



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE
"PAOLO BORSELLINO"
PALERMO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE VAC

PERCORSO

ENOGASTRONOMIA – CUCINA

ESAMI DI STATO A.S. 2024/2025



SOMMARIO

SOMMARIO	2
PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALI DELLA CLASSE	4
(P.E.Cu.P)	4
PROFILO SPECIFICO DELLA CLASSE	4
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	5
COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO	5
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (2018)	6
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO PECULIARI DEL PERCORSO	7
QUADRO ORARIO	8
CONSIGLIO DI CLASSE	10
COMMISSARI SCELTI DAL CONSIGLIO DI CLASSE	11
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	11
OBIETTIVI TRASVERSALI, METODOLOGIE	13
CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE	13
METODI E STRATEGIE	13
VERIFICHE E VALUTAZIONE	14
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	14
UDA PER ASSE	16
CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	20
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	23
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	23
(PTOF 2022/2025)	23
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	24
EDUCAZIONE CIVICA	24
MODULO DI ORIENTAMENTO	24
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	25
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME	25
COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	26
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	33
TIPOLOGIA A – ANALISI DEL TESTO	33
INDICATORI E PUNTEGGIO (Max 20 punti)	33
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	36
TIPOLOGIA B/C – TEMA ARGOMENTATIVO - ESPOSITIVO	36
INDICATORI E PUNTEGGIO (Max 20 punti)	36
COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA	38
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA	40
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	42
CONTENUTI DISCIPLINARI SOMMINISTRATI	44
ITALIANO	44
STORIA	45
LINGUA INGLESE	47
II LINGUA STRANIERA SPAGNOLO	47

II LINGUA STRANIERA FRANCESE	48
MATEMATICA	49
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	51
EDUCAZIONE CIVICA	52
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	52
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	53
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA	54
SCIENZE MOTORIE	55
IRC	56
I docenti del Consiglio di Classe	57
(Firme Docenti)	57

PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALI DELLA CLASSE

(P.E.Cu.P)

D.L. n 61/aprile 2017

I percorsi di IP sono normati dal decreto legislativo n. 61/aprile 2017 che ha riformulato l'organizzazione complessiva dell'istruzione professionale. Tutti i percorsi degli istituti professionali hanno la durata di 5 anni e sono suddivisi in un biennio e in un successivo triennio, a conclusione del quale gli studenti sostengono un esame di stato finalizzato ad acquisire il diploma conclusivo. Tale titolo consente di proseguire gli studi in qualsiasi facoltà universitaria o in percorsi di alta formazione tecnica superiore.

I percorsi degli istituti professionali sono caratterizzati da un'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali al fine di formare individui, cittadini e lavoratori dotati di una preparazione completa.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Il Modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa: il CdC redige entro il primo anno di frequenza un progetto formativo individuale (PFI), che viene aggiornato annualmente, a partire dal "bilancio individuale". Nel biennio la quota dell'orario pari a 264 ore è riservata alla personalizzazione educativa, per le attività di recupero o di potenziamento.

Nell'Istruzione professionale, i singoli percorsi sono declinati e orientati all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni.

PROFILO SPECIFICO DELLA CLASSE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

COMPETENZE IN USCITA
<i>1 - 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</i>
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3 - 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 tempo
<i>4 - 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</i>
5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
<i>6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i>
7- 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
8- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
<i>9 - 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</i>
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11 - 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
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO

COMPETENZE IN USCITA
<i>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.</i>
<i>2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</i>

<i>3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>
<i>4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i>
<i>5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i>
<i>6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</i>
<i>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.</i>
<i>8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</i>
<i>9 - 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.</i>
<i>10 - 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.</i>
<i>11- 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</i>

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (2018)

- 1) competenza alfabetica funzionale
- 2) competenza multilinguistica
- 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- 4) competenza digitale
- 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- 6) competenza in materia di cittadinanza
- 7) competenza imprenditoriale
- 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Nella nostra Istituzione scolastica sono attivati i percorsi "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", relativamente ai quali il profilo viene orientato e declinato.

Tra le competenze dell'Area di Indirizzo, per il percorso specifico il CdC, in sede di progettazione iniziale, ha individuato come prioritario il conseguimento delle seguenti

COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO PECULIARI DEL PERCORSO

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.
2 - 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.
3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4 - 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
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6 - 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.
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 - 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.
9 - 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.
10 - 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.
11- 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

QUADRO ORARIO

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
ENOGASTRONOMIA

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE			
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^ anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore	14	14	14
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	5 (+1')	5	4(+2')
Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria	2 (+1')	--	--
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	0	2	2
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Totale ore	18	18	18
Totale complessivo ore	32	32	32

*In compresenza

COMPRESENZE TRIENNIO			
INDIRIZZO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
ENOGASTRONOMIA	1h Cucina-Scienza e Cultura dell'Alimentazione 1h Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria	----- -----	2h Cucina-Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio di classe è composto dai seguenti Docenti, con indicazione relativa alla continuità didattica rispetto ai primi due anni del triennio.

INSEGNAMENTI	DOCENTI	3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO	Antonina Crivello	Si	Si	Si
STORIA	Antonina Crivello	Si	Si	Si
LINGUA INGLESE	Francesco Bruno	No	No	Si
II LINGUA (SPAGNOLO)	Cristina Mingrino	No	No	Si
II LINGUA (FRANCESE)	Agostino Aquilina	No	No	Si
MATEMATICA	Antonino Runci	Si	Si	Si
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Alessandro Dell'Ajra	No	No	Si
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Cecilia Buccheri	No	Si	Si
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	Salvatore Giuliano	Si	Si	Si
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Salvatore Pagano	Si	Si	Si
SCIENZE MOTORIE	Serena Spina	No	No	Si
IRC	Giuseppe Cammarata	Si	Si	Si
DOCENTE SPECIALIZZATO	Rosa Aurora Di Caro	No	No	Si
DOCENTE SPECIALIZZATO	Fabiola Venezia	No	No	Si
DOCENTE SPECIALIZZATO	Giancarmine Volpe	No	No	Si

COMMISSARI SCELTI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTI	DOCENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CECILIA BUCCHERI
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	SALVATORE GIULIANO
SCIENZE MOTORIE	SERENA SPINA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V AC è formata da 12 alunni provenienti prevalentemente dalla IV AC del precedente anno scolastico, ad eccezione di un discente ripetente della V AC dello scorso anno e di 2 alunni provenienti da Centri di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), che sono stati ammessi a frequentare il quinto anno nel mese di ottobre. L'inclusione di questi discenti nella suddetta classe è stata determinata dalla seconda lingua francese. Si segnala la presenza di: - 2 alunni BES per i quali all'inizio dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha predisposto il PDP nel quale vengono esplicitati: misure dispensative, strumenti compensativi e strategie didattiche inclusive; - un alunno con PEI che segue una programmazione differenziata. A partire dal 31 gennaio c.a. un alunno con PEI ha interrotto la frequenza scolastica.

Le lezioni si sono svolte regolarmente in un clima sereno ed improntato al rispetto reciproco. La frequenza, costantemente monitorata, è stata per lo più regolare per la maggior parte degli alunni.

Le rilevazioni poste in essere, prima nella fase diagnostica e successivamente nel corso dell'anno scolastico, hanno evidenziato nell'area affettivo-comportamentale un buon livello di socializzazione. Infatti, i rapporti instauratisi tra gli alunni e gli insegnanti si sono sempre basati sul rispetto reciproco e su un confronto civile e costruttivo; tra gli alunni si è evidenziata disponibilità al dialogo, coesione e l'instaurarsi di rapporti interpersonali proficui e collaborativi. La motivazione allo studio e la partecipazione al dialogo educativo sono da ritenersi complessivamente costruttive. L'impegno mostrato è stato generalmente continuo per alcuni discenti e discontinuo per la restante parte del gruppo classe. Tenendo conto della motivazione allo studio, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno dimostrato e basandosi sulla

valutazione formativa e sommativa che ogni singolo docente del Consiglio di classe ha effettuato, si può evidenziare quanto segue: solo un esiguo numero di alunni ha partecipato in maniera attiva e propositiva alle attività formative, possiede prerequisiti adeguati e ha acquisito conoscenze, abilità e competenze perfettamente in linea con il processo formativo messo in atto. Inoltre, questi alunni sono in possesso di un metodo di lavoro autonomo sia nelle attività in aula sia nello studio individuale. La maggior parte degli alunni, invece, ha manifestato una motivazione complessivamente accettabile e ha partecipato alle attività didattiche proposte in modo non sempre costante e propositivo. Di conseguenza, questi discenti non hanno acquisito un metodo di lavoro pienamente autonomo, hanno bisogno a volte di essere supportati e guidati nelle diverse attività didattiche e continuano a mostrare alcune lacune di base sia nell'area scientifica che nell'area linguistico- espressiva. Infatti, persistono alcune difficoltà nei processi logici, nelle procedure operative e di calcolo e nella produzione di testi scritti. Le capacità espressive, inoltre, sono penalizzate da una carente padronanza delle regole morfo-sintattiche e da un lessico essenziale di base.

Nel corso dell'anno scolastico il C.d.C. ha messo in atto alcune strategie:

- parziale ridimensionamento, in alcuni casi, degli obiettivi formulati in sede di progettazione didattica individuale;
- ricorso a continue e ripetute sessioni di recupero e/o potenziamento dei contenuti trattati;
- trattazione più schematica di alcuni argomenti, al fine di fornire agli alunni una visione globale dei contenuti delle diverse discipline;
- programmazione delle valutazioni sommative in collaborazione con gli alunni e sulla base delle loro esigenze;
- interventi individualizzati e di supporto nei confronti di alunni con particolari difficoltà espositive.

Alla luce di quanto sopra esposto, risulta evidente come la classe si caratterizzi per una notevole differenziazione nelle competenze raggiunte. Infatti, solo un piccolo gruppo, grazie alla propensione e all' assiduità nello studio, possiede buone capacità di rielaborazione e ha ottenuto esiti apprezzabili in tutte le discipline, soprattutto in quelle relative all'area professionalizzante. La maggior parte degli alunni, invece, ha raggiunto gli obiettivi programmati con sufficiente approssimazione ed un livello di preparazione sufficiente e/o appena sufficiente in alcune discipline. Difficoltà permangono, comunque, per gran parte degli allievi, nell'ambito della produzione di testi scritti.

Si ritiene opportuno, nell'ultima fase dell'anno scolastico, continuare a procedere nell'attuazione delle strategie esplicitate, al fine di consentire anche agli alunni che manifestano qualche difficoltà di raggiungere almeno in misura minima gli obiettivi fissati. Se ciò non si rivelerà proficuo, le situazioni particolari saranno opportunamente valutate in sede di scrutinio di ammissione.

OBIETTIVI TRASVERSALI, METODOLOGIE CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

1. valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea
2. potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
3. sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
4. sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
5. sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano con particolare riferimento all'alimentazione e alle attività motorie
6. sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
7. prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati
8. valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
9. valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
10. individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
11. alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana.

METODI E STRATEGIE

La progettazione per competenze ha reso necessario trasformare la metodologia didattica, in quanto l'approccio per competenze richiede lo sviluppo di schemi logici di mobilitazione intenzionale delle conoscenze, messe al servizio di un'azione efficace. Le metodologie didattiche scelte dal C.d.C. sono state, di conseguenza, quelle che mirano al coinvolgimento attivo, allo sviluppo delle competenze digitali, all'utilizzo critico e consapevole di internet e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro.

I metodi di insegnamento e le strategie previsti dal Consiglio di Classe e messi in atto durante il corso dell'anno scolastico, con le peculiarità delle differenti discipline di insegnamento, sono stati: **metodo induttivo, metodo deduttivo, didattica laboratoriale, lezione frontale, lezione interattiva, ricerca individuale e/o di gruppo, lavoro per gruppi di livello, cooperative learning, brainstorming, problem solving, discussione.**

Lavagne multimediali, laboratori, computer, tablet, ambienti virtuali di apprendimento forniscono un fondamentale supporto ai processi di insegnamento-apprendimento, favorendo il passaggio dalla lezione frontale a quello della lezione partecipata e co-costruita da docente e alunni. Tutti gli insegnamenti specialistici a livello tecnologico, scientifico e professionale, nonché quelli linguistici, si sono avvalsi, per quanto possibile, dei laboratori, al fine di promuovere l'integrazione di teoria e pratica.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La valutazione è un processo formativo che riguarda l'intero anno scolastico. Durante lo svolgimento delle UdA, ogni docente ha predisposto una serie significativa di prove per verificare l'efficacia dell'azione progettuale (valutazione formativa) e il livello di apprendimento raggiunto da ciascun alunno (valutazione sommativa).

Le modalità scelte dai singoli docenti per effettuare le verifiche formative e sommative sono state: colloqui, prove strutturate, e semistrutturate, questionari, produzione scritta di testi di sintesi e relazioni, prove pratiche. I risultati delle prove orali, scritte e pratiche sono stati attribuiti secondo criteri oggettivi stabiliti durante la progettazione delle UdA disciplinari e multidisciplinari.

Gli esiti delle verifiche costituiscono uno degli indicatori che contribuiscono a valutare il livello di apprendimento raggiunto dagli alunni. La valutazione del processo formativo ha anche tenuto conto di altri parametri costantemente monitorati durante l'anno scolastico: la partecipazione alle attività curriculari ed extracurriculari, l'impegno, i miglioramenti rispetto alla situazione di partenza, la puntualità nel sottoporsi alle verifiche, la frequenza scolastica, la partecipazione ed esiti relativi alle attività di recupero.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

Lo svolgimento delle attività extracurriculari è stato realizzato secondo quanto di seguito specificato:

- Partecipazione al concorso enogastronomico "Lo zampone e il cotechino Modena IGP degli chef di domani";
- Attività di orientamento in uscita presso "Orienta Sicilia" Fiera del Mediterraneo;
- Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne "Donna D'Amare" presso l'Hotel La Torre;

- Rappresentazione teatrale "Vuliri Vulare"- Ti potranno tagliare le ali.....ma non potranno impedirti di volare;
- Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" presso il cinema Metropolitan;
- Attività di orientamento in uscita "Welcome Week" Unipa;
- Uscita didattica alla scoperta delle meraviglie storico-artistiche di Palermo nell'ambito del progetto di Accreditamento Erasmus plus azione KA121;
- Attività di orientamento "Job Fair Turismo" - Eco Museo Mare Memoria Viva;
- Visione del film "U.S. PALMESE" di Marco e Antonio Manetti;
- Attività di orientamento ITS Academy "Fondazione Archimede";
- Attività di orientamento "Progetto Truck Tour- Il lavoro viaggia con noi";
- "Incontro con l'autore" - Presentazione del libro "Storia dell'Enogastronomia Siciliana" con il Sig. Mario Liberto.

Alcuni alunni hanno partecipato ai Progetti co-curricolari PNRR.

Il CdC, in sede di progettazione iniziale, ai fini del conseguimento da parte degli alunni delle competenze individuate, ha concordato di realizzare la seguente UdA per Assi culturali (D. Lgs. 61/2017) dal titolo: **“SOSTENIBILITA' E TRACCIABILITA': IL FUTURO DEL NOSTRO PIANETA”**

UDA PER ASSE

asse/i di riferimento
UDA MULTIDISCIPLINARE DI ASSE/MULTIASSE Asse dei linguaggi; Asse storico-sociale; Asse matematico; Asse scientifico-tecnologico-professionale
breve descrizione
Tracciabilità alimentare dal campo alla tavola per le filiere significa condividere ogni tipo di informazione relativa a prodotti, ingredienti, lavorazioni, confezioni, includendo i dati collegati ai servizi di distribuzione e di trasporto. Grazie a una gestione trasparente dei dati a livello di filiera è possibile garantire la consegna e il consumo di alimenti e bevande inalterati, originali e sicuri. A chiedere soluzioni per la tracciabilità alimentare non sono solo i clienti, sempre più attenti, informati ed esigenti ma anche i legislatori, che da diversi anni stanno normando e normalizzando la gestione dei prodotti del Food & Beverage per tutelare i brand e i consumatori. Oltre a presidiare contraffazione, mercato nero e tutti quei fenomeni che minacciano le eccellenze del Made in Italy, i governi hanno ampliato il focus includendo nella tracciabilità alimentare le tematiche green. La produzione alimentare è un ecosistema complesso che vede coinvolti una pluralità di operatori e processi che includono punti vendita, ristoranti, fast food, società di catering, bar e hotellerie. La tracciabilità alimentare è l'unico sistema in grado di rispondere alle domande crescenti dei consumatori in merito non solo alle origini degli alimenti ma anche alla presenza di allergeni, al contenuto calorico, all'apporto di nutrienti.
competenze target
Competenze dell'area generale: 1 - 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. 2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

3 - 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.

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

Competenze dell'area di indirizzo:

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 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.

8-Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

discipline coinvolte

Asse dei linguaggi: Italiano, Inglese, Spagnolo

Asse storico-sociale: Storia, Religione, Matematica

Asse scientifico-tecnologico-professionale: Scienza e Cultura dell'alimentazione, DTA, Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di sala e vendita

contenuti e competenze disciplinari

Insegnamento	Competenze e Conoscenze declinate in contenuti
ITALIANO	Contenuti: - Svevo: "la catastrofe finale" da "La coscienza di Zeno" : lettura e analisi; - Discorso integrale di Greta Thunberg il primo giorno della Youth4Climate a Milano, 28 Settembre 2021 Competenze disciplinari: - Analizzare e commentare testi di varia tipologia - Riconoscere le scelte lessicali e stilistiche dei testi presi in esame - Elaborare testi argomentativi sulle tematiche proposte
INGLESE	Contenuti: The organic Choice. Slow food: from global to local. Competenze disciplinari:

	• Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza e per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
SPAGNOLO	Contenuti: La dieta mediterránea; Productos de calidad españoles; Las costumbres alimenticias en España. Competenze disciplinari: • Padroneggiare la seconda lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali con eventuale raggiungimento del livello B1 del quadro comune europeo di riferimento delle lingue (QCER). • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
STORIA	Contenuti: La questione ambientale, le nazioni e gli organismi internazionali Competenze disciplinari: • Analizzare cause e conseguenze, analogie e differenze di un fenomeno nel tempo e nello spazio.
RELIGIONE	Contenuti: • Il diritto all'alimentazione secondo la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. • Insicurezza alimentare e salute dei bambini - Papa Francesco, Messaggio per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, 2020 e 2021). Competenze disciplinari: Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose.
MATEMATICA	Contenuti: • terminologia e fasi dell'indagine statistica • -principali rappresentazioni grafiche. Competenze disciplinari: Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Contenuti: Dieta equilibrata; Dieta Mediterranea; Doppia Piramide Alimentare/Ambientale; la tracciabilità di filiera. Impatto ambientale della filiera agroalimentare - Le frodi nella filiera agroalimentare - La sicurezza alimentare nella filiera produttiva - La qualità della filiera agroalimentare - Le certificazioni di qualità. Competenze disciplinari: · Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. · Individuare la qualità totale degli alimenti e la sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare · Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti · Promuovere uno stile alimentare sostenibile dal punto di vista ambientale · Garantire la tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.
DTA	Contenuti: • L'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione; • L'importanza del marketing territoriale; • Il marketing operativo e strategico; • Marketing e sostenibilità: combinazione vincente per le aziende; • <i>La brand reputation nel settore food.</i> Competenze disciplinari: -Analizzare la funzione del marketing e del comportamento del consumatore; -Riconoscere strumenti e politiche di marketing -Promuovere strategie di marketing coerenti con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale.
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	Contenuti: • Prodotti del territorio e certificazioni, marchi di qualità e sistemi di tutela alimentari; • I prodotti di nicchia (PAT, STG, DeCO); • La standardizzazione nelle produzioni ristorative, come evitare ripetitività e utilizzo di prodotti industriali e semilavorati; • Regole di stesura di menù di promozione ed a tema. Competenze disciplinari: • Realizzare piatti di cucina regionale (della tradizione, menù festivi, cucina innovativa e fusion) utilizzando ingredienti certificati;

	• Redazione di menu specifici; • Creazione di un breve ricettario; • Ricerca on line nei siti ministeriali degli elenchi dei prodotti tutelati.
LABORATORIO SALA E VENDITA	Contenuti: • La tutela della tipicità e i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari. • Le etichette alimentari. • La qualità nell' approvvigionamento. Competenze disciplinari: • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. • La tutela dei prodotti made in Italy. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

(dal PTOF d'Istituto)

Per ciascun indicatore sono stati individuati specifici descrittori di livello a cui corrisponde un punteggio univoco.

Per gli indicatori numerati da 1 a 5 ciascun docente del consiglio di classe, compreso l'insegnante di sostegno, esprimerà una propria valutazione inserendo il numero/punteggio a cui corrisponde il livello del descrittore*; per gli indicatori numerati da 6 a 8 l'inserimento del livello sarà compito esclusivo del coordinatore di classe.

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1 Rispetto delle regole	costante	4
	prevalente	3
	parziale	2
	quasi nullo/nullo	1
2 Rispetto delle persone	costante	4
	prevalente	3

	parziale	2
	quasi nullo/nullo	1
3 Rispetto delle strutture (strumenti di laboratorio, delle attrezzature aziendali e degli arredi)	costante	4
	prevalente	3
	parziale	2
	quasi nullo/nullo	1
4 Partecipazione attività didattiche ed educative	attiva e intensa	4
	regolare	3
	alterna	2
	sporadica/assente	1
5 Svolgimento consegne, esercitazioni per casa, incarichi ed attività	puntuale, costante preciso	4
	abbastanza puntuale e costante	3
	alterno	2
	assente/sporadico	1
6 Numero e/o gravità sanzioni disciplinari	Note disciplinari assenti	3
	Note disciplinari sporadiche	2
	Note disciplinari consistenti/importanti/sospensione dalle lezioni da 1 a 9gg	1
	Sospensione dalle lezioni da 10 a 15gg o più	0

7 Frequenza attività didattiche con docenti e compagni	assidua	2
	discontinua	1
	Sporadica /nulla	0
8 Encomi/premi e partecipazione eventi della scuola e per la scuola	elevati	3
	buoni	2
	presenti	1
	non rilevati	0

Per gli indicatori da 1 a 5 si calcolerà la media per indicatore e il risultato finale viene arrotondato all'intero più vicino.

Il risultato finale viene trasformato in voto di comportamento utilizzando la tabella di conversione riportata di seguito:

Tabella di conversione punteggio - voto di comportamento	
Punteggio finale	Voto
>=26	10
23-25	9
20-22	8
17-19	7
15-16	6
>=14	5

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

TABELLA DEL CREDITO SCOLASTICO
DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 62
Allegato A
Articolo 15, comma 2

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

Si ricorda che nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, c.2, lettera d), secondo periodo del D. Lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, c. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico (PTOF 2022/2025)

I crediti scolastici e formativi contribuiscono a determinare il punteggio finale dell'Esame di stato e vengono attribuiti ad ogni alunno, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni di corso dal CDC.

Si specifica che l'art. 15, co. 2 bis. del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d, della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale **possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.**

Per l'assegnazione del valore MIN o MAX della banda prevista dalla tabella ministeriale sulla base della media conseguita il CdC delibera il punteggio sulla base dei criteri individuati dal CdD (competenze acquisite IRC o materia alternativa; proficua frequenza dei PCTO; partecipazione nel corso dell'A.S. a concorsi di settore indetti da enti o associazioni e a progetti extracurricolari), dal momento che i cosiddetti 'crediti formativi' (ad es. volontariato, partecipazione ad attività inerenti lo sport agonistico, certificazioni di lingue straniere conseguite presso enti riconosciuti e riconoscimento di competenze informatiche) vengono

valorizzati all'interno del Curriculum dello Studente e del PFI, in cui ne è previsto l'inserimento.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

EDUCAZIONE CIVICA

A cominciare dall'anno scolastico 2024/25, i programmi scolastici fanno riferimento agli obiettivi e ai traguardi di apprendimento fissati con D.M. 183/ 2024: in particolare, sono stati aggiornati e ampliati i nuclei tematici attorno cui si organizzano le attività formative di Educazione civica.

Giusta delibera del Collegio dei Docenti l'insegnamento di Educazione Civica è coordinato e realizzato dai docenti delle materie giuridiche ed economiche, pur mantenendo la trasversalità disciplinare. In calce al documento sono presentati i contenuti essenziali trattati nell'ultimo anno scolastico.

La tematica di Ed. Civica individuata dal docente di DTA ed indicata nella Progettazione Educativo-Didattica del Consiglio di classe è relativa allo "SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ" Competenza 8: Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata. Competenza 9: Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

MODULO DI ORIENTAMENTO

Sulla base delle "Linee guida per l'orientamento", con la Legge 29 dicembre 2022, n. 197, art. 1, comma 555, si è stabilito di inserire nei curricoli scolastici, a partire dall'anno scolastico 2023/2024, percorsi di orientamento di almeno 30 ore per ogni anno scolastico in tutte le classi e gli anni di corso della scuola secondaria, sia di primo sia di secondo grado.

Nelle ultime tre classi delle scuole secondarie di secondo grado le attività consistono in moduli curriculari di almeno 30 ore, da inserire anche nei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO). All'interno delle 30 ore possono essere computate anche le attività svolte in modalità curriculare nell'ambito dei percorsi di orientamento di 15 ore, promossi dalle università e dagli AFAM, tramite sottoscrizione di specifici accordi con le istituzioni scolastiche e con le azioni orientative degli ITS Academy. L'individuazione dei moduli di orientamento formativo e la loro realizzazione devono coinvolgere il maggior numero di docenti all'interno dei CdC, proprio per favorire la condivisione e la partecipazione, affinché l'orientamento non venga delegato ad alcuni docenti in alcuni momenti di transizione, ma diviene parte integrante dei processi di insegnamento-apprendimento e assuma valore pedagogico e didattico.

Per quanto concerne la classe 5^a A, percorso Enogastronomia, il modulo di Orientamento progettato dal CdC è il seguente: **"Il valore della scelta"**.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)

RELAZIONE FINALE DEL TUTOR PCTO

In allegato agli atti del presente documento e ne costituisce parte integrante, la Relazione finale sulle attività PCTO presentata dal Tutor **Prof. Antonino Dolce** nominato in sede del Collegio dei Docenti.

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

L'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo d'istruzione, per l'anno scolastico corrente, si svolgerà secondo quanto stabilito dall'**OM 67 del 31 marzo 2025** che ne definisce l'organizzazione le modalità di svolgimento.

Secondo tale norma le prove d'esame di cui all'articolo 17 del D.Lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, da una seconda prova scritta e da un colloquio avente la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa dello studente.

Per quanto riguarda la seconda prova scritta, secondo la normativa vigente, negli istituti professionali, essa 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 è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la cornice nazionale generale di riferimento che indica: a. la tipologia della prova da costituire, tra quelle previste nel quadro di riferimento dell'indirizzo (con DM 15 giugno 2022, N. 164);

b. Il/i nucleo/i tematici fondamentale/i di indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

La commissione d'esame, secondo quanto ribadito dall'**OM 67 del 31 marzo 2025**, declina le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato all'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO in coerenza con la specificità del piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA 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, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

In agguato
in queste budella
di macerie
ore e ore
ho strascicato
la mia carcassa
usata dal fango
come una suola
o come un seme
di spinalba¹

Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

Pellegrinaggio fa parte della raccolta *L'Allegria*, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.

3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, edizione a cura di Simona Micali, Feltrinelli, Milano, 2017, pp.12-14.

«Soddisfo, scrivendo, a un bisogno di sfogo, prepotente. Scarico la mia professionale impassibilità e mi vendico, anche; e con me vendico tanti, condannati come me a non esser altro, che *una mano che gira una manovella*.

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

L'uomo che prima, poeta, deificava i suoi sentimenti e li adorava, buttati via i sentimenti, ingombro non solo inutile ma anche dannoso, e divenuto saggio e industrie, s'è messo a fabbricar di ferro, d'acciaio le sue nuove divinità ed è diventato servo e schiavo di esse.

Viva la Macchina che meccanizza la vita!

Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare. Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?

È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio spesi per la creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono divenuti invece, per forza, i nostri padroni. La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingojarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno su l'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li ròtola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo. Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita! Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi diventerò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

Nel romanzo pubblicato nel 1925 con il titolo *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, Luigi Pirandello (1867 – 1936) affronta il tema del progresso tecnologico e riflette sui suoi possibili effetti.

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano e individua la tesi sostenuta dal protagonista. 2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo. 3. Commenta la frase '*Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?*'.

4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: *‘Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.’*

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Giuseppe Galasso**, *Storia d'Europa*, Vol. III, *Età contemporanea*, CDE, Milano, 1998, pp. 441- 442.

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero registrare perfezionamenti di tecnica, di precisione e di potenza tali da lasciar prevedere senza possibilità di incertezza che un conflitto atomico avrebbe provocato una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità non solo e non tanto per le perdite e le rovine che avrebbe provocato quanto per l'alterazione insostenibile che avrebbe arrecato all'ambiente terrestre dal punto di vista, appunto, della sopravvivenza stessa del genere umano.

Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco. Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi «convenzionali», come allora furono definite, ma non poteva e, ancor più, non doveva superare la soglia critica segnata da un eventuale impiego delle armi atomiche. Come non era mai accaduto prima, l'uomo

restava, così, prigioniero della potenza che aveva voluto e saputo raggiungere. Uno strumento di guerra, di distruzione e di morte di inaudita efficacia si convertiva in una garanzia, del tutto impreveduta, di pace a scadenza indefinita. La responsabilità gravante sugli uomini politici e sui governi dei paesi provvisti di armi atomiche superava di gran lunga, nella sua portata e nella sua stessa qualità morale e politica, qualsiasi altro tipo di responsabilità che fino ad allora si fosse potuto contemplare nell'esercizio del potere. Sorgeva anche subito il problema della eventuale proliferazione di un siffatto tipo di armamenti. Che cosa sarebbe potuto accadere se essi fossero venuti nella disponibilità di un gran numero di paesi e, soprattutto, se si fossero ritrovati nelle mani di leaders che non fossero quelli di grandi potenze aduse a una valutazione globale dei problemi politici mondiali e continentali e fossero, invece, fanatici o irresponsabili o disperati o troppo potenti in quanto non soggetti al controllo e alle limitazioni di un regime non personale e alle pressioni dell'opinione pubblica interna e internazionale? La lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo in questo campo divenne perciò un tema centrale della politica internazionale e vi apportò un considerevole elemento sedativo (per così dire) di eventuali propensioni a varcare la soglia del temibile rischio di una guerra atomica.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano.

2. Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni *'guerra fredda'* ed *'equilibrio del terrore'*?
3. Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe *'una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità'*.
4. Quali sono le considerazioni che, secondo l'autore, motivano *'la lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo'*?

Produzione

Ritieni che il cosiddetto *'equilibrio del terrore'* possa essere considerato efficace anche nel mondo attuale, oppure sei dell'opinione che l'odierno quadro geopolitico internazionale richieda un approccio diverso per affrontare gli scenari contemporanei?

Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, richiamando le tue conoscenze degli avvenimenti internazionali, anche facendo riferimento ad opere artistiche, letterarie, cinematografiche e/o teatrali attinenti all'argomento.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Maria Agostina Cabiddu**, in *Rivista AIC (Associazione italiana dei costituzionalisti)*, n° 4/2020 del 13/11/2020, pp. 367, 383 – 384.

«Bellezza, a nostro avviso, dovrebbe essere, in una immaginaria carta di identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari, questa essendo, principalmente, la ragione per cui milioni di visitatori arrivano ogni anno nel nostro Paese, attratti dal suo immenso patrimonio naturale e culturale, che non ha eguali nel resto del mondo, e dalla densità e diffusione, cioè dal radicamento di questo patrimonio nel territorio, nella storia e nella coscienza del suo popolo. [...]

La lungimirante intuizione dei Costituenti di riunire in un unico articolo e di collocare fra i principi fondamentali la promozione dello sviluppo culturale e della ricerca scientifica e tecnica e la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione ci dice non solo del rango da essi assegnato a beni e interessi con ciò posti a fondamento dell'identità nazionale ma anche della loro consapevolezza circa lo stretto legame tra memoria del passato e proiezione nel futuro di un Paese così ricco di storia, natura e cultura come l'Italia. [...]

Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso pretermesso¹ quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. [...]

Eppure, a ben guardare, la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno e anzi spesso si è tradotta in manifestazioni spontanee di cittadinanza attiva e nella nascita di formazioni sociali, più o meno strutturate, per la cura delle cose d'arte, dei paesaggi e dei luoghi "del cuore", per l'organizzazione di festival e manifestazioni culturali e artistiche di diverso genere: da Italia Nostra al Touring Club Italia, al FAI fino alle associazioni e comitati privi di personalità giuridica ma non per questo meno capaci di testimoniare quei "legami e responsabilità sociali che proprio e solo mediante il riferimento a un comune patrimonio di cultura e di memoria prendono la forma del patto di cittadinanza".

Questo è, allora, il punto: la crescente domanda di arte, di musica, di paesaggio, di letteratura, in una parola di "bellezza" non può, in alcun modo, essere ricondotta alla categoria dei "beni di lusso" o, peggio, all'effimero e al superfluo. Al contrario, essa ha direttamente a che fare con il senso di appartenenza, di identità e memoria, con il benessere e la (qualità della) vita delle persone e delle comunità, insomma con una cittadinanza *"pleno iure"* e se è così nessuno deve rimanerne escluso.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, *‘l'intuizione dei Costituenti’* è definita *‘lungimirante’*?
3. Nel brano si afferma che *‘la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno’*: individua i motivi di tale convinzione.
4. Perché, a giudizio dell'autrice, la *‘crescente domanda [...] di “bellezza”* non può rientrare nella *‘categoria dei “beni di lusso”*?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Nicoletta Polla-Mattiot**, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCDDe, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio.

Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. [...] *Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio.* Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi.

Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri.

Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. *Si parla «a turno», si tace «a turno».*

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Perché *‘la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro’*? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.

3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione? 4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione '*spazio mentale prima che acustico*': illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Rita Levi-Montalcini**, *Elogio dell'imperfezione*, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero.

Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work*». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un '*elogio dell'imperfezione*'.

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: **Maurizio Caminito**, *Profili, selfie e blog*, in *LiBeR* 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a sé stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o para letteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subito una mutazione pari a quella del diario.

Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subito un vero e proprio ribaltamento di senso.

Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: "Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è

abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe." Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un "silenzio interiore", "la parte più profonda di sé", che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri?

I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiando di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. 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.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A – ANALISI DEL TESTO
INDICATORI E PUNTEGGIO (Max 20 punti)

Indicatori	Level li	Descrittori	Punti	Punteggio
Pertinenza e rispetto dei vincoli posti nella consegna	I	L'elaborato non rispetta nessuno dei vincoli posti dalla consegna né in relazione al contenuto né rispetto alla tipologia testuale	0	
	II	Il contenuto dell'elaborato è scarsamente pertinente e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	0,5	
	III	Il contenuto dell'elaborato è pertinente solo in parte e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	1	
	IV	Il contenuto dell'elaborato è pertinente ma il testo non rispetta del tutto le caratteristiche della tipologia testuale	1,5	
	V	Il contenuto dell'elaborato è pertinente e rispetta sufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	2	
	VI	Il testo risulta pertinente e pienamente adeguato rispetto alle caratteristiche della tipologia testuale	2,5	
Coesione e coerenza testuali	I	Il testo presenta argomenti e frasi del tutto scollegati tra loro	0	
	II	Le idee esposte non sono collegate tra di loro e sono presenti frequenti salti logici e contraddizioni nell'esposizione	0,5	
	III	Le idee esposte sono non del tutto collegate tra di loro, sono presenti salti logici nell'esposizione	1	
	IV	Le idee esposte sono collegate tra di loro; l'uso dei connettivi è parziale e qualche volta improprio	1,5	
	V	Le idee esposte sono collegate tra loro e l'esposizione risulta consequenziale	2	
	VI	Le idee sono ben collegate tra loro mediante connettivi opportuni e l'esposizione risulta pienamente consequenziale	2,5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia,	I	Il testo presenta gravissimi errori ortografici, morfologici e sintattici; la punteggiatura è collocata senza alcun criterio	0	
	II	Il testo presenta gravi errori ortografici, i costrutti sintattici sono quasi sempre errati, l'uso della punteggiatura è quasi del tutto scorretto	0,5	

sintassi, punteggiatura)	III	Il testo presenta alcuni errori ortografici e morfologici, i costrutti sintattici sono spesso scorretti; l'uso della punteggiatura è improprio	1	
	IV	Il testo presenta qualche errore a livello ortografico e morfologico e un andamento sintattico non sempre lineare; l'uso della punteggiatura è parzialmente corretto	1,5	
	V	Il testo risulta quasi del tutto corretto per ortografia, morfologia e sintassi, l'uso della punteggiatura è corretto	2	
	VI	Il testo risulta pienamente corretto sia a livello ortografico che morfosintattico, la punteggiatura è utilizzata in maniera puntuale ed efficace	2,5	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Il lessico è estremamente elementare e del tutto non pertinente	0	
	II	Il lessico è elementare e molto poco pertinente	0,5	
	III	Il lessico è elementare e spesso poco pertinente	1	
	IV	Il lessico è semplice e a volte poco adeguato	1,5	
	V	Il lessico è semplice ma pertinente	2	
	VI	Il lessico è ricco ed accurato	2,5	
Capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici	I	Il contenuto del testo non è stato compreso neppure nel suo senso complessivo	0	
	II	Il contenuto del testo è stato in parte frainteso, i suoi snodi tematici non individuati	0,5	
	III	Il contenuto del testo è stato compreso in maniera superficiale e parziale, non sono stati individuati gli snodi tematici	1	
	IV	Il contenuto del testo è stato genericamente compreso, gli snodi tematici sono stati parzialmente individuati	1,5	
	V	Il contenuto del testo è stato pienamente compreso, non tutti gli snodi tematici sono stati individuati	2	
	VI	Il contenuto del testo e i suoi snodi tematici sono stati pienamente compresi	2,5	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	I	L'analisi formale è assente	0	
	II	Quasi nessuno degli elementi formali del testo è individuato	0,5	
	III	Sono analizzati solo pochi degli elementi formali del testo	1	
	IV	Alcuni elementi formali del testo sono analizzati in maniera superficiale	1,5	
	V	Quasi tutti gli elementi formali del testo sono analizzati	2	
	VI	L'analisi formale del testo è puntuale e completa	2,5	
	I	L'interpretazione del testo è assente	0	

Interpretazione corretta e articolata del testo	II	Sono fornite alcune semplicissime ipotesi interpretative quasi del tutto non pertinenti	0,5	
	III	Sono fornite alcune semplici ipotesi interpretative poco pertinenti	1	
	IV	Sono fornite alcune semplici ipotesi interpretative pertinenti, assenti i riferimenti al testo ed i collegamenti al contesto	1,5	
	V	Il testo è interpretato in maniera corretta con qualche riferimento al testo	2	
	VI	Il testo è interpretato in maniera approfondita con frequenti riferimenti al testo	2,5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I	Non sono espressi giudizi critici e valutazioni personali	0	
	II	Sono espresse semplicissime valutazioni personali non pertinenti rispetto al testo	0,5	
	III	Sono espresse semplici valutazioni personali a volte pertinenti rispetto al testo	1	
	IV	Sono espresse semplici valutazioni personali quasi sempre pertinenti rispetto al testo	1,5	
	V	Sono espressi valutazioni personali pertinenti e semplici giudizi critici	2	
	VI	Sono espressi giudizi critici e valutazioni personali pertinenti, articolati e ben argomentati	2,5	
TOTALE				

TOTALE PUNTEGGIO ___/20

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA B/C – TEMA ARGOMENTATIVO - ESPOSITIVO
INDICATORI E PUNTEGGIO (Max 20 punti)

RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA	COMPLETO 2,5	ADEGUATO 2	PARZIALE 1,5	SCARSO 0,5	ASSENTE 0
COESIONE E COERENZA TESTUALI	ECCELLEN TI 2,5	ADEGUATE 2	PARZIALI 1,5	SCARSE 0,5	ASSENTI 0
CORRETTEZZA GRAMMATICAL E (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)	ECCELLEN TE 2,5	ADEGUATA 2	INSODDISFA CENTE 1,5	SCARSA 0,5	ASSENTE 0
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	LESSICO RICCO E PRECISO 2,5	LESSICO ADEGUATO 2	PADRONAN ZA LESSICALE POCO PRESENTE 1,5	PADRON ANZA LESSICA LE MOLTO SCARSA 0,5	ASSENTE 0
IDEAZIONE, PIANIFICAZION E E ORGANIZZAZIO NE DEL TESTO	OTTIMI 2,5	COMPLESSIV AMENTE CORRETTO 2	USO PARZIALE 1,5	GRAVEM ENTE CARENT E 0,5	ASSENTI 0
USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATU RA	CORRETTO ED EFFICACE 2,5	COMPLESSIV AMENTE CORRETTO 2	INSODDISFA CENTE 1,5	GRAVEM ENTE CARENT E 0,5	ASSENTE 0
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	CONOSCE NZE AMPIE E RIFERIMEN TI CIRCOSTA NZIATI 2,5	CONOSCENZ E AMPIE E RIFERIMENTI ADEGUATI 2	CONOSCEN ZE AMPIE E RIFERIMENTI PARZIALME NTE PRESENTI 1,5	SCARSI 0,5	ASSENTI 0
ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	ORIGINALI 2,5	ADEGUATE 2	PARZIALME NTE PRESENTI 1,5	GRAVEM ENTE LACUNO SE 0,5	ASSENTI 0

TOTALE PUNTEGGIO ___/20

COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

IPOTESI
NUCLEO TEMATICO n. 2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
Tipologia C Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TRACCIA PROPOSTA

DIETE SOSTENIBILI PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE DELL'UOMO E DELL'AMBIENTE

CONTESTO OPERATIVO

Secondo una definizione fornita nel 2010 dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), per diete sostenibili si intendono: «diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane». L'adozione di modelli alimentari sostenibili rappresenta anche una delle principali finalità dell'Agenda 2030 dell'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU): Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo (obiettivo 12).

La ASL dell'area geografica in cui vive la candidata/il candidato, in collaborazione con Legambiente, hanno deciso di sviluppare una campagna informativa presso i consumatori, dedicata alla promozione della salute e dell'ambiente attraverso l'adozione di diete sostenibili.

ECOSOSTENIBILITA', IL CIBO CHE SALVERA' IL PIANETA

Il riscaldamento globale causato dai gas serra (anidride carbonica e metano) non potrà arrestarsi senza modificare il sistema alimentare. Infatti, le quantità di gas serra liberate dal bestiame sono pari alle emissioni dei mezzi di trasporto. Il metano è prodotto da alcuni ceppi batterici presenti negli stomaci dei ruminanti e viene liberato nell'ambiente. Per questa ragione tutti gli allevamenti intensivi non solo dei ruminanti ma anche dei polli e suini provocano l'inquinamento dell'ambiente a causa non solo dei gas serra ma anche dall'ammoniaca che si forma dalla fermentazione dei liquami. Proprio l'ammoniaca nell'aria forma le polveri sottili, particelle piccolissime che entrano nei polmoni e nel sangue.

Un altro problema è la deforestazione per creare pascoli e terreni da coltivare con conseguente aumento dell'anidride carbonica.

Gli alimenti a maggiore impatto ambientale sono manzo e agnello, a medio impatto sono pollo, tacchino e coniglio, a basso impatto sono legumi, cereali, frutta e ortaggi.

La carne bovina è da sola responsabile del 25% di tutte le emissioni di carbonio.

Il paradosso è che la fame nel mondo è aumentata a causa del progresso che ha portato al riscaldamento totale con inondazioni, siccità e calamità naturali. Non bisogna poi dimenticare lo spreco, cioè il cibo acquistato e non consumato, che contribuisce all'aumento dei gas serra e quindi del carbonio. Ogni alimento ha anche un'impronta idrica per il consumo di acqua o per l'acqua inquinata dalla sua produzione è un'impronta ecologica che rappresenta la quantità di terra o di mare usata.

In futuro ci sarà quindi un'alimentazione prevalentemente vegetale con serre ecosostenibili senza allevamenti intensi e senza spreco.

Per gli imballaggi si consiglia di usare le bioplastiche, ricavate dall'amido di mais e dalla canna da zucchero.

PRIMA PARTE

Il candidato, a partire dalle informazioni sopra riportate e sulla base delle proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali, ipotizzi di essere stato assunto come collaboratore esterno dai due enti citati in precedenza e svolga le seguenti attività:

- a) elabori delle linee guida su cui i consumatori possano basarsi per acquisti di prodotti alimentari sostenibili;
- b) crei una scheda informativa sulle procedure da seguire per la realizzazione di preparazioni alimentari casalinghe sostenibili (ad esempio tecniche di lavaggio delle materie prime, modalità di cottura, recupero degli scarti ecc.), dedicata ai consumatori;
- c) descriva le fasi organizzative per la realizzazione di un lunch di lavoro per 40 persone incentrato sulla promozione della sostenibilità alimentare e della salute.

SECONDA PARTE

La candidata/Il candidato, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite in base al percorso svolto, argomenti i seguenti punti.

1. Descriva, tra gli stili alimentari approfonditi nel corso dell'anno scolastico, quello che secondo la candidata/il candidato ha un impatto ambientale più contenuto, giustificando la sua scelta.
2. Formuli un menù sostenibile (costituito da antipasto, primo piatto, secondo piatto e contorno, tipici della tua regione) da proporre durante l'evento di cui al punto C, motivando le sue scelte, elencando le attrezzature di cucina da utilizzare nella preparazione e nel trasporto, il controllo delle merci al check-in e prima dell'uso, le tecniche di cottura, la linea del freddo e del caldo.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo)	0,50	
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo)	1-1,50	
	III	Coglie in modo corretto il significato generale del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo), mostrando una sufficiente capacità di attivare inferenze	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo), mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo) mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico - professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	

rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	II	Utilizza le competenze tecnico - professionali in maniera molto limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	
	III	Utilizza le competenze tecnico - professionali acquisite in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili/adequate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,5-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico - professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico - professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti /completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

All. A dell'O.M. 45/2023

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	1,5 -2,5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3 – 3,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4- 4,5	
	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	1,5 – 2,5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 – 3,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 – 4,5	
	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	1,5 – 2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3,5	

	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4,5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

CONTENUTI DISCIPLINARI SOMMINISTRATI

ITALIANO	
Docente	Antonina Crivello
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
UdA svolte	
UdA 1	NATURALISMO VERISMO E SIMBOLISMO ● Il Positivismo, nuovo indirizzo di pensiero. ● La tradizione realista francese. ● Il Naturalismo ● Il Simbolismo di Charles Baudelaire e i poeti maledetti ● Il romanzo naturalista e verista ● Il Verismo e la figura di Giovanni Verga ● Brano tratto dal racconto Rosso Malpelo ● Il brano tratto dai Malavoglia "Il mondo arcaico e l'irruzione della storia" cap. 1 ● Il Decadentismo in Italia e in Europa ● L'Estetismo e la figura di Gabriele D'Annunzio ● Un brano tratto dal romanzo "Il piacere" libro III, cap. II ● Poesia "La pioggia nel pineto" ● Il Simbolismo e la figura di Giovanni Pascoli ● Poesia "X agosto" ● Poesia "Il gelsomino notturno"
UdA 2	LE AVANGUARDIE E IL ROMANZO DEL NOVECENTO ● Il concetto di "avanguardia storica" ● Il Futurismo ● Il romanzo del primo Novecento ● Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere ● Un brano dal "Fu Mattia Pascal" presente nel libro di letteratura ● L'Umorismo ● Il teatro pirandelliano ● Italo Svevo: biografia, poetica, opere ● Il ritratto "dell'inetto" tratto dal libro Senilità ● Il brano "Il fumo" tratto dal libro "La coscienza di Zeno"
Uda 3	L'ERMETISMO ● Giuseppe Ungaretti ● Poesia "San Martino del carso" ● Eugenio Montale ● Da Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato

STORIA	
Docente	Antonina Crivello
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
UdA svolte	
UdA 1	LA NASCITA DELLA SOCIETA' DI MASSA E LA BELLE EPOQUE • La seconda rivoluzione industriale • La Belle Epoque • La società di massa • Colonialismo ed imperialismo • L'età giolittiana
UdA 2	LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA • L'Europa verso la guerra • Le alleanze e la preparazione del conflitto • Le cause e lo scoppio della guerra • Gli eventi fondamentali del conflitto e la sua conclusione • Le condizioni di pace • La nuova carta d'Europa • La Russia agli inizi del 1900 • La Rivoluzione Russa • La nascita dell'URSS
UDA 3	L'ETA' DEI TOTALITARISMI • Il dopoguerra in Italia. Crisi dello stato liberale • Nascita e avvento del fascismo • La costruzione dello stato fascista. • Il regime fascista. Il fascismo e gli Italiani. La politica economica del fascismo. Il ruolo della Chiesa e i Patti Lateranensi. La politica estera del fascismo. Le leggi razziali • L'ascesa di Hitler • L'ideologia nazista • La politica del terzo Reich • Lo stalinismo
UDA 4	LA SECONDA GUERRA MONDIALE • L'espansionismo nazista • Lo scoppio della guerra • L'ingresso dell'Italia in guerra • L'Europa dominata dal nazismo • La Shoà • L'ingresso dell'URSS e degli USA nel conflitto

II LINGUA STRANIERA SPAGNOLO	
Docente	Cristina Mingrino
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
Conoscenze declinate in contenuti: • El menú equilibrado • Comer bien para vivir mejor • Una buena carta de presentación: los entrantes • Joyas del mar: el pescado de mar, de agua dulce. Los mariscos • El marisco gallego • Galicia, tarta de Santiago y pulpo a la gallega • Platos típicos a base de pescados de algunas Comunidades autónomas españolas y de Perú, Colombia y Venezuela • Filetear y servir pescado en el comedor • Formas de cortar pescados • El sushi • Tipos de carne • El punto de la carne • Corte y servicio de asados en el comedor • La hamburguesa y la comida rápida • Blancos, claretes y tintos: el vino • Instrumentos para el servicio del vino • El cava: un sinfín de burbujas • Granada y sus monumentos • En busca de trabajo • La carta de presentación • Curriculum Vitae • Entrevista de trabajo • Sostenibilidad en la mesa • Modo indicativo Pretérito perfecto compuesto verbi regolari e irregolari • Modo indicativo Pretérito perfecto simple (indefinido) verbi regolari e irregolari • Modo indicativo Pretérito imperfecto verbi regolari e irregolari	

II LINGUA STRANIERA FRANCESE	
Docente	Aquilina Agostino
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
- La brigade de restaurant	

- La brigade de cuisine
- Les équipements de cuisine
- Les appareils de préparation des aliments
- Les appareils de cuisson
- Lexique des fruits et des légumes,
- Les produits de la pêche
- La volaille
- La viande de boucherie
- Les corps gras : beurre, margarine, saindoux et huile d'olive
- Les techniques de cuisson au corps gras (fire, sauter, à la plancha)
- Les techniques de cuisson mixtes (ragoût et braisage)
- Recherche sur le Couscous à base de poisson.
- La conservation des aliments
- La conservation des aliments : techniques physiques, techniques physique chimiques, par le froid, techniques chimiques
- Santé et sécurité HACCP Analyse des risques pour la maîtrise des point critiques
- Le champagne synonyme de fête et convivialité
- Le régime méditerranéen
- Les aliments biologiques et les OGM
- Les menus religieux
- Banquets et buffets

MATEMATICA	
Docente	Antonino Runci
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
● Definizione e classificazione delle funzioni (polinomiali, intere, fratte e irrazionali) ● Determinazione e rappresentazione grafica: determinazione del campo di esistenza, delle coordinate dei punti di intersezione con gli assi cartesiani x e y, degli intervalli di positività e negatività (segno della funzione) e delle coordinate di punti appartenenti al grafico di funzioni razionali intere e fratte (con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo) e semplici irrazionali ● Studio delle simmetrie di funzioni razionali e irrazionali ● Comprensione del concetto di limite di una funzione ● Calcolo del valore di limiti di funzioni razionali intere e fratte e semplici irrazionali e risolvere forme indeterminate del tipo: ∞/∞ (funzioni razionali fratte), $0/0$ (funzioni razionali fratte con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo)	

- Determinare la continuità e classificare i punti di discontinuità di una funzione, discontinuità eliminabili
- Determinazione dell'equazione degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni razionali fratte con denominatori di grado non superiore al secondo
- Definizione della derivata di una funzione in un punto e interpretazione geometrica.
- Applicazione delle regole di derivazione e calcolo della funzione derivata di funzioni razionali intere e fratte.
- Calcolo della derivata di una funzione in un punto
- Determinazione degli intervalli di crescita/decrecenza, dei punti di massimo e minimo relativi (attraverso lo studio del segno della derivata prima), degli intervalli di concavità verso l'alto e verso il basso, dei punti di flesso (attraverso lo studio del segno della derivata seconda) di funzioni razionali
- Studio e rappresentazione grafica di funzioni razionali intere e fratte (con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo), uso del software geogebra

UdA svolte Matematica

UdA 1	- Definizione di funzione reale in una variabile reale - Classificazione delle funzioni in una variabile reale - Dominio, codominio e simmetrie di una funzione (funzioni pari e dispari) - Campo di esistenza, intersezione con gli assi cartesiani, segno, simmetrie, rappresentazione grafica per punti (funzioni razionali intere e fratte con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo e semplici irrazionali) - Intorni, definizione di limite di funzione, limite finito e infinito di una funzione in un punto e all'infinito e relative interpretazioni grafiche, limiti sinistro e destro - Proprietà e operazioni con i limiti, - Forme indeterminate del tipo ∞/∞ (funzioni razionali fratte), $0/0$ (funzioni razionali fratte con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo) - Funzioni continue, continuità di una funzione, punti di discontinuità e loro classificazione - Asintoti di una funzione, asintoti verticali, orizzontali ed obliqui (funzioni razionali fratte con denominatori di grado non superiore al secondo)
UdA 2	- Definizione di rapporto incrementale e interpretazione geometrica - Definizione di derivata in un punto e funzione derivata - Significato geometrico di derivata - Regole di derivazione (derivata del prodotto di una costante per una funzione derivabile, derivata della somma, del prodotto, del quoziente) - Derivate successive - monotonia di una funzione (funzioni crescenti e decrescenti) e di massimo e di minimo relativo e assoluto - Intervalli di crescita/decrecenza e massimi e minimi relativi (attraverso lo studio del segno della derivata prima) di funzioni razionali - punto di flesso e di concavità in un punto - Intervalli di concavità e punti di flesso (attraverso lo studio del segno della derivata seconda) di funzioni razionali - Grafico di funzioni razionali intere e fratte (con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo)

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
Docente	Dell'Ajra Alessandro
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
UdA svolte	
UdA 1 PROFILI GIURIDICI E LEGISLAZIONE DI SETTORE	• Le diverse forme giuridiche d'impresa • L'azienda, l'impresa e l'imprenditore • L'impresa familiare • Le società di persone, di capitali e cooperative e le loro caratteristiche • Le norme obbligatorie • Il TUSL e la sicurezza sui luoghi di lavoro • La sicurezza alimentare • La disciplina dei contratti di settore: aspetti giuridici dell'attività ristorativa e/o albergheria • L'autonomia contrattuale e l'offerta al pubblico • La proposta contrattuale e il "menu" (aspetti giuridici) • Il codice del consumo: la tutela del cliente – consumatore • La responsabilità civile, penale e amministrativa dell'azienda turistica • La locazione immobiliare e l'affitto d'azienda
UdA 2 OBIETTIVI DI BUSINESS E PIANI DI SVILUPPO AZIENDALE	• La pianificazione, la programmazione e le strategie d'impresa • La programmazione strategica e tattica • Le attività di programmazione economica e finanziaria • L'analisi di piani aziendali • L'avvio di una nuova impresa e il business plan • Gli obiettivi di efficienza, efficacia e qualità • L'amministrazione e il controllo • Il ruolo della contabilità direzionale e del controllo di gestione • La redditività e il break-even point • Il budget finanziario, economico e degli investimenti • I budget di settore • Il budget delle imprese di ristorazione e/o alberghiere
UdA 3 IL MARKETING PER LO SVILUPPO	• IL marketing • Gli obiettivi di marketing e di comunicazione • Il marketing strategico e operativo • L'analisi del mercato e del consumatore

D'IMPRESA	● Il mercato-obiettivo e il posizionamento del prodotto / servizio turistico ● La segmentazione del mercato, le ricerche di mercato ● L'analisi della concorrenza ● Le strategie di marketing ● Il marketing mix: prodotto, distribuzione, prezzo e promozione ● I piani di marketing
-----------	--

EDUCAZIONE CIVICA	
Docente	Dell'Ajra Alessandro
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
La valorizzazione del lavoro, come principio cardine della nostra società. Attitudini e conoscenze relative al mondo del lavoro e all'autoimprenditorialità. L'importanza della tutela del risparmio. La tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone. Il contrasto alle dipendenze derivanti da droghe, fumo, alcool, uso patologico del web, gaming e gioco d'azzardo. I rischi e gli effetti dannosi del consumo di ogni tipologia di droghe, comprese le droghe sintetiche, e di altre sostanze psicoattive, nonché dei rischi derivanti dalla loro dipendenza.	

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Docente	Buccheri Cecilia
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
UdA SVOLTE: UdA n.1 "SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI": Igiene dei prodotti alimentari - I Manuali di Buone Pratiche Igieniche - Il sistema HACCP - La valutazione della gravità del rischio - La contaminazione degli alimenti- La contaminazione biologica degli alimenti: le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) - I prioni - I virus - I batteri - I fattori di crescita microbica - Le tossinfezioni alimentari - I principali batteri responsabili di MTA - I funghi microscopici - Le parassitosi intestinali- La contaminazione fisica degli alimenti - La contaminazione chimica degli alimenti : gli agrofarmaci - gli zoofarmaci - sostanze cedute dai MOCA - i metalli pesanti.	

Conservazione degli alimenti: cenni storici - Tecnologie alimentari - Alterazione degli alimenti - Classificazione e caratteristiche generali dei metodi di conservazione.

UdA n.2 **"QUALITÀ, TUTELA DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ E CONSUMI":**

La filiera agroalimentare - Impatto ambientale della filiera agroalimentare - Le frodi nella filiera agroalimentare - La sicurezza alimentare nella filiera produttiva - La qualità della filiera agroalimentare - Le certificazioni di qualità - Un modo diverso di valutare gli acquisti alimentari: la sostenibilità sociale.

UdA n.3 **"ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE":**

Sana e corretta alimentazione - La dieta nell'età evolutiva - La dieta del neonato e del lattante - L'alimentazione complementare - La dieta del bambino - La dieta dell'adolescente - La dieta dell'adulto - La dieta in gravidanza - La dieta durante l'allattamento - La dieta nella terza età

Diete e benessere - Stili alimentari - La dieta mediterranea - La dieta sostenibile - Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire - Le diete vegetariane - Le diete semivegetariane - La dieta nello sport.

Prodotti alimentari innovativi - Alimenti salutistici - Alimenti destinati a un'alimentazione particolare - Gli integratori alimentari - Gli alimenti funzionali - I nuovi alimenti - Gli alimenti geneticamente modificati - La classificazione NOVA degli alimenti.

UdA n.4 **"ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE":**

Le malattie cardiovascolari - L'ipertensione arteriosa - Le iperlipidemie e l'aterosclerosi - Grassi e salute - Alcol e salute.

Le malattie del metabolismo - La sindrome metabolica - Il diabete mellito - L'obesità - L'iperuricemia e la gotta - L'osteoporosi

I disturbi gastrointestinali - Le malattie epatiche

Le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - La sensibilità al glutine e la celiachia - La diagnosi delle allergie e delle intolleranze - Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

I tumori - I disturbi del comportamento alimentare.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	
Docente	Salvatore Giuliano
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
<u>UDA 1 e UDA 2 LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SICUREZZA SUL LAVORO</u> I rischi igienici - L'igiene del ristorante: operatori, ambienti, attrezzature- L'igiene delle lavorazioni: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, mantenimento, trasporto, gestione dei rifiuti. La legislazione alimentare - il sistema HACCP e la sua applicazione - Il piano di autocontrollo. Il TUSL - Gli obblighi del datore di lavoro - Gli obblighi dei lavoratori - I rischi di infortunio - La prevenzione degli infortuni- I rischi di malattia professionale - La prevenzione delle malattie professionali.	

UDA 3: APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'economato – La pianificazione degli acquisti - Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci – La gestione delle scorte – La valorizzazione delle giacenze. Concetto di genuinità e frodi alimentari – I prodotti di qualità certificata: certificazioni europee, certificazioni italiane, certificazioni religiose.

UDA 4: I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

Le portate – L'evoluzione del menu – I tipi di menu – Menu per occasioni di servizio emergenti – Menu per stili alimentari emergenti: diete vegetariane – L'equilibrio nutrizionale del menù – Le intolleranze alimentari – Il food & beverage cost.

UDA 5: CATERING E BANQUETING

Il servizio di catering – La ristorazione collettiva – I menù della ristorazione collettiva: ristorazione sociale, scolastica, aziendale, viaggiante – L'organizzazione della produzione
Il servizio di banqueting – L'organizzazione del servizio: definizione, preparazione e svolgimento.

UDA 6: A TAVOLA COL "MADE IN ITALY"

Rielaborazione delle conoscenze acquisite negli anni precedenti sulle cucine regionali. Evoluzione delle abitudini alimentari – Prodotti tipici delle Regioni italiane Ricettario "Made in Italy": i menù della cucina regionale – Breve storia della gastronomia siciliana.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

Docente

Salvatore Pagano

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA 0: MENU

- Il menù d'albergo
- i menù per banchetti
- i menu à la carte e à la gran carte
- costruire un menù

UDA 1; IL VINO

- Il vino e l'enologia
- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino
- La vinificazione in rosso
- La vinificazione in bianco
- La vinificazione con macerazione carbonica
- Affinamento e stabilizzazione
- I vini passiti

UDA 2: LA NORMATIVA DEL SETTORE VINICOLO

- I requisiti DOP – IGT – DOCG
- I disciplinari di produzione

UDA 3: LA PRODUZIONE DEGLI CHAMPAGNE

- La produzione dei vini spumanti
- Il metodo Champenois (classico)
- Il metodo charmat

UDA 4: LA BIRRA

- Le fasi di produzione

UDA 5: I DISTILLATI

- La distillazione
- Le principali acquaviti

SCIENZE MOTORIE	
Docente	Serena Spina
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
UdA 1 Attività sportiva in sicurezza	Vademecum: acquisizione di un comportamento responsabile che prevenga infortuni in palestra
UdA 2 Figura professionale	Ginnastica posturale: esercizi di mobilità articolare, di rafforzamento del tono e allungamento muscolare. Primo soccorso: come si presta il primo soccorso e come trattare i traumi più comuni (distorsione, fratture, ferite, ustioni)
Uda 3 Convivenza civile	Il Fair play: comportamento eticamente corretto da adottare nella pratