  - *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*
  - *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*
  - *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
  - *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*
  - *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*
  - *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management,*

*rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale*

- *Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing*
- *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio*

#### **ASSI COINVOLTI**

- Asse dei linguaggi
- Asse storico-sociale

- Asse matematico
- Asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera

#### **DISCIPLINE COINVOLTE**

- Lingua italiana
- Lingua inglese
- Storia
- Matematica
- Religione
- Francese
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio enogastronomia – Cucina
- Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita
- Laboratorio di arte bianca e pasticceria
- Diritto e tecniche amministrative

#### **METODOLOGIE**

Problem solving.  
 Didattica laboratoriale.  
 Brain storming.  
 Cooperative learning.  
 Tutoring.  
 Lezione frontale per esplicitare concetti-chiave a sostegno di contenuti fondamentali.  
 Lezioni partecipate. Lavori di gruppo.  
 Attività di laboratorio.  
 Attività di ricerca. Scoperta guidata.  
 Rinforzo attraverso peerteaching e cooperativa learning.  
 Classe e processo d'apprendimento capovolti.  
 Circle time  
 Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale.

### VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Restituzione di elaborati corretti;
- Griglie e rubriche di valutazioni condivise;
- Test interattivi online, a cura dell'insegnante, con restituzione istantanea delle risposte corrette e del punteggio ottenuto.
- Esercizi in classe e lavori assegnati e svolti a casa
- Colloqui
- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Trattazione sintetica di argomenti
- Prove grafiche (mappe concettuali, diagrammi di flusso, tabelle)
- Relazioni sul modulo
- Esercitazioni in laboratorio
- Correzioni individuali o di gruppo
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei

personali stili di apprendimento.

### AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Laboratorio di informatica.  
Aula.  
Laboratorio.

### STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Schede guida.  
Software GeoGebra.  
Materiale multimediale.  
Libri di testo.  
Altri testi presenti in biblioteca. Schemi  
e mappe concettuali.  
Riviste di settore.  
Dispense.  
Software multimediali.  
Personal computer.  
Lim.  
Strumentazione presente in laboratorio.  
Intervista-dialogo con testimoni del territorio.

### TEMPI

Il quadrimestre.

### VERIFICA AUTENTICA

#### Tipo di verifica

#### *Problem solving – Studio di caso*

##### **Esempio(Asse dei linguaggi):**

Elaborazione di un vademecum per ridurre il fenomeno del lavoro nero.

Write your curriculum vitae in english.

##### **Esempio (Asse storico-sociale):**

Lo sfruttamento del lavoro minorile.

Elabora un decalogo a garanzia dei diritti del lavoratore minore.

##### **Esempio (Asse Matematico):**

Per una unità di prodotto venduto, un'azienda ricava mensilmente in valuta  $70.000 - 4x$ , a fronte di una spesa unitaria in valuta di  $26.500 - x$ . Le spese fisse mensili ammontano a  $100.000.000$  in valuta per materie prime e noleggio macchinari e a  $15.500.000$  per provvigione dei rappresentanti.

Determina il modello parabolico di produzione.

Calcola il valore minimo di produzione per non andare in perdita. Calcola il valore della produzione che rende massimo il profitto. Calcola il valore del massimo profitto.

Con una produzione di 12.000 pezzi, la ditta è in perdita o realizza un profitto? E con 5000 pezzi prodotti?

##### **Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):**

La sicurezza alimentare e ambientale (HCCP).

**PARTE OTTAVA**

**RELAZIONI DISCIPLINARI**

**PERCORSI FORMATIVI**

**PERCORSO FORMATIVO DI ITALIANO**

<b>Docente</b>	<b>PANIO Vincenzo Emilio</b>	
<b>Libro di testo</b>	TITOLO: “(La) Mia Nuova Letteratura Vol. 3 Dall’Unità d’Italia ad Oggi” AUTORE: Roncoroni Angelo EDITORE: Carlo Signorelli Editore, 2020	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	106
	Totali effettive al 15/05/2024	90
	Da effettuare fino al 08/06/2024	16
<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lezione frontale</li> <li>▪ Lezione Partecipata</li> <li>▪ Problem Solving</li> <li>▪ Cooperative Learning</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Libro di Testo</li> <li>▪ Materiale personale</li> <li>▪ Mappe Concettuali</li> <li>▪ Web</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Orali</li> <li>▪ Scritte</li> <li>▪ Attività Laboratoriali singole e/o di gruppo</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità 1 - L'ETÀ DEL POSITIVISMO E DEL NEOREALISMO</b>
<p><b><i>L' Età del Positivismo e del Realismo</i></b>          ✧ <b><i>Quadro storico-sociale</i></b></p> <p><b><i>Dal Verismo italiano al Neorealismo</i></b></p>
<b>Unità 2 - L'ETÀ DEL DECADENTISMO E DELLE AVANGUARDIE STORICHE</b>
<p>✧ <b><i>Genesi e poetica del Decadentismo</i></b></p> <p>✧ <b><i>L'Estetismo</i></b></p> <p>✧ <b><i>Il Futurismo</i></b></p> <p>✧ <b><i>F. T. MARINETTI</i></b></p>
<b>Unità 3 – IL NOVECENTO “FURENTE: D’ANNUNZIO E IL SUPERUOMO</b>
<p>✧ <b><i>GABRIELE D’ANNUNZIO: estetismo, superomismo e panismo</i></b></p> <p>✧ <b><i>G. D’ANNUNZIO, Alcyone, La pioggia nel pineto (pag. 395)</i></b></p>
<b>Unità 4 – L’ANTIEROE DI FRONTE ALL’ASSURDO SVEVO E PIRANDELLO: LA DISSOLUZIONE DELL’IO</b>
<p>✧ <b>Il romanzo del Novecento</b></p> <p>✧ <b>ITALO SVEVO: il rapporto con la psicoanalisi, il tema della malattia e la figura dell’inetto</b></p> <p>✧ <b>I. SVEVO, La Coscienza di Zeno, Fuori della penna non c’è salvezza (pag.510)</b></p> <p>✧ <b>L. PIRANDELLO: l'umorismo, il relativismo psicologico, la vita e la forma</b></p> <p>✧ <b>L. PIRANDELLO, Il fu Mattia Pascal, Maledetto fu Copernico (pag. 615)</b></p>

## Unità 5 - LA POESIA TRA LE DUE GUERRE, IL NEOREALISMO E IL RUOLO DEGLI INTELLETTUALI

La poesia degli Anni Venti del Novecento  
**l'Ermetismo**

- ✧ La poesia degli Anni Venti del Novecento
- ✧ L'Ermetismo
- ✧ **G. UNGARETTI:** da uomo di pena a uomo di fede (il dramma della guerra e il dolore)
- ✧ G. UNGARETTI, L'allegria, *San Martino del Carso* (pag. 764)
- ✧ **E. MONTALE:** pessimista cosmico (il male di vivere, il correlativo oggettivo e la divina Indifferenza)
- ✧ E. MONTALE, Ossi di seppia. *Merigiare pallido e assorto* (pag. 865)

## Unità 6 - LA LETTERATURA DELL'IMPEGNO: LA MATURAZIONE DEL NEOREALISMO

**Il Neorealismo e l'impegno degli intellettuali**

- ✧ **DA QUASIMODO A PASOLINI:** il dramma dell'Uomo moderno tra disillusione e solitudine
  - ✧ S. QUASIMODO, *Giorno dopo giorno, Uomo del mio tempo* (pag. 895)
  - ✧ C. PAVESE, *La luna e i falò, Il ritorno di Anguilla* (pag. 961)
- P. P. PASOLINI, *Ragazzi di vita, La maturazione di Ricchetto* (pag. 1105)

## Unità 7 - IL PARADISO DANTESCO

Conoscere la struttura complessiva della **Commedia dantesca**, il contenuto e le tematiche dei canti fondamentali nella prassi didattica.

Conoscere la struttura del **Paradiso**

### Unità 8 - LABORATORIO DI SCRITTURA

#### Educazione linguistica

- Morfosintassi e lessico - I testi professionali - I linguaggi settoriali

#### Tipologie di scrittura per l'Esame di Stato:

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario
- Tipologia B: analisi e interpretazione di un testo argomentativo
- Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
- 

### ESERCITAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLE PROVE INVALSI

Nel corso dell'anno scolastico, con cadenza settimanale, sono state svolte esercitazioni INVALSI di Italiano su piattaforme dedicate, presso il laboratorio linguistico, al fine di preparare la classe ad affrontare agevolmente la prova ufficiale.

### LEZIONI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F).

### UDA PLURIDISCIPLINARI PARALLELE

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Tematiche trattate
<b>L'importanza di una scelta consapevole</b>  (Primo quadrimestre)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei dati (ricordare e identificare)</li> <li>• Lettura e comprensione dei fatti (analisi, sintesi, confronto tra le varie discipline)</li> <li>• Produzione orale (codificazione e uso in modo appropriato del lessico specifico)</li> <li>• Rielaborazione delle conoscenze (scoprire, progettare, inventare, riflettere, problematizzare, ristrutturare)</li> <li>• Tematizzazione (selezione delle varie "storie" entro una cornice generale, individuando epoche di trasformazioni, sviluppo, rivoluzioni ecc.)</li> </ul>	Adolescenti, alcool e droga: abuso e dipendenza  Problematiche giovanili e rischio dipendenze
<b>Il valore della libertà</b>  (Secondo quadrimestre)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzazione (inserire autori, fatti e fenomeni nei quadri storico/culturali di appartenenza)</li> </ul>	Il valore della libertà e la soppressione dei diritti umani sotto i regimi dittatoriali

**PERCORSO FORMATIVO DI INGLESE**

<b>Docente</b>	Gioia Cinzia	
<b>Libro di testo</b>	Flavours E.Assirelli, A. Vetri	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	66
	Totali effettive al 15/05/2024	58
	Da effettuare fino al 08/06/2024	8
<b>Metodologie</b>	<p><b>Brainstorming – Lezione frontale- Lezione individualizzata-Webquest-EAS-Flipped class room</b>            Lezione frontale, partecipata, multimediale.            Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto.            Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.            Problem solving            Analisi dei casi. Attività di laboratorio.</p>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate	
<b>Verifiche</b>	<p>Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.            Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.            La valutazione, momento di confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti, sarà trasparente e condivisa sia nelle finalità, sia nelle procedure.</p>	

**UNITÀ FORMATIVE**

Unità formativa 1: Titolo EMPLOYMENT :CAREER PATHS	
Competenze	
<p>Conoscere le diverse possibilità lavorative nel proprio campo di specializzazione            Capire quali sono i requisiti richiesti in un annuncio di lavoro;            Scrivere un curriculum vitae;            Scrivere una domanda di impiego;            Descrivere come comportarsi durante un colloquio di lavoro;            Motivare la propria scelta: lavoro o università;            Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali            Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare</p>	
Contenuti	Abilità
<p>Il lavoro nel campo dell'eno-gastronomia e ospitalità alberghiera  <b>Lessico:</b>Il mondo del lavoro;            Vari tipi di lavoro;            Curriculum vitae;            Annunci di lavoro</p>	<p><b>Reading:</b> Abbinare i nomi delle professioni con le relative descrizioni(Jobs in The Catering Industry);            Completare una tabella ricavando le informazioni da un testo (Job advertisements);            Analizzare il contenuto di alcuni annunci di lavoro(Job advertisements);            Trovare informazioni specifiche in un curriculum e in una lettera(The curriculum vitae; The letter of application)            Abbinare alcuni consigli con le ragioni che li hanno prodotti(The interview);  <b>Speaking:</b> Descrivere il tipo di attività svolte in alcune professioni nel campo dell'eno-gastronomia e ospitalità alberghiera;            Suggestire come migliorare un curriculum (The curriculum vitae)            Descrivere come affrontare un colloquio di lavoro (The interview);            Esaminare i comportamenti da adottare durante un colloquio di lavoro (The interview);  <b>Writing :</b> Riorganizzare le informazioni per scrivere un curriculum (The curriculum vitae);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riorganizzare la informazioni per scrivere una domanda di impiego(The letter of application);</li> </ul>

Unità formativa 2: Titolo FOOD AND HEALTH SAFETY PROCEDURES	
<i>Competenze</i>	
<p>Spiegare l'importanza di una dieta salutare;            Capire l'importanza delle diete ;            Disegnare una piramide alimentare ;            Spiegare agli adolescenti come prevenire i disordini alimentari ;            Descrivere le varie tipologie di diete e le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari;            Esprimere un'opinione su come il cibo possa influenzare il nostro umore ;            Essere informati sulla Sicurezza alimentare e cibo di qualità</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Come funziona una piramide alimentare ;            l'importanza di una dieta salutare;            gli effetti di una dieta salutare sul nostro cervello ;            diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari            Religious dietary requirements            International cuisines    <b>Lessico:</b> Foodgroups            Nutrients;            Myplate            The food Pyramid;            Food Safety and food quality            HACCP            Food contamination  <b>Strutture linguistiche :</b> I prefissi ;le frasi condizionali            Quantifiers;            The passive</p>	<p><b>Reading:</b> Scegliere i termini corretti per completare un testo(The Eatwell Guide -UK);            Mettere in relazione un testo con uno schema (The Mediterranean Diet Pyramid)            Trovare informazioni specifiche in un testo ( Special diets for food allergies and intolerances);            Inserire frasi chiave in un testo( Advantages of the Mediterranean diet);  <b>Listening :</b>            Trovare le ragioni e le motivazioni per dare suggerimenti su scelte in merito a Healthy mind, Healty body ;            Trovare informazioni sulla storia della dieta mediterranea  <b>Speaking:</b> Discutere vantaggi e svantaggi di una dieta salutare            Descrivere come si pianifica un pasto;  <b>Writing :</b> Scrivere definizioni e descrizioni (Nutrients)            Raccogliere in una tabella le informazioni esposte in un testo (Alternative Diets)</p>

Unità formativa 3: CULTURE
<i>Competenze</i>
<p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio,per interagire in diversi ambiti e contesti professionali,al livello B2 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue( QCER)            Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali,nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro            Saper interpretare il proprio ruolo,autonomo,nel lavoro di gruppo.</p>

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Cultures and tradition Great Britain and America The Eurotunnel First and Second World War Brexit	<b>Listening</b> -Understanding the global meaning – -Understanding specific information <b>Speaking</b> -Reporting about personal experiences, discussing in groups or in pairs, reporting and discussing results , summarizing, expressing opinions, describing pictures <b>Reading</b> -Skimming and scanning , looking for specific information, identifying key words <b>Writing</b> -Summarizing, asking/ answering questions, writing simple texts, reporting about personal experiences specific information.

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F).

### PERCORSO FORMATIVO DI STORIA

<i>Docente</i>	<b>PANIO Vincenzo Emilio</b>	
<i>Libro di testo</i>	TITOLO: “Entrare nella Storia 5” AUTORE: Zaninelli Sergio EDITORE: Atlas, 2020	
<i>Tempi</i>	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	66
	Totali effettive al 15/05/2024	50
	Da effettuare fino al 08/06/2024	16
<i>Metodologie</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lezione frontale</li> <li>▪ Lezione Partecipata</li> <li>▪ Problem Solving</li> <li>▪ Cooperative Learning</li> </ul>	
<i>Mezzi e strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Libro di Testo</li> <li>▪ Materiale personale</li> <li>▪ Mappe Concettuali</li> <li>▪ Web</li> </ul>	

**Verifiche**

- Orali
- Attività Laboratoriali singole e/o di gruppo

**UNITÀ FORMATIVE**

**Unità formativa 1: TENSIONI INTERNAZIONALI E PRIMO CONFLITTO MONDIALE**

**LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO**

- ◇ *La Belle Époque*
- ◇ La società di massa

**LA PRIMA GUERRA MONDIALE (1914-1918)**

- ◇ La corsa agli armamenti e l'Irredentismo italiano
- ◇ Anno 1914: attentato di Sarajevo e scoppio del conflitto
- ◇ Il fallimento della guerra-lampo tedesca e la guerra di trincea
- ◇ Il fronte occidentale e il fronte orientale
- ◇ Anno 1915: l'Italia dalla neutralità al Patto di Londra
- ◇ Anno 1916: spedizione punitiva austriaca e conquista di Gorizia
- ◇ Anno 1917: ritirata della Russia, intervento degli Stati Uniti, disfatta di Caporetto
- ◇ Anno 1918: battaglia di Vittorio Veneto, crollo degli Imperi Centrali e fine del conflitto

**IL PRIMO DOPOGUERRA**

- ◇ Il trattato di pace e la nuova situazione internazionale
- ◇ La questione di Fiume e "la vittoria mutilata"
- ◇ La crisi del primo dopoguerra in Italia

**Unità formativa 2: REGIMI TOTALITARI, CRISI ECONOMICA E SECONDO CONFLITTO MONDIALE**

**IL FASCISMO IN ITALIA**

- ◇ Dal primo dopoguerra al fascismo di Mussolini
- ◇ La politica economica autarchica

### **LA CRISI ECONOMICA DEL 1929**

- ✧ Il crollo di Wall Street: cause e conseguenze

### **LA RIVOLUZIONE BOLSCEVICA E LO STALINISMO IN UNIONE SOVIETICA IL NAZISMO IN GERMANIA E LA DITTATURA DI HITLER**

- ✧ Le leggi razziali e la Shoah

### **LA SECONDA GUERRA MONDIALE (1939-1945)**

- ✧ La politica aggressiva di Hitler
- ✧ 1939: l'occupazione della Polonia e l'inizio della guerra
- ✧ 1940: la battaglia d'Inghilterra
- ✧ 1941: l'Operazione Barbarossa in Unione Sovietica
- ✧ L'entrata in guerra degli Stati Uniti
- ✧ 1943: la svolta della guerra
- ✧ 1944: lo sbarco in Normandia
- ✧ 1945: il crollo del terzo Reich, la resa del Giappone e la fine della guerra

### **LA "GUERRA PARALLELA" DELL'ITALIA E LA RESISTENZA (1943-1945)**

- ✧ La fine dello stato fascista
- ✧ L'armistizio dell'8 settembre e l'Italia divisa
- ✧ La Resistenza e la liberazione

## **Unità formativa 3: DALLA GUERRA FREDDA ALLA GLOBALIZZAZIONE**

### **IL SECONDO DOPOGUERRA**

- ✧ L'Italia repubblicana
- ✧ La "guerra fredda" e la divisione del mondo in blocchi contrapposti

### **LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA**

- ✧ La globalizzazione e i flussi migratori

LEZIONI DI EDUCAZIONE CIVICA		
<p>✧ Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F).</p>		
UDA PLURIDISCIPLINARI PARALLELE		
Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Tematiche trattate
<p><b>L'importanza di una scelta consapevole</b></p> <p>(Primo quadrimestre)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ Conoscenza dei dati (ricordare e identificare)</li> <li>✧ Lettura e comprensione dei fatti (analisi, sintesi, confronto tra le varie discipline)</li> <li>✧ Produzione orale (codificazione e uso in modo appropriato del lessico specifico)</li> <li>✧ Rielaborazione delle conoscenze (scoprire, progettare, inventare, riflettere, problematizzare, ristrutturare)</li> <li>✧ Tematizzazione (selezione delle varie "storie" entro una cornice generale, individuando epoche di trasformazioni, sviluppo, rivoluzioni ecc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ Adolescenti, alcool e droga: abuso e dipendenza</li> <li>✧ Problematiche giovanili e rischio dipendenze</li> </ul>
<p><b>Il valore della libertà</b></p> <p>(Secondo quadrimestre)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ Contestualizzazione (inserire autori, fatti e fenomeni nei quadri storico/culturali di appartenenza)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ Il valore della libertà e la soppressione dei diritti umani sotto i regimi dittatoriali</li> </ul>

**PERCORSO FORMATIVO DI  
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

<b>Docente</b>	Sicilia Milena	
<b>Libro di testo</b>	Gestire le imprese ricettive up di S. Rascioni e F. Feriello – ed. Rizzoli Education	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	132
	Totali effettive al 15/05/2023	102
	Da effettuare fino al 08/06/2023	14
<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale, partecipata e discussione guidata - anche con l'utilizzo del PowerPoint - per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento.</li> <li>• Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.</li> <li>• Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni.</li> <li>• Esercitazioni assistite; scoperta guidata; e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).</li> <li>• Didattica Personalizzata e Individualizzata.</li> <li>• Strumenti compensativi</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo,</li> <li>• LIM,</li> <li>• PowerPoint,</li> <li>• sussidi audiovisivi.</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colloqui</li> <li>• Interrogazioni individuali</li> <li>• Compiti in classe</li> <li>• Risoluzione di esercizi alla lavagna</li> <li>• Discussioni collettive</li> <li>• Analisi di casi aziendali/ Compiti di realtà</li> <li>• Prove semi-strutturate</li> <li>• Prove strutturate Correzione e restituzione dei compiti da svolgere in autonomia a casa</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità formativa 1: ANALISI DELLA REDDITIVITÀ</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici</li> <li>• Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi</li> <li>• Analizzare gli elementi della gestione economica e delle imprese turistiche</li> <li>• Analizzare il rapporto tra costi e ricavi nelle aziende ristorative</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi delle redditività delle aziende ristorative.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare e configurare i costi di un'azienda ristorativa.</li> <li>• Calcolare il punto di pareggio di un'azienda ristorativa.</li> <li>• Calcolare i principali indici della redditività delle aziende ristorative</li> </ul>

<b>Unità formativa 2: LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici</li> <li>• Distinguere finalità, ruolo e funzioni della contabilità direzionale</li> <li>• Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione</li> <li>• Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi</li> <li>• Elaborare piani aziendali coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ruolo del consumatore nel processo di pianificazione aziendale. I fattori a cui sono legate le abitudini alimentari. I mutamenti nel modello alimentare italiano.</li> <li>• Il processo di pianificazione.</li> <li>• L'analisi SWOT.</li> <li>• La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale.</li> <li>• Analizzare i fattori che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare le tendenze future del modello alimentare.</li> <li>• Individuare le caratteristiche della pianificazione strategica.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli orientamenti strategici.</li> <li>• I contenuti e gli scopi del controllo strategico.</li> <li>• Le funzioni e la struttura del business plan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere gli scopi ed il contenuto dell'attività di pianificazione.</li> <li>• Utilizzare il modello SWOT per procedere all'analisi di situazioni ambientali, aziendali e di prodotto predefinite.</li> <li>• Distinguere la mission, la vision e l'orientamento strategico in situazioni aziendali date.</li> <li>• Redigere prospetti che costituiscono il piano generale. Redigere semplici business plan.</li> </ul>
--	--

<b>Unità formativa 3: IL CONTROLLO DI GESTIONE</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione</li> <li>• Distinguere finalità, ruolo e funzioni del controllo di gestione</li> <li>• Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi</li> <li>• Costruire il sistema di budget e trarre informazioni alla gestione aziendale dall'analisi e dall'interpretazione degli scostamenti</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fasi del processo di controllo della gestione azienda.</li> <li>• La misurazione, la valutazione ed il reporting dei dati.</li> <li>• L'articolazione del sistema di budgeting.</li> <li>• I budget di settore delle imprese ristorative.</li> <li>• I componenti del budget aziendale di un'impresa ristorativa.</li> <li>• L'analisi degli scostamenti ed il sistema di reporting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i vantaggi e gli svantaggi del processo di controllo.</li> <li>• Distinguere le varie fasi del processo di controllo di gestione</li> <li>• Redigere i budget di settore di un'impresa ristorativa.</li> <li>• Redigere semplici budget aziendali.</li> <li>• Analizzare e interpretare gli scostamenti tra quanto previsto e quanto realizzato dall'azienda</li> </ul>

<b>Unità formativa 4: IL MARKETING</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento a specifiche tipologie di aziende.</li> </ul>	

- Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato.
- Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing.
- Ricercare da più fonti gli elementi conoscitivi dei mercati di diversi beni o servizi e descriverne le caratteristiche.
- Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale
- Elaborare piani di marketing in funzione delle politiche di mercato che si intendono realizzare

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le diverse politiche di mercato</li> <li>• Le attività di marketing non convenzionale</li> <li>• La segmentazione del mercato.</li> <li>• Le strategie di marketing</li> <li>• Il posizionamento sul mercato</li> <li>• Le leve di marketing e il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita.</li> <li>• La struttura del piano di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i caratteri delle diverse politiche di mercato.</li> <li>• Distinguere i caratteri delle attività di marketing non convenzionale.</li> <li>• Segmentare un gruppo di consumatori sulla base di diversi criteri.</li> <li>• Individuare gli elementi del targeting e del posizionamento.</li> <li>• Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi. Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale.</li> <li>• Definire semplici piani di marketing.</li> </ul>

**Unità formativa 5:  
QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE**

*Competenze*

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Orientarsi nell'ambito dei processi e delle risorse volte all'implementazione del sistema di gestione della qualità nelle aziende ristorative.
- Applicare la normativa nazionale ed internazionale in materia di sicurezza dei prodotti alimentari.
- Applicare la normativa nazionale ed internazionale in materia di tracciabilità dei prodotti alimentari
- Applicare la normativa nazionale ed internazionale in materia di trasparenza dei prodotti alimentari.

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il concetto di qualità nelle aziende ristorative. La qualità dei prodotti alimentari. Il sistema di gestione della qualità nell'azienda ristorativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative.</li> <li>• Individuare le fasi dell'implementazione del</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare.</li> <li>• Le frodi alimentari.</li> <li>• Normativa di settore in materia di tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• La normativa nazionale ed internazionale in materia di etichettatura degli alimenti.</li> <li>• Le indicazioni obbligatorie riportate nell'etichetta dei prodotti alimentari.</li> <li>• Gli scopi dell'etichettatura nutrizionale.</li> <li>• Gli scopi dell'etichettatura ambientale</li> </ul>	<p>sistema di gestione della qualità nell'azienda ristorativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare la normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare.</li> <li>• Individuare le diverse fattispecie di frode alimentare.</li> <li>• Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.</li> <li>• Individuare i principi e gli scopi della normativa nazionale ed internazionale in materia di etichettatura degli alimenti.</li> <li>• Saper leggere ed interpretare correttamente una etichetta alimentare.</li> <li>• Saper leggere e interpretare i dati riportati nelle etichette nutrizionali.</li> <li>• Saper interpretare correttamente le informazioni contenute nell'etichetta ambientale</li> </ul>
---	---

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)

#### PERCORSO FORMATIVO DI: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<b>Docente</b>	ANGELA MUNDO	
<b>Libro di testo</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.MACHADO-CASA EDITRICE :POSEIDONIA	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2024	83
	Da effettuare fino al 08/06/2024	10
<b>Metodologie</b>	Il percorso didattico adottato è stato finalizzato all'acquisizione, da parte degli allievi, della conoscenza di elementi di dietetica e della normativa vigente in tema di sicurezza alimentare. Le U.d.A. sono state svolte in maniera graduale, con linguaggio scientifico, tenendo presente, altresì, dei collegamenti interdisciplinari con le altre materie di indirizzo. Alla lezione frontale utilizzata per esplicitare i concetti	

	<p>chiave, ha fatto seguito la lezione interattiva volta a stimolare la curiosità intellettuale degli studenti, incoraggiandoli a formulare domande, a chiedere chiarimenti, ad elaborare ipotesi di soluzioni a problemi e quesiti che sono scaturiti dalla spiegazione dell'insegnante e dalle riflessioni dei compagni.</p> <p>Inoltre è stata attuata una didattica personalizzata ed individualizzata, per rispondere alle esigenze di ogni studente.</p>
<i>Mezzi e Strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Appunti forniti dal docente</li> <li>- Mappe concettuali</li> <li>- Ricerche multimediali</li> </ul>
<i>Verifiche</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche orali mediante colloqui e domande flash.</li> <li>- Verifiche scritte sugli argomenti svolti.</li> <li>- Prove simulate</li> </ul>

## UNITÀ FORMATIVE

<p><b>Unità formativa 1: La trasformazione degli alimenti</b></p> <p>La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti I nuovi prodotti alimentari</p>	
<p><b>Competenze</b></p>	
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>	
<p><b>Contenuti</b></p>	<p><b>Abilità</b></p>
<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p>	<p>Apportare innovazione personali alla produzione enogastronomica. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>

<p><b>Unità formativa 2: L'alimentazione in situazioni fisiologiche</b></p> <p>L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari Prescrizioni alimentari e religioni</p>	
<p><b>Competenze</b></p>	
<p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche</p>	

esigenze dietologiche. Orientarsi verso scelte consapevoli nel mantenimento della salute del singolo e della collettività.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea. Concetti di sostenibilità e di certificazione.	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile.

<p><b>Unità formativa 3: L'alimentazione in situazioni patologiche</b>  L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari  L'alimentazione nelle malattie metaboliche  L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente: le malattie epatiche  Allergie e intolleranze alimentari  Alimentazione e tumori</p>	
<b>Competenze</b>	
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche esigenze dietologiche.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

<p><b>Unità formativa 4: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</b>  La filiera alimentare  Il sistema HACCP  Aspetti generali della contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti</p>	
<b>Competenze</b>	
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza sulla salute nei luoghi di lavoro.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza di prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

rischio di tossinfezioni.	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti.
---------------------------	---

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)

## PERCORSO FORMATIVO

### DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

<b>DOCENTE</b>	Savaglia Sergio	
<b>LIBRO DI TESTO</b>	Chef con Masterlab 5 anno Laboratorio di servizi enogastronomici di Cucina	
<b>TEMPI</b>	<b>Ore di lezione settimanali</b>	4
	<b>Totali previste</b>	133
	<b>Totali effettive al 08/05/2022</b>	96
	<b>Da effettuate fino al 07/06/2023</b>	18
<b>METODOLOGIE</b>	Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate. Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.	
<b>METODI E STRUMENTI</b>	Esercitazioni pratiche di laboratorio, Libro di testo Lim, Video Appunti forniti dal docente Lavagna interattiva	
<b>VERIFICHE</b>	Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazioni pratica	

### UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità formativa 1: LA SICUREZZA ALIMENTARE e l'H.A.C.C.P.</b>
<b>COMPETENZE</b>
Garantire ai clienti un cibo sano e sicuro attuando le regole di igiene e salubrità apprese. Applicare correttamente il sistema

<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>
<p>Conoscere le regole d'igiene personale e ambientale</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa per la tutela e la sicurezza del cliente.</p>	<p>Applicare corrette prassi igieniche nelle lavorazioni</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p>

<b>Unità formativa 2: SICUREZZA E SALUBRITÀ DEL LUOGO DI LAVORO</b>	
<b>Competenze</b>	
<p>Applicare la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Rispettare la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	
<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>
<p>Conoscere la normativa per la tutela e la sicurezza dei lavoratori e del cliente.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro.</p> <p>Applicare procedure organizzative e un corretto layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p>

<b>Unità formativa 3: APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ ALIMENTARE</b>	
<b>Competenze</b>	
<p>Pianificare e coordinare la gestione dei processi di approvvigionamento</p> <p>Selezionare prodotti coerenti con il contesto aziendale e le esigenze della clientela</p>	
<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>

<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci.</p>
<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p>	<p>Riconoscere i cibi di qualità e le certificazioni utilizzate.</p>
<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche delle principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</p>

<b>Unità formativa 4: I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE</b>	
<b>Competenze</b>	
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Definire menu idonei per specifici regimi dietetici e stili alimentari.</p> <p>Proporre menu economicamente redditizi.</p>	
<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>
<p>I criteri di elaborazione del menu. Le Intolleranze alimentari. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p>	<p>Progettare un'offerta gastronomica qualitativamente ed economicamente sostenibile, adeguando le scelte agli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Progettare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze o limitazioni alimentari.</p> <p>Definire i costi di produzione e i prezzi di vendita</p>

<b>Unità formativa 5: IL CATERING E IL BANQUETING</b>	
<b>Competenze</b>	
<p>Organizzare servizi di catering in base alle esigenze del committente.</p> <p>Progettare eventi enogastronomici.</p>	
<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>
<p>Tecniche di catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione di banchetti ed eventi</p>	<p>ABILITA'</p> <p>Progettare i diversi tipi di servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Definire e specifiche per le operazioni di esecuzione di un servizio di banqueting</p>

**Unita formativa n.6: EVOLUZIONE DEGLI STILI ALIMENTARI, PCTO, IN CUCINA IN SICUREZZA, MENU'.**

**Competenze**

Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

**Contenuti**

**Abilità**

Progettare menu per la ristorazione tradizionale.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Criteria di elaborazione del menu.

Tipologie di intolleranze alimentari

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

**PERCORSO FORMATIVO: RELIGIONE CATTOLICA**

<b>Docente</b>	VALERIA GRECO	
<b>Libro di testo</b>	ITINERARI 2.0	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	1
	Totale previste	33
	Da effettuare	5
	Effettuate	26 di Religione Cattolica 1 di Ed. Civica

<b>Metodologie</b>	<p>Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti.</p> <p>Conversazioni/dibattiti Cineforum.</p> <p>Testimonianze video</p> <p>Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale Uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l'apprendimento</p> <p>Carichi cognitivi calibrati</p>
<b>Mezzi e strumenti</b>	<p>Documenti del Concilio Vaticano II, riviste, giornali, cineforum, Lim, Testimonianze, Passi della Bibbia.</p> <p>Il lavoro didattico è stato svolto in classe secondo la scansione temporale prevista ( 1 ora settimanale)</p>
<b>Verifiche</b>	<p>Le verifiche orali sono state condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.</p> <p>Dibattiti/ Conversazioni.</p>

#### UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità formativa 1: UN' ETICA PER La VITA</b>	
<b>Competenze</b>	
<b>Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica.</b>	
<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>
<p><b>La bioetica e i suoi criteri di giudizio.</b></p> <p><b>I fondamenti dell' etica laica e dell' etica cattolica in merito alla vita.</b></p> <p><b>Temi di bioetica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gli OGM</b></li> <li>- <b>Aborto</b></li> <li>- <b>Testimonianza di Gianna Jassen, nata da aborto salino.</b></li> <li>- <b>Le manipolazioni genetiche: La fecondazione artificiale. Mamma surrogata e utero in affitto. Valutazione etica</b></li> </ul>	<p><b>Comprendere che la vita è un valore che va tutelato e difeso.</b></p> <p><b>Riflettere sui criteri di valutazione etica nell' ambito della bioetica.</b></p> <p><b>Definire la sacralità del valore della vita.</b></p> <p><b>Conoscere e definire le posizioni etiche ( laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il risvolto etico delle manipolazioni genetiche: La clonazione</li> <li>- La fecondazione assistita.</li> <li>- L'eutanasia, i casi di indi Gregory e di Alfie Evans: implicazioni etiche.</li> <li>- Lettura e commento del diario di un tetraplegico "Correre sulle ali del pensiero" di Francesco Miceli.</li> <li>- L'accanimento terapeutico e le cure palliative.</li> </ul>	<p>aborto, delle manipolazioni genetiche, la clonazione, la fecondazione assistita, l'eutanasia, l'accanimento terapeutico, gli organismi geneticamente modificati)</p>
---	---

<b>Unità formativa 2: LA TERRA: UNA CASA DA SALVAGUARDARE</b>	
<i>Competenze</i>	
Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alle tematiche ambientali	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il creato come dono di Dio:</li> <li>- La responsabilità umana verso il creato.</li> <li>- Il rispetto della Casa Comune. L'enciclica "Laudato si" "Cooperare per salvare la terra.</li> <li>- I cambiamenti climatici</li> <li>- Tutte le religioni invitano alla tutela del creato.</li> </ul>	<p>Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati all'ambiente. Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.</p>

<b>Unità formativa 3: LA RESPONSABILITÀ SOCIALE</b>	
<i>Competenze</i>	
Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alle della globalizzazione, dello sviluppo sostenibile, del lavoro e della comunicazione.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>La dignità del lavoro: Un lavoro sostenibile e umano.          Il lavoro come diritto e dovere sociale.          Schiavitù e sfruttamento.          Il mondo della comunicazione e il mondo virtuale: vantaggi e rischi.          Il rischio della disumanizzazione</p>	<p>Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico e sociale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere.          Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.</p>

<b>Un' economia globalizzata: vantaggi e svantaggi Sviluppo sostenibile, solidarietà e condivisione.</b>	
<b>Educazione Civica/ Religione</b>	- <b>Il Codex Purpureum rossanensis, patrimonio dell' Unesco.</b>

### PERCORSO FORMATIVO: FRANCESE

<b>Docente</b>	SPINA ANGELA	
<b>Libro di testo</b>	SAVEUR ( CUISINE ET SERVICE ) ET SAVEURS SPE'CIAL SERVICE	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	120
	Totali effettive al 15/05/2024	80
	Da effettuare fino al 08/06/2024	92
<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ LEZIONI COOPERATIVE DI GRUPPO ( COOPERATIVE LEARNING ) FLIPPED CLASSROOM ( LEZIONI CAPOVOLTE ) LEZIONI FRONTALI E PARTECIPATE.</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	MAPPE CONCETTUALI , DIZIONARIO BILINGUE, FOTOCOPIE, SMARTPHONE.	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 14.2.24</li> <li>▪ 28.2.24</li> <li>▪ 2.3.24</li> <li>▪ 9.3.24</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità formativa 1: Qualité des produits et sécurité _____</b>	
<b>Competenze</b>	
<p><i>Conoscere panieri di prodotti regionali contraddistinti dal marchio di origine controllata ( AOC ) e di origine protetta ( AOP ) Indicazione di origine protetta ( IGP ) Specialità tradizionale garantita ( STG ) e marchio rosso ( LABEL ROUGE ).</i></p> <p><i>Conoscere prodotti che per le loro condizioni di produzione o di fabbricazione, hanno un livello di qualità superiore in rapporto agli altri prodotti simili.</i></p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Les labels et signes garants de l'origine, le label garant d'une qualité supérieure, les signes d'identification garant d'une recette traditionnelle, le label du respect de l'environnement, l'étiquetage des produits, le code – barre.</p>	<p>Sensibilizzare gli studenti a conoscere prodotti autentici e la ricchezza culinaria dei propri paesi. A questo scopo essi dovranno fare delle ricerche sui prodotti scelti e sul loro modo di produzione, creare ricette integrando i prodotti scelti e inventare degli slogan promozionali di questi prodotti.</p>

<b>Unità formativa 2: _Les vins français ____</b>	
<b>Competenze</b>	
<p><i>Conoscere e saper dare informazioni sulla vasta tradizione vinicola francese.</i></p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Les régions viticoles françaises : les types de vins et leur caractéristiques, la couleur des vins, la reconversion du vignoble français en bio, la classification des vins français, comment lire l'étiquette du vin, le champagne: origine, les trois cépages, la géographie du champagne, le dosage, le service du champagne.</p>	<p>Saper dare informazioni sui tipi e sulle caratteristiche dei vini francesi : i colori, i sapori, l'aroma, la robustezza e conoscere i vini francesi più prestigiosi.</p>

**Unità formativa 3: \_\_ Une alimentation correcte : comment manger équilibré. \_\_\_\_\_.**

*Competenze*

Conoscere e dare informazioni sui bisogni alimentari legati al sesso, all'età, allo stile di vita e all'attività fisica.

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
La combinaison alimentaire ( 0-5-30 ), les couleurs du bien e^tre , comment manger équilibré, les groupes alimentaires, la pyramide alimentaire, valeur nutritionnelle et ration alimentaire, les cuissons diététiques, le régime cretois, le végétarisme et le véganisme, le régime macrobiotique, les régimes religieux : l'Islam et l'alimentation, l'alimentation Juive. Culture: la gastronomie : une restauration particulière.	Saper dare informazioni sugli aspetti di una dieta sana ed equilibrata come la dieta mediterranea. Saper dare informazioni sul mondo dell'enogastronomia.

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F).

**PERCORSO FORMATIVO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

<i>Docente</i>	<b>GRISOLIA PASQUALE</b>	
<i>Libro di testo</i>	<b>SULLO SPORT / CONOSCENZA, PADRONANZA, RISPETTO DEL CORPO.</b> DEL NISTA PIER LUIGI / PARKER JUNE / TASSELLI ANDREA	
<i>Tempi</i>	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	6 6
	Totali effettive al 12/05/2023	4 3
	Da effettuare fino al 10/06/2023	10

<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione partecipata</li> <li>- Cooperative Learning</li> <li>- Problem solving</li> </ul>
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Altri libri</li> <li>- Schemi ed appunti personali</li> <li>- Lim</li> <li>- Software didattici</li> <li>- Web App</li> </ul>
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazioni osservazionali</li> <li>- Colloqui</li> <li>- Interrogazioni individuali</li> <li>- Discussione collettive</li> <li>- Sviluppo di progetti</li> <li>- Relazioni</li> </ul>

## UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità formativa 1: Accrescere la padronanza di sé</b>	
<b>Competenze</b>	
Valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità. Gestione autonoma dei comportamenti che interessano le strutture e le funzioni del corpo.	
<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>
<p>Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento. Il fabbisogno energetico e il metabolismo. Classificazione degli sport in base ai meccanismi di produzione energetica. Relazione tra scienze motorie e fisiologia, fisica e scienze.</p>	<p>Consolidamento delle proprie capacità motorie e coordinative. Saper coordinare azioni efficaci in situazioni complicate. Saper applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo.</p>

<b>Unità formativa 2: Lo sport, le regole, il fair play</b>	
<i>Competenze</i>	
Affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e potenziare i contenuti dell'atletica leggera.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Pallavolo, tennis, atletica leggera.	Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale.

<b>Unità formativa 3: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</b>	
<i>Competenze</i>	
Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita e idonee prevenzioni. Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
I fattori di rischio nella pratica delle attività motorie. L'alimentazione corretta. Cenni di teoria dell'allenamento.	Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.

<b>Unità formativa 4: Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</b>	
<i>Competenze</i>	
Sapersi orientare con bussole, carte e mappe. Essere capaci di applicare comportamenti ecologici nel rispetto della natura. Sapere come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
L'attività in ambiente naturale, uso delle tecnologie nell'attività fisica.	Muoversi in sicurezza nei diversi ambienti.

**PERCORSO FORMATIVO DI MATEMATICA**

<b>Docente</b>	Prof. SICILIANO GIUSEPPE	
<b>Libro di testo</b>	MODULI DI MATEMATICA – MODULI S+U+V (LDM) – LINEAMENTI DI ANALISI. AUTORI: MASSIMO BERGAMINI – GRAZIELLA BAROZZI E ANNA TRIFONE – EDITORE: ZANICHELLI TESTO CONSIGLIATO: MATEMATICA. BIANCO MODULO W /INTEGRALI CON MATHS IN ENGLISH AUTORI: MASSIMO BERGAMINI – GRAZIELLA BAROZZI E ANNA TRIFONE – EDITORE : ZANICHELLI	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2024	86 + 2 di Ed. Civica
	Da effettuare fino al 08/06/2024	11
<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gli obiettivi previsti sono stati raggiunti utilizzando lezioni frontali, dialogate, lavori di gruppo e utilizzando, quando possibile, strumenti informatici, quali la LIM , piattaforme e-learning e software didattico. In armonia con le indicazioni ministeriali, lo studente è stato coinvolto in prima persona nel percorso di insegnamento-apprendimento in modo da renderlo consapevole del proprio sapere e poter sviluppare, quindi, le competenze richieste.</li> <li>▪ Lezione frontale - Interdisciplinarietà - Problem Solving - Circle Time - Didattica Laboratoriale - Cooperative learning.</li> <li>▪ Didattica Personalizzata e Individualizzata - Strumenti compensativi.</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Libri di testo e libri integrativi - Sussidi audiovisivi - Materiale multimediale;</li> <li>▪ Strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio professionale;</li> <li>▪ Laboratori informatico – multimediale – Software (Geogebra e calcolatrice scientifica);</li> <li>▪ Biblioteca di Istituto.</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prove scritte e orali – Verifica autentica (Obiettivo minimo per acquisire le competenze dell’UDA)</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

UNITÀ FORMATIVA 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E LIMITI.	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> <li>▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disequazioni intere (primo e secondo grado).</li> <li>▪ Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo;</li> <li>▪ Equazioni e disequazioni irrazionali;</li> <li>▪ Equazioni e disequazioni con i moduli;</li> <li>▪ Equazioni esponenziali - Logaritmi e loro proprietà.</li> <li>▪ Funzione esponenziale e logaritmica</li> <li>▪ Classificazione delle funzioni, loro dominio e proprietà (pari o dispari, crescente e decrescente segno – intersezione con gli assi).</li> <li>▪ Limite di una funzione: operazioni con i limiti (analisi grafica dei limiti), studio delle forme indeterminate;</li> <li>▪ Calcolo degli asintoti (orizzontale, verticale e obliquo);</li> <li>▪ Limiti e continuità.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Risolvere equazioni, disequazioni e loro applicazione nei compiti di realtà.</li> <li>▪ Saper operare con le equazioni esponenziali e logaritmiche. Applicare le equazioni esponenziali in problemi reali.</li> <li>▪ Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica.</li> <li>▪ Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica con calcolatrice scientifica e geogebra) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</li> </ul>

UNITÀ FORMATIVA 2: SUCCESSIONI DI FUNZIONI.
<i>Competenze</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> <li>▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rappresentare una successione.</li> <li>▪ Caratteristiche di una successione.</li> <li>▪ Le progressioni aritmetiche.</li> <li>▪ Le progressioni geometriche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Classificare una progressione.</li> <li>▪ Calcolare i termini di una progressione.</li> <li>▪ Somma dei termini di una progressione.</li> <li>▪ Prodotto dei termini di una progressione geometrica.</li> </ul>

<b>UNITÀ FORMATIVA 3 : DERIVATE</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> <li>▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definizione di derivata e di rapporto incrementale. Figura e significato geometrico.</li> <li>▪ Derivata destra e sinistra. Continuità e derivabilità.</li> <li>▪ Derivate fondamentali. Operazioni con le derivate.</li> <li>▪ Derivate di ordine superiore. Punti di non derivabilità: flesso, cuspidi e punto angoloso (solo dal punto di vista grafico).</li> <li>▪ Teoremi del calcolo differenziale: massimi, minimi e flessi.</li> <li>▪ Informazioni sui teoremi di Lagrange, Rolle, Cauchy (solo definizione). Teorema De l'Hospital per il calcolo di forme indeterminate.</li> <li>▪ Calcolo massimi, minimi e flessi con la derivata prima. Flessi e derivata seconda: concavità e convessità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di derivate, anche per via grafica.</li> <li>▪ Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</li> <li>▪ Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</li> <li>▪ Saper costruire semplici modelli matematici in economia.</li> </ul>

UNITÀ FORMATIVA 4 : INTEGRALI	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> <li>▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Integrali indefiniti (solo come conoscenza).</li> <li>▪ Integrali definiti (solo come conoscenza)</li> <li>▪ Introduzione e concetti generali sugli integrali).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprendere il concetto di primitiva e di integrale indefinito di una funzione continua.</li> <li>▪ Riconoscere l'importanza degli integrali indefiniti e definiti semplici per il calcolo delle aree.</li> </ul>

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F).

#### PERCORSO FORMATIVO DI: Arte Bianca Pasticceria

<b>Docente</b>	Parise Gianni	
<b>Libro di testo</b>	Chef con Masterlab. Laboratorio di servizi enogastronomici di Cucina e pasticceria	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	3 (di cui 1 presenza con scienze degli alimenti)
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2024	77
	Da effettuare fino al 8/06/2024	12
<b>Metodologie</b>	Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate. Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.	

<b>Mezzi e strumenti</b>	<p>Esercitazioni pratiche di laboratorio</p> <p>Libro di testo</p> <p>Lim</p> <p>Video</p> <p>Appunti forniti dal docente Lavagna interattiva</p>
<b>Verifiche</b>	<p>Osservazione partecipata Elaborati</p> <p>Colloqui</p> <p>Verifiche</p> <p>Esercitazione pratica</p>

<b>Unità formativa 1: Titolo L'organizzazione del reparto di pasticceria,</b>	
<b>Competenze</b>	
<p>Organizzare e gestire la pasticceria e cucina</p> <p>Programmare il lavoro in pasticceria</p> <p>Sapere elaborare un menu per le varie occasioni (riferiti alle arti bianche)</p> <p>Scegliere quali prodotti si addicono alle differenti occasioni di servizio Comprendere l'importanza del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio, le regole di elaborazione delle diverse carte. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione specifiche</p> <p>necessità dietologiche e intolleranze alimentari</p>	
<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>
<p>Conoscere le regole per la corretta progettazione del reparto pasticceria;</p> <p>I criteri per l'organizzazione del ciclo produttivo della pasticceria;</p> <p>Le tipologie di produzione diretta e indiretta;</p>	<p>Programmare la produzione della cucina in relazione alla tipologia di struttura ristorativa.</p> <p>Pianificare il lavoro in relazione al tipo di utenz</p>
<b>Unità formativa 2: Titolo Tecniche di cottura conservazione degli alimenti e presentazione dei piatti</b>	
<b>Competenze</b>	
<p>Riconoscere i sistemi di cottura.</p> <p>Presentare le vivande rispettando criteri di servizio e decorazioni</p>	

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Saper riconoscere in modo appropriate le tecniche di cottura, le temperature di conservazione degli alimenti;</p> <p>Classificazione e uso dei metodi di conservazione degli alimenti in cucina;</p> <p>Tecniche di base per la conservazione;</p> <p>Conoscere le principali tecniche di conservazione;</p> <p>Riconoscere i prodotti e le tecniche di conservazione appropriate per ciascun alimento;</p>	<p>Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura.</p> <p>Eseguire in modo corretto una preparazione, descrivere le materie prime utilizzate.</p> <p>Utilizzare in modo appropriato le diverse tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti;</p> <p>Riconoscere i principali metodi di cottura applicati a una determinata preparazione;</p> <p>Presentare i piatti nei rispetti delle regole tecniche di cottura e della conservazione;</p>

<b>Unità formativa 3: Titolo Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro</b>	
<i>Competenze</i>	
Sicurezza sul lavoro, I rischi lavorativi nella ristorazione	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Conoscere le regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente di lavoro</p> <p>Conoscere gli obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro</p>	<p>Individuare i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.</p> <p>Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro</p>

<b>Unità formativa 4: Qualità alimentare</b>	
<i>Competenze</i>	
<p>Saper organizzare un servizio di Banqueting e sapere come si abbinano alle pietanze; Utilizzare i principali macchine di cottura fuori dalla struttura ristorativa; Applicare le tecniche di cottura più adatte ai diversi prodotti fuori da una struttura ristorativa;</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche;</p> <p>Coordinamento con il reparto economato e tecniche di acquisto</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	

<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>
<p>Il catering e il Banqueting            Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi.            Le nuove figure professionali.            L'organizzazione di un banchetto di un buffet di un evento            La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni            La ristorazione collettiva            La gestione dell'economato            La determinazione dei costi e dei prezzi</p>	<p>. Elaborare prodotti di pasticceria, guarnizioni e decorazioni            Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.            Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente nuove tendenze            Simulare eventi di catering e banqueting            Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.            Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti vini e bevande            Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi            Calcolare il costo piatto e il costo-menu            Organizzare gli acquisti            Utilizzare tecniche di approvvigionamento</p>
<b>Unità formativa 5: Titolo La qualità alimentare e i marchi di tutela, gli sfarinati e le tipologie di farine</b>	
<b>Competenze</b>	
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di eccellenza turistico-alberghiera.            Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	
<b>Contenuti</b>	<b>Abilità</b>
<p>I prodotti del territorio Italiano            Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali            Le farine, i suoi derivati e le sue caratteristiche</p>	<p>Valorizzare i prodotti durante le preparazioni gastronomiche</p>

**PERCORSO FORMATIVO DI: SALA E VENDITA**

<b>Docente</b>	RUSSO VINCENZO	
<b>Libro di testo</b>	Tecniche avanzate per sala e vendita bar e sommelier	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	66
	Totali effettive al 15/05/2024	52
	Da effettuare fino al 08/06/2024	6
<b>Metodologie</b>	<p>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE</p> <p>Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate attraverso lezioni orali,</p> <p>lezioni teoriche di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici. Inoltre gli alunni hanno partecipato a manifestazioni e convegni gastronomici</p>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	Libro di testo, riviste del settore, dispense, personali, lim, appunti forniti dal docente, convegni con esperti del settore ecc. ecc.	

**UNITÀ FORMATIVE**

<b>Unità formativa 1: Enologia e abbinamenti</b>
Competenze
Controllare e analizzare le bevande sotto il profilo organolettico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>I principi di enologia. Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di cantina. Le modalità di produzione dei vini. La classificazione del vino.</p>	<p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione. Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione. Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.</p>

<b>Unità formativa 2: Valorizzazione dei prodotti tipici</b>	
<i>Competenze</i>	
<p>Essere già a conoscenza di ricette, vini e prodotti della regione aiuta ad introdursi nel complesso e articolato mondo legato alla valorizzazione dei prodotti tipici.</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione.</p>	<p>I marchi di tutela, nazionale e europei. I marchi di tutela. Il riconoscimento di un prodotto doc.</p>

<b>Unità formativa 3: Il bar distillati, liquori e cocktail</b>	
<i>Competenze</i>	
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food Beverage cost). Realizzare bevande alcoliche e analcoliche preparate al bar e servirle. Classificazione dei distillati. La distillazione con alambicchi, lavorazione e produzione del distillato</p>

Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F).

**PARTE NONA**

**SIMULAZIONI**

**SIMULAZIONI 1° PROVA**

**PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

***TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO***

**PROPOSTA A1**

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto*.

*Risvegli*

**Mariano il 29 giugno 1916**

Ogni mio momento  
io l'ho vissuto  
un'altra volta  
in un'epoca fonda  
fuori di me

Sono lontano colla mia memoria  
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno  
di care cose consuete  
sorpreso  
e raddolcito

Rincorro le nuvole  
che si sciolgono dolcemente  
cogli occhi attenti  
e mi rammento  
di qualche amico  
morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura atterrita  
sbarra gli occhi e  
accoglie gocciole di  
stelle

e la pianura muta

E si sente riavere

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

**Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.

2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

### Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

### 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.

## ***TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

### **PROPOSTA B1**

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

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 (immane 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»<sup>1</sup>. 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»<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Salmi 71, 7.

### Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti 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.

### PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Steven Sloman – Philip Fernbach**, *L'illusione della conoscenza*, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.

Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata “Shrimp”, nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò

terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.

Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.

La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio

Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene

Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

### **Comprensione e analisi**

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

### **Produzione**

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca

scientifiche, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

### **PROPOSTA B3**

#### **L'EREDITA' DEL NOVECENTO**

Il brano che segue è tratto dall'introduzione alla raccolta di saggi "La cultura italiana del Novecento" (Laterza 1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

"C'è un po' tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l'annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d'Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle

utopie.

Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post

Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917.

Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi

25 mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate. Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, ferocie razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo."

### Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»? (righe 14-15)
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post»? (riga 19)
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

### Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».

Ritieni di poter condividere tale analisi, che descrive una pesante eredità lasciata alle nuove generazioni? A distanza di oltre venti anni dalla pubblicazione del saggio di Stajano, pensi che i nodi da risolvere nell'Europa di oggi siano mutati?

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

### ***TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE***

#### **PROPOSTA C1**

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissa nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "*Qui è morta la speranza dei palermitani onesti*". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e

avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre<sup>1</sup>. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, “... *non siamo stati noi.*”

Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **PROPOSTA C2**

#### **Tra sport e storia.**

“Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po’.

Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d'oro del Giro d'Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943,

non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'esasperato clima di allora.

Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.”

da un articolo di **Cristiano Gatti**, pubblicato da “Il Giornale” (24/09/2013)

<sup>1</sup> *La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all'attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).*

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.

Il campione ha ottenuto il titolo di “Giusto tra le Nazioni”, grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.

Inoltre, una sua “mitica” vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a “calmare gli animi” dopo l'attentato a Togliatti. Quest'ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell'articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

SIMULAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO DELL'ESAME DI STATO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

PROPOSTA A1

Testo tratto da Giovanni Pascoli, *Italy*, in *Primi poemetti*, Ugo Guanda Editore, Parma 1997. Salivano, ora tutti dietro il nonno,

la scala rotta. Il vecchio Lupo in basso non abbaiò; scodinzolò tra il sonno.

E tentennò sotto il lor piede il sasso d'avanti l'uscio. C'era sempre stato presso la soglia, per aiuto al passo.

E l'uscio, come sempre, era accallato<sup>1</sup>. Lì dentro, buio come a chiuder gli occhi. Ed era buia la cucina allato.

La mamma? Forse scesa per due ciocchi<sup>2</sup>... forse in capanna a mòlgere<sup>3</sup>... No, era al focolare sopra i due ginocchi.

Avea pulito greppia e rastrelliera<sup>4</sup>; ora, accendeva... Udi sonare<sup>5</sup> fioco: era in ginocchio, disse la preghiera. Appariva nel buio a poco a poco.

«Mamma, perché non v'accendete il lume? Mamma, perché non v'accendete il fuoco?»

«Gesù! Ché ho fatto tardi col rosume<sup>6</sup>...» E negli stecchi ella soffiò, mezzo arsi; e le sue rughe apparvero al barlume.

E raccattava, senza ancor voltarsi, tutta sgomenta, avanti a sé, la mamma, brocche<sup>7</sup>, fuscelli, canapugli<sup>8</sup>, sparsi

sul focolare. E si levò la fiamma.

1. accallato: socchiuso (è parola del vernacolo lucchese).

2. ciocchi: pezzi di legno.
3. in capanna a mòlgere: in stalla a mungere.
4. greppia e rastrelliera: la greppia è una mangiatoia per il bestiame, sovrastata da una rastrelliera per il fieno.
5. suonare: le campane che suonano l'Ave Maria.
6. rosime: i rimasugli del fieno, che la donna ha tolto dalla stalla.
7. brocche: ramoscelli.
8. canapugli: fusti vuoti della canapa, che bruciano con facilità.

Il poemetto *Italy*, scritto da Pascoli nell'autunno del 1904, racconta la vicenda di una famiglia di emigrati italiani che dopo molti anni ritorna nella povera casa natale a Caprona, a pochi chilometri da Castelvecchio. Il passo riportato racconta il momento in cui i fratelli Ghita e Beppe, che avevano portato con sé in Italia anche la nipote Molly (ammalata di tubercolosi), ritrovano la loro madre.

#### COMPRENSIONE E ANALISI

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

1. Presenta il contenuto del testo e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. «La mamma? Forse scesa per due ciocchi... / forse in capanna a mòlgere»: di chi sono queste parole? A quale tecnica ricorre Pascoli per riportarle?
3. Perché la mamma non si volta quando arrivano i suoi familiari? Quale sentimento tradisce il suo comportamento?
4. Nel momento del ricongiungimento il lume e il focolare sono spenti: la mamma si giustifica, ma probabilmente non rivela le vere ragioni del suo comportamento. Quali potrebbero essere? Perché, viceversa, uno dei famigliari tornati dagli Stati Uniti si mostra stupito?
5. Il testo presenta l'immagine di un mondo contadino povero, legato alle pratiche religiose. In quali versi ciò emerge con maggiore evidenza?

#### INTERPRETAZIONE

Elabora una tua riflessione sul tema del ritorno che emerge in questa lirica. Puoi approfondire l'argomento mediante confronti con altri testi di Pascoli o di altri autori a te noti della letteratura italiana e/o europea.

#### PROPOSTA A2

Testo tratto da Pier Paolo Pasolini, *Il genocidio*, in *Scritti corsari*, Garzanti, Milano 1975.

La produzione di Pier Paolo Pasolini è ampia e spazia dalla poesia, alle novelle, al romanzo, alla saggistica, al cinema. Nel corso della sua vita Pasolini collaborò con vari giornali (tra cui anche il Corriere della Sera) e molte riviste, pubblicando articoli di critica sociale, di politica e di costume, che spesso fecero discutere, suscitando dibattiti e polemiche. Il brano che segue è tratto da un intervento orale alla Festa dell'«Unità» di Milano (estate 1974); è poi uscito il 27 settembre 1974 su Rinascita (rivista fondata dal leader comunista Palmiro Togliatti) e quindi è entrato a far parte degli Scritti corsari (1975).

«Oggi l'Italia sta vivendo in maniera drammatica per la prima volta questo fenomeno: larghi strati, che erano rimasti per così dire fuori della storia – la storia del dominio borghese e della rivoluzione borghese – hanno subito questo genocidio, ossia questa assimilazione al modo e alla qualità di vita della borghesia.

Come avviene questa sostituzione di valori? Io sostengo che oggi essa avviene clandestinamente, attraverso una sorta di persuasione occulta. Mentre ai tempi di Marx era ancora la violenza esplicita, aperta, la conquista coloniale, l'imposizione violenta, oggi i modi sono molto più sottili, abili e complessi, il processo è molto più tecnicamente maturo e profondo. I nuovi valori vengono sostituiti a quelli antichi di soppiatto, forse non occorre nemmeno dichiararlo dato che i grandi discorsi ideologici sono pressoché sconosciuti alle masse [...]. Per esempio, c'è il modello che presiede a un certo edonismo interclassista, il quale impone ai giovani che incoscientemente lo imitano, di adeguarsi nel comportamento, nel vestire, nelle scarpe, nel modo di pettinarsi o di sorridere, nell'agire o nel gestire a ciò che vedono nella pubblicità dei grandi prodotti industriali: pubblicità che si riferisce, quasi razzisticamente, al modo di vita piccolo-borghese. I risultati sono evidentemente penosi, perché un giovane povero di Roma non è ancora in grado di realizzare questi modelli, e ciò crea in lui ansie e frustrazioni che lo portano alle soglie della nevrosi. Oppure, c'è il modello della falsa tolleranza, della permissività. Nelle grandi città e nelle campagne del centro-sud vigeva ancora un certo tipo di morale popolare, piuttosto libero, certo, ma con tabù che erano suoi e non della borghesia, non l'ipocrisia, ad esempio, ma semplicemente una sorta di codice a cui tutto il popolo si atteneva. A un certo punto il potere ha avuto bisogno di un tipo diverso di suddito, che fosse prima di tutto un consumatore, e non era un consumatore perfetto se non gli si concedeva una certa permissività in campo sessuale. Ma anche a questo modello il giovane dell'Italia arretrata cerca di adeguarsi in modo goffo, disperato e sempre nevrotizzante. O infine un terzo modello, quello che io chiamo dell'afasia, della perdita della capacità linguistica. Tutta l'Italia centro-meridionale aveva proprie tradizioni regionali, o cittadine, di una lingua viva, di un dialetto che era rigenerato da continue invenzioni, e all'interno di questo dialetto, di gerghi ricchi – di invenzioni quasi poetiche: a cui contribuivano tutti, giorno per giorno, ogni serata nasceva una battuta nuova, una spiritosaggine, una parola impreveduta; c'era una meravigliosa vitalità linguistica. Il modello messo ora lì dalla classe dominante li ha bloccati linguisticamente: a Roma, per esempio, non si è più capaci di inventare, si è caduti in una specie di nevrosi afasica; o si parla una lingua finta, che non conosce difficoltà e resistenze, come se tutto fosse facilmente parlabile – ci si esprime come nei libri stampati – oppure si arriva addirittura alla vera e propria afasia nel senso clinico della parola; si è incapaci di inventare metafore e movimenti linguistici reali, quasi si mugola, o ci si danno spintoni, o si sghignazza senza saper dire altro.

[...] Perché questo genocidio dovuto all'acculturazione imposta subdolamente dalle classi dominanti? Ma perché la classe dominante ha scisso nettamente «progresso» e «sviluppo». Ad essa interessa solo lo sviluppo, perché solo da lì trae i suoi profitti. Bisogna farla una buona volta una distinzione drastica tra i due termini:

«progresso» e «sviluppo». Si può concepire uno sviluppo senza progresso, cosa mostruosa che è quella che viviamo in circa due terzi d'Italia; ma in fondo si può concepire anche un progresso senza sviluppo, come accadrebbe se in certe zone contadine si applicassero nuovi modi di vita culturale e civile anche senza, o con un minimo di sviluppo materiale. Quello che occorre – ed è qui a mio parere il ruolo del partito comunista e degli intellettuali progressisti – è prendere coscienza di questa dissociazione atroce e renderne coscienti le masse popolari perché appunto essa scompaia, e sviluppo e progresso coincidano».

## COMPRENSIONE E ANALISI

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

1. Sintetizza brevemente il contenuto del testo.
2. A che cosa intende riferirsi Pasolini con l'espressione edonismo interclassista? Perché parlando della pubblicità, dice che essa agisce razzisticamente?
3. Secondo Pasolini, l'omologazione ai valori e ai modelli di comportamento imposti dalla borghesia genera in molti giovani una serie di reazioni e comportamenti disfunzionali: che cosa ti sembra che li accomuni?
4. Qual è la differenza tra progresso e sviluppo?

## INTERPRETAZIONE

L'autore, in questo articolo, esamina le trasformazioni socio-culturali che l'Italia ha vissuto nel secondo dopo-guerra. Il tema del progresso, sia reale che presunto tale, emerge non solo nella produzione di Pasolini, ma anche nell'ambito più ampio della letteratura e delle arti del Novecento. Elabora una tua riflessione critica sull'argomento, mettendo questo brano in relazione con altri di Pasolini o facendo riferimento ad autori della letteratura italiana e europea a te noti che hanno evidenziato i pericoli e le opportunità del cosiddetto "progresso".

## PROPOSTA B1

Testo tratto da Gian Luigi Beccaria, *In contrattempo: elogio della lentezza*, Einaudi, Torino 2022.

«Che andiamo di fretta lo si vede benissimo quando comunichiamo per iscritto: si tende a semplificare la sintassi, meno elaborata rispetto a quella del passato, prevale la brevità, il telegrafico. Nei messaggi e nel linguaggio delle chat si abbrevia con veloci tentativi di rappresentazione grafica della pronuncia, o con prevalenza del visivo espresso in emoticon (o smile, "faccine", "ciberfacce"). Hanno sempre più fortuna gli acronimi (un Vip, quand'è impegnato risponde oggi in un modo che fa molto in, molto professional, con un irripetibile asap, acronimo in lettera minuscola di as soon as possible).

Non mi soffermerò su questi temi. Limito il campo, scegliendo di parlare di analisi e di lettura dei testi, atti-

vità che richiedono attenzione e lentezza: in sostanza, la mia riflessione sui pregi dell'attento indugiare è un semplice elogio della filologia, della meticolosa diligenza che occorre quando si è a tu per tu con una pagina scritta. Carlo Ginzburg ci ricorda, in un suo libro recente, che [...] «Filologia è quella onorevole arte che esige dal suo cultore soprattutto una cosa, trarsi da parte, lasciarsi tempo, divenire silenzioso, divenire lento, essendo un'arte e una perizia da orafi della parola, che deve compiere un finissimo attento lavoro e non raggiunge nulla se non lo raggiunge lento». [...]

A dire il vero la velocità non ha di per sé un valore negativo. Non danneggia affatto le arti. Senza la rapidità di esecuzione scenica e musicale ad opera di Da Ponte e Mozart non avremmo capolavori come *Le nozze di Figaro* [...]. Anche l'arte del narrare può in molti casi meglio giostrare sulla rapidità che non sulla lentezza. Nelle celebri *Lezioni americane* Calvino assegna alla rapidità uno dei valori stilistici primari. Cita la contrazione dello scorrere narrativo, la essenziale economia espressiva riscontrabile nella fiaba, che nomina soltanto ciò che serve, mette in atto un narrare allo stato puro, non dilata il tempo, ma salta velocemente i passaggi, trascura i dettagli, comprime spazi di mesi e di anni in pochi attimi, e con la rapidità dell'esecuzione tiene viva l'attesa, il desiderio di ascoltare il seguito. [...] C'è chi invece la prende alla larga, ritarda l'avvio prima di restringere il proprio obiettivo, rimpicciolire il campo, abbozzare un personaggio. Non esiste certo opzione che sia migliore di un'altra, tecnica dell'indugio vs rapidità.

Ma lasciamo il costruire, dalla parte dell'autore, e collochiamoci dalla parte del lettore, cui conviene procedere senza il morso della fretta. La lentezza, nell'età odierna della velocità, funziona in controtendenza, funge da antidoto, da contravveleno al correre, a quel sorvolare che ti fa stare in superficie delle cose che leggi e che scivolano via veloci. L'eccesso di velocità sembra la malattia del secolo, invade tutti i campi. L'indugio sul dettaglio manca talvolta oggi nell'esecuzione musicale, che punta sulla velocità per esibire uno straordinario virtuosismo; penso alla velocità che ha conquistato certi pianisti che eseguono a rotta di collo, e sia pure con estrema precisione, i loro brani musicali. [...]

«La velocità è la forma di estasi che la rivoluzione tecnologica ha regalato all'uomo» scriveva Kundera nel suo libro *La lentezza*. Mi chiedo però se questa «estasi» non ci stia in qualche modo culturalmente erodendo. [...] La velocità è una macchina di dispersione dell'attenzione, annulla la capacità di concentrazione. [...] Oggi stiamo usufruendo dei vantaggi di poter fare le cose velocemente: ma intanto si perde in attenzione sul dettaglio, che anche nella pagina di un libro, per il comune lettore, non dovrebbe restare elemento indifferente bensì lasciare ogni volta scoprire quella pienezza per cui tutto ciò che è “espresso”, ogni piccolo episodio, così come ogni singolo aggettivo, metafora, allusione, diventa indizio importante, essenziale, rivelatore: fosse pure un attimo, una fuggevole piega del volto, un sorriso, un lamento, un accenno. Anche per lo scrittore ogni apparentemente trascurabile accadimento, ogni più domestica ora quotidiana, ogni luogo minimo e circoscritto diventa significativo in quanto coniugato con sentimenti e modi di concepire vite di più largo respiro. [...]. La magia dello scrittore sta nel saper trovare l'infinito nelle cose semplici, concentrare, isolare il valore ontologico di tutto ciò che esiste, ma senza assolutizzarlo, bensì rispettandolo nel suo essere, rispettando il “minimo”, perché ha una sua importanza ed essenzialità. I grandi scrittori posseggono una singolare carica visiva, capace di trasformare potentemente il particolare nell'universale».

## COMPRESIONE 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 testo individuando la tesi di fondo.
2. Spiega la metafora «orafi della parola».
3. Che cosa intende dire l'autore quando parla di erosione culturale?
4. Secondo l'autore la velocità ha solo aspetti negativi? Perché? Rispondi facendo precisi riferimenti al testo.
5. Spiega che cosa intende affermare l'autore con la frase che chiude il brano: «I grandi scrittori posseggono una singolare carica visiva, capace di trasformare potentemente il particolare nell'universale».

## PRODUZIONE

Partendo dalle considerazioni del linguista Gian Luigi Beccaria, proponi una tua riflessione sul tema della lentezza, allargando il tuo discorso anche ad altri ambiti della società contemporanea. Facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elabora un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

## PROPOSTA B2

Giacomo Matteotti, resoconto stenografico del discorso alla Camera dei Deputati del 30 maggio 1924, [www.fondazionematteotti.altervista.org](http://www.fondazionematteotti.altervista.org)

Il brano che segue è un estratto dell'ultimo discorso pronunciato alla Camera dal parlamentare socialista Giacomo Matteotti il 30 maggio 1924, poco prima del suo rapimento e assassinio per mano dei fascisti. Durante il suo coraggioso intervento, fu frequentemente interrotto dal Presidente dell'Assemblea (il fascista Alfredo Rocco) e dalle contestazioni dei delegati dei partiti vincitori delle elezioni.

Matteotti «L'elezione, secondo noi, è essenzialmente non valida, e aggiungiamo che non è valida in tutte le circoscrizioni. In primo luogo abbiamo la dichiarazione fatta esplicitamente dal governo, ripetuta da tutti gli organi della stampa ufficiale, ripetuta dagli oratori fascisti in tutti i comizi, che le elezioni non avevano che un valore assai relativo, in quanto che il Governo non si sentiva soggetto al responso elettorale, ma che in ogni caso - come ha dichiarato replicatamente - avrebbe mantenuto il potere con la forza. [...] Nessuno si è trovato libero, perché ciascun cittadino sapeva a priori che, se anche avesse osato affermare a maggioranza il contrario, c'era una forza a disposizione del Governo che avrebbe annullato il suo voto e il suo responso [...] A rinforzare tale proposito del Governo, esiste una milizia armata... (Applausi vivissimi e prolungati a destra e grida di "Viva la milizia").»

Presidente «Onorevole Matteotti, si attenga all'argomento».

Matteotti «Onorevole Presidente, forse ella non m'intende; ma io parlo di elezioni. [...] Volete i singoli fatti? Eccoli: ad Iglesias il collega Corsi stava raccogliendo le trecento firme e la sua casa è stata circondata... (Rumori)». [...] L'onorevole Amendola fu impedito di tenere la sua conferenza, per la mobilitazione, documentata, da parte di comandanti di corpi armati, i quali intervennero in città ... [...] Bande armate, le quali impedirono la pubblica e libera conferenza. (Rumori) Del resto, noi ci siamo trovati in queste

condizioni: su 100 dei nostri candidati, circa 60 non potevano circolare liberamente nella loro circoscrizione!» [...]

Presidente «Concluda, onorevole Matteotti. Non provochi incidenti!».

Matteotti «Io protesto! Se ella crede che non gli altri mi impediscano di parlare, ma che sia io a provocare incidenti, mi seggo e non parlo! (Approvazioni a sinistra - Rumori prolungati)».

Presidente «Ha finito? Allora ha facoltà di parlare l'onorevole Rossi...».

Matteotti «Ma che maniera è questa! Lei deve tutelare il mio diritto di parlare! Io non ho offeso nessuno! Ri-ferisco soltanto dei fatti. Ho diritto di essere rispettato! (Rumori prolungati, Conversazioni)». [...]

Presidente «Onorevole Matteotti, se ella vuoi parlare, ha facoltà di continuare, ma prudentemente». Matteotti «Io chiedo di parlare non prudentemente, né imprudentemente, ma parlamentariamente!». Presidente «Parli, parli».

Matteotti «I candidati non avevano libera circolazione... (Rumori. Interruzioni)».

Presidente «Facciano silenzio! Lascino parlare!».

Matteotti «Non solo non potevano circolare, ma molti di essi non potevano neppure risiedere nelle loro stesse abitazioni, nelle loro stesse città. Alcuno, che rimase al suo posto, ne vide poco dopo le conseguenze. Molti non accettarono la candidatura, perché sapevano che accettare la candidatura voleva dire non aver più lavoro l'indomani o dover abbandonare il proprio paese ed emigrare all'estero. [...] Quindi l'unica garanzia possibile, l'ultima garanzia esistente per le minoranze, era quella della presenza del rappresentante di lista al seggio. Or- bene, essa venne a mancare. Infatti, nel 90 per cento, e credo in qualche regione fino al 100 per cento dei casi, tutto il seggio era fascista e il rappresentante della lista di minoranza non poté presenziare le operazioni. [...] Per tutte queste ragioni, e per le altre che di fronte alle vostre rumorose sollecitazioni rinunzio a svolgere, ma che voi ben conoscete perché ciascuno di voi ne è stato testimoniaio per lo meno (Rumori) ... per queste ragioni

noi domandiamo l'annullamento in blocco della elezione di maggioranza. [...] Voi dichiarate ogni giorno di volere ristabilire l'autorità dello Stato e della legge. Fatelo, se siete ancora in tempo; altrimenti voi sì, veramen- te, rovinare quella che è l'intima essenza, la ragione morale della Nazione. Non continuate più oltre a tenere la Nazione divisa in padroni e sudditi, poiché questo sistema certamente provoca la licenza e la rivolta. Se invece la libertà è data, ci possono essere errori, eccessi momentanei, ma il popolo italiano, come ogni altro, ha dimostrato di saperseli correggere da sé medesimo. (Interruzioni a destra) Noi deploriamo invece che si voglia dimostrare che solo il nostro popolo nel mondo non sa reggersi da sé e deve essere governato con la forza. Ma il nostro popolo stava risollemandosi ed educandosi, anche con l'opera nostra. Voi volete ricacciarci indietro. Noi difendiamo la libera sovranità del popolo italiano al quale mandiamo il più alto saluto e crediamo di ri- vendicarne la dignità, domandando il rinvio delle elezioni inficiate dalla violenza alla Giunta delle elezioni».

## COMPRESIONE 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 individuando la tesi di fondo sostenuta da Matteotti.
2. Che cosa intende dire Matteotti quando afferma: «Onorevole Presidente, forse ella non m'intende; ma io parlo di elezioni?»

3. In un serrato scambio di battute tra Matteotti e il Presidente della Camera emerge la diversa visione del ruolo del parlamento che anima i due personaggi politici. Individua nel testo il passo indicato e spiegate il significato.

4. «Per tutte queste ragioni, e per le altre che di fronte alle vostre rumorose sollecitazioni rinunzio a svolgere, ma che voi ben conoscete perché ciascuno di voi ne è stato testimone per lo meno»: a che cosa vuole alludere Matteotti, con sottile ironia, nella parte conclusiva del passo riportato?

5. Matteotti richiama i vincitori delle lezioni alla loro ripetuta promessa di «ristabilire l'autorità dello Stato e della legge». Perché?

## PRODUZIONE

A distanza di 100 anni dalla barbara uccisione di Giacomo Matteotti, quale lezione pensi si possa trarre dalle sue parole, qui riportate? In che modo il suo esempio può ispirare i giovani e i politici di oggi nell'affrontare le sfide della democrazia nel XXI secolo?

Dopo aver collocato la vicenda dell'omicidio di Matteotti nel contesto storico di riferimento, esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze. Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

## PROPOSTA B3

Testo tratto da Dacia Maraini, Gli abiti decorosi da avere a scuola, [www.corriere.it](http://www.corriere.it), 5 giugno 2022.

«Siamo veramente liberi di vestirci come vogliamo? Credo che in questa asserzione di libertà ci sia un inganno. Noi in realtà non ci vestiamo come ci pare, ma come pare alla moda. Provate a chiederlo a una costumista del cinema. Lei saprà riconoscere un decennio dai vestiti che si usavano all'epoca: gli anni 60, gli anni 80, gli anni 2000, eccetera. Nessuno sfugge alla moda. Come spiegare altrimenti i blue jeans stracciati e bucati che non si sono mai visti prima e che ora portano con noncuranza tantissime ragazze e ragazzi? Come spiegare i tatuaggi sulle braccia, sul collo, sulle gambe in bella vista? Come spiegare i capelli rasati sulle tempie e sbuffanti in alto come un bauletto per i maschi e le pettinature alla madonna, lisci sulle orecchie che finiscono coi riccioli sul collo per le femmine? Come spiegare le scarpe firmate, il colore viola che viene gettato sul mercato un anno e l'anno dopo il colore verde, eccetera?

I vestiti parlano, rappresentano un linguaggio molto evidente e quasi mai riguardano la libertà personale. Di solito suggeriscono linguaggi che vogliono rappresentare la seduzione, ma in maniera semplificata e stereotipata. È il mercato che diffonde l'uso di un abito e noi ci adeguiamo bene o male, perché il conformismo fa parte del nostro comportamento sociale. Nessuno vuole rimanere indietro rispetto alle novità in fatto di abiti e colori. Detto questo anche la moda in qualche modo suggerisce un linguaggio diverso secondo i luoghi che si vogliono frequentare. Non si va in chiesa vestiti come per andare in palestra, così come non si va a un matrimonio con abiti da casa, e non si va in viaggio vestiti come per ballare in un locale notturno, e non ci si presenta a un esame con gli infradito ai piedi.

Che la scuola abbia perso la sua sacralità purtroppo lo dimostra proprio questa idea che la si possa frequentare senza nessun riguardo per quello che rappresenta. E non parlo di compostezza, contegno, pudore, come dice il vocabolario descrivendo la parola «decenza» ma di rispetto per una casa del pensiero dove ogni altro linguaggio dovrebbe tacere per lasciare spazio alla difficile arte dell'apprendimento.

Crede che sia libertà l'adeguarsi a una moda sciatta, cinica che mette sul mercato il corpo femminile come oggetto di predazione è un equivoco purtroppo poco compreso.

La moda non sfugge a una antica idea di divisione dei ruoli sessuali. A volte, quella più intelligente e personale, gioca col teatro. Lo vediamo nelle sfilate che diventano sempre più stravaganti e improbabili come abiti da indossare, suggerendo voglie di gioco e di travestimento.

Rimane il fatto che ogni luogo pretende un suo linguaggio. E rispettarlo non significa mancanza di libertà, ma al contrario vuol dire riconoscere la specificità dell'occasione. Tenersi alle regole, anche quelle non scritte, non è segno di conformismo, ma anzi, di grande lealtà verso le istituzioni e di quello che rappresentano. Un paese senza istituzioni va alla deriva, in preda al più prepotente. Le istituzioni sono alla base della democrazia e non tenerne conto è pericoloso.

La scuola è una istituzione sacra. A scuola si va per confrontarsi con le idee, con la storia, con l'etica, con la memoria e l'abito deve adeguarsi alla dignità che suggerisce il luogo. La scuola è un tempio laico, dove si crea il futuro del paese e quindi va rispettata e onorata. [...]

La scuola è il luogo della più grande libertà, ma di una libertà che non riguarda la moda e il mercato, bensì la necessità di imparare a pensare con la propria testa, difendendo la dignità dell'immaginazione, che di solito è ben lontana da quella che suggerisce una moda subdola e vorace».

## COMPRESIONE E ANALISI

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

1. Esponi in sintesi il contenuto del testo.
2. Spiega che cosa intende dire l'autrice con la frase: «Crede che sia libertà l'adeguarsi a una moda sciatta, cinica che mette sul mercato il corpo femminile come oggetto di predazione è un equivoco purtroppo poco compreso».
3. Secondo Dacia Maraini, ciò che indossiamo è frutto di una scelta?
4. Perché, secondo l'autrice, è importante frequentare la scuola con un abbigliamento adatto al luogo?
5. Quali strategie retoriche utilizza l'autrice nella prima parte dell'articolo per convincere il lettore?

## PRODUZIONE

Il testo offre molti spunti di riflessione sul rapporto tra individuo, moda e società. C'è un modo per conciliare la libertà di espressione individuale con il rispetto di un certo decoro? Quali regole, scritte o non scritte, ritieni sia importante seguire quando ci si veste per andare a scuola? In che modo la scuola può educare gli studenti e le studentesse a un uso consapevole della moda?

Esprimi le tue considerazioni sul tema, confrontandoti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali. Sviluppa le tue opinioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

## PROPOSTA C1

Testo tratto da Annamaria Testa, Ci preoccupiamo troppo o troppo poco dell'intelligenza artificiale?,

[www.internazionale.it](http://www.internazionale.it), 29 maggio 2023.

«In buona sostanza, i rischi dell'Ia si possono ricondurre a quattro categorie. Il primo, e il più ovvio, è che l'Ia non faccia “bene abbastanza” quello che le vogliamo far fare: che sia affetta da bias, che soffra di allucinazioni, che abbia delle vulnerabilità. [...]

Il secondo rischio è che l'Ia faccia “troppo bene” quello che vogliamo farle fare, eliminando posti di lavoro qualificati in moltissimi ambiti, dal giornalismo all'intero sistema della comunicazione, [...] cambiando le regole e i processi di interi mercati e rendendo obsoleti i sistemi produttivi di un gran numero di imprese. Chi parla dell'Ia come di un'innovazione dirompente, con ogni probabilità ha in mente questi scenari.

Il terzo rischio (e questo è ancora più dirompente) è che l'Ia faccia molto, molto bene quello che non vorremmo che facesse: esercitare una sorveglianza ubiqua e intrusiva, disinformare e diffondere notizie false e credenze infondate, manipolare le persone attraverso una comunicazione individualizzata e intima, alterare i risultati elettorali, trasformarsi in uno strumento bellico, disabituare gli studenti a produrre pensiero critico.

Il quarto rischio, quello che più, mi pare, sta allarmando i ricercatori, e che forse è meno chiaro ai non addetti ai lavori, è che l'Ia arrivi a fare qualcosa che riusciamo a stento a immaginare, in modi che non saremmo in grado di capire e seguendo criteri che non le abbiamo trasferito e che non condividiamo. È la “singolarità” di cui finora hanno parlato soprattutto i futurologi e gli autori di fantascienza».

In un articolo uscito sulla stampa a distanza di pochi mesi dal lancio di ChatGPT, l'esperta di comunicazione Annamaria Testa delineava i possibili pericoli dell'intelligenza artificiale riconducendoli a quattro categorie generali. A distanza di un anno, quale di queste categorie ti sembra che oggi costituisca il rischio maggiore? Ritieni in generale che l'importanza e la pericolosità dell'intelligenza artificiale siano sopravvalutate, oppure pensi che si tratti di un passaggio epocale che cambierà radicalmente e in senso negativo molti aspetti della nostra società?

Svilupa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice, soffermandoti su una delle quattro categorie di rischi che essa delinea. Fai riferimento a vicende di attualità a te note, e trai spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## PROPOSTA C2

Testo tratto da Paolo Crepet: Educare vuol dire togliere..., [www.youtube.com](http://www.youtube.com), 6 gennaio 2021.

In un video circolato sui social, lo psichiatra, sociologo e saggista Paolo Crepet ha indicato come, a suo parere, si dovrebbero comportare i genitori nell'educare i figli. Segue la trascrizione.

«Quando un genitore mi dice: “Guardi che io non ho fatto mancare mai niente a mio figlio” esprime la sua tale idiozia. Perché il compito di un genitore è di far mancare qualcosa, perché se non ti manca niente, a

che ti deve servire la curiosità, a che ti serve l'ingegno, a che ti serve il talento, a che ti serve tutto quello che abbiamo in questa scatola magica [tocandosi la testa]? Non ti serve a niente, no?

Se sei stato servito e riverito come un piccolo lord, rimbecillito in un divano - in tutto e per tutto -, ti hanno svegliato alle 7 meno un quarto la mattina, ti hanno portato a scuola, ti hanno riportato a casa [...].

Ma una cosa di buon senso, una: il coraggio di dire di no? [...] E quando credi in un ragazzo non lo devi aiutare, se è bravo ce la fa. Perché lo dobbiamo aiutare? Io aiuto una signora di 94 anni ad attraversare la strada, ci mancherebbe altro. La metto sottobraccio, passiamo dall'altra parte. Perché devo aiutare uno di 18? Io al massimo gli posso dire: "Sei connesso? [...] Bene, questa è una strada, ciao, tanti auguri per la tua vita".

Si raccomandano le persone in difficoltà, non i figli. Perché devi raccomandare un figlio? Perché non ce la fa da solo, senza la nostra telefonatina? Che messaggio diamo? Siccome tu non ce la fai, per fortuna ci pensa papà. [...] Io tante volte ho sentito dire da un genitore: "Io devo sistemare mio figlio". "Sistemare". Ragionate: "Sistemare". Come un vaso cinese. O una bottiglia di rosolio. Dove lo sistemi? Dentro la vetrinetta, sopra l'ar- madio? Hai messo al mondo che cosa, un oggetto? O hai messo al mondo un'anima? Se hai messo al mondo un'anima non la devi sistemare, l'anima va dove sa andare. [...]

Educare non ha nulla a che fare con la democrazia, dobbiamo comandare noi perché loro sono più piccoli [...]. Avete mai visto in uno stagno un'anatra con gli anatroccoli? Dove stanno? Dietro. Avete mai visto un'anatra con tutti gli anatroccoli davanti? È impossibile, è contro natura. Perché le anatre sono intelligenti, noi meno.

Un genitore è un istruttore di volo, deve insegnarti a volare. Non è un ricattatore, non è uno che spera che tu rimanga in casa fino a sessant'anni, così diventi finalmente una specie di badante gratis degli anziani genitori. Questo è egoismo, non c'entra niente con l'amore. L'amore è vederli volare».

Condividi il punto di vista di Crepet? A quali principi dovrebbero ispirarsi i genitori nella loro azione educativa nei confronti dei figli? Quale atteggiamento dovrebbero avere questi ultimi?

Rifletti sul tema a partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## SIMULAZIONI 2° PROVA

### L'ALIMENTAZIONE E LA PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE: il "CANCRO"

Si sottopone all'attenzione del candidato il seguente documento, come introduzione al tema.

#### DOCUMENTO

#### **Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?**

Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

- **i nitriti e i nitrati** utilizzati per la conservazione dei **salumi**, per esempio, facilitano la comparsa del tumore dello stomaco, tanto che in Italia questa malattia è più diffusa nelle regioni in cui il consumo di questi prodotti è maggiore;
- talvolta gli alimenti in sé non sarebbero dannosi, ma possono essere contaminati da sostanze come le **aflatossine**. In alcuni Paesi in via di sviluppo le aflatossine sono responsabili di una quota rilevante di tumori del fegato;
- più in generale gli studi epidemiologici hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di **grassi e proteine animali** favorisce la comparsa della malattia.

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.

(fonte: [www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande](http://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande))

#### CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu che ne favoriscano la prevenzione.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni.

- a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni per l'intervento, e alle conoscenze fondamentali, il candidato risponda alle seguenti domande:
- Spiega che cos'è una neoplasia o tumore. Che cosa sono le metastasi?

- Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del tumore?
  - Perché la tipologia di cottura viene considerata rilevante nell'eventualità della comparsa di un tumore?
  - Quali sostanze conosci con capacità cancerogena che siano presenti negli alimenti?
  - Quale regime alimentare può svolgere un'efficace funzione protettiva dall'eventuale insorgenza di patologie tumorali?
- b) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:
- in base al menu quale stile di servizio adottare;
  - indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo;
  - descrivere la stappatura del vino e lo stile di servizio.

### LA VALORIZZAZIONE DEL “MADE IN ITALY”.

Oltre che per le ricchezze artistiche e paesaggistiche, l'Italia è conosciuta nel mondo per il cibo e per il vino: quello enogastronomico è quindi un aspetto fondamentale dell'immagine Italia e il fattore “cultura” è uno degli elementi vincenti dell'offerta turistica italiana.

La capillarità dell'enogastronomia nel territorio si riflette nelle circa 20.000 aziende agrituristiche sparse nel Paese come nelle circa 165 Strade dei Vini e dei Sapori tracciate tra i territori di più di 1300 comuni.

Le produzioni tipiche italiane sono considerate un veicolo e un fattore di “italianità” nei mercati internazionali, dove l'offerta enogastronomica incrementa il già ricco panorama di prodotti **Made in Italy**, qualificandosi come prodotti di eccellenza amati dai consumatori e dagli acquirenti esteri. Le proposte enogastronomiche sono in costante aumento, sempre più strutturate e complete.

### CONTESTO OPERATIVO

Il candidato supponga di dover organizzare una campagna di promozione di un vino o di un prodotto alimentare del proprio territorio.

A ) Con riferimento alla comprensione del test introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, e utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, al candidato viene chiesto la produzione di un testo sui marchi di qualità.

In particolare:

- la norma cardine della sicurezza alimentare nell'ambito dell'UE è il regolamento 178/2002, spieghi la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità;

- chiarisca cosa si intende per filiera agroalimentare, quali sono le tipologie di filiera più comuni e quali sono i vantaggi della filiera corta;
- nella Comunità Europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi DOP, IGP, STG: descriva, per ogni singolo marchio, le diverse caratteristiche di queste forme di tutela;
- riporti alcuni esempi di alimenti a marchio europeo tipici del tuo territorio valutandone l'aspetto nutrizionale.

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate, in particolare:

- utilizzando i prodotti con certificazione DOP, IGP, STG che sono presenti nella nostra regione stili un menu con antipasto, primo piatto e secondo piatto;
- promuova un vino DOC o un prodotto alimentare DOP, IGP o STG descrivendone la produzione e le caratteristiche organolettiche;
- riferisca le tecniche che vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino;
- descriva il servizio di banqueting.

I.I.S. I.P.S.I.A.-I.T.I. "Ezio Aletti" Trebisacce (Cs)

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Sez \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

Griglia di valutazione Seconda Prova scritta Anno scolastico 2023/2024

Indicatori	Descrittori	Punti	Punti assegnati
Punti tot. 3  COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	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  PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Dimostra una scarsa conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	1	
	Dimostra una parziale conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	2	
	Dimostra un'essenziale conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	3	
	Dimostra una sostanziale conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	4	
	Dimostra una buona padronanza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	5	
	Dimostra una sicura e completa padronanza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	6	
Punti tot.8  PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici	Rilevazione delle problematiche scarsa ed elaborazione con errori. Improprie le competenze tecnico-professionali rispetto alle richieste	1	
	Rilevazione delle problematiche frammentaria ed elaborazione insufficiente. Inadeguate le competenze tecnico-professionali rispetto alle richieste	2	
	Rilevazione delle problematiche medio creata elaborazione superficiale. Parziali le competenze tecnico-professionali rispetto alle richieste	3	
	Rilevazione delle problematiche sufficiente ed elaborazione semplice. Corretta	4	

con opportuni collegamenti	applicazione delle competenze tecnico-professionali in contesti noti		
concettuali e operativi.	Rilevazione delle problematiche corretta ed elaborazione adeguata. Applicazione autonoma delle competenze tecnico-professionali in contesti noti	5	
	Rilevazione delle problematiche discreta ed elaborazione efficace. Applicazione efficiente delle competenze tecnico-professionali	6	
	Rilevazione delle problematiche buona ed elaborazione appropriata. Applicazione delle competenze tecnico-professionali efficiente e sicura	7	
	Padronanza nella rilevazione delle problematiche ed elaborazione esauriente. Applicazione delle competenze tecnico-professionali efficiente, sicura e creativa	8	
Punti tot.3	Collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Collega e sintetizza in modo adeguato e utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	Collega e sintetizza in modo convincente e appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico, preciso e specifico	3	

TOTALE \_\_\_\_\_/20



IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	ITALIANO E STORIA	PANIO VINCENZO EMILIO	<i>Emilio P. V.</i>
2	SCIENZE MOTORIE	GRISOLLA PASQUALE	<i>Pasquale Grisolla</i>
3	FRANCESE	SPINA ANGELA	<i>Angela Spina</i>
4	INGLESE	GIOIA CINZIA	<i>Cinzia Gioia</i>
5	RELIGIONE	GRECO VALERIA	<i>Valeria Greco</i>
6	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MUNDO ANGELA	<i>Angela Mundo</i>
7	LAB. SERV. ENO - SETT. SALA EVENDITA	RUSSO VINCENZO	<i>Vincenzo Russo</i>
8	DIRITTO E TECN. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SICILIA MILENA	<i>Milena Sicilia</i>
9	MATEMATICA	SICILIANO GIUSEPPE	<i>Giuseppe Siciliano</i>
10	LAB. SERV. ENO - SETT. CUCINA	SAVAGLIA SERGIO	<i>Sergio Savaglia</i>
11	LAB. PASTICCERIA E ARTI BIANCHE	PARISE GIANNI	<i>Gianni Parise</i>
12	SOSTEGNO	PALERMO ANNA GIUSEPPINA	<i>Anna Giuseppina Palermo</i>
13	SOSTEGNO	VITOLA ISABELLA DOMENICA	<i>Isabella Domenica Vitola</i>
14	ED. CIVICA	BASILE MONIA	<i>Monia Basile</i>

IL COORDINATORE DI CLASSE

Vincenzo Russo  
*Vincenzo Russo*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Alfonso Costanza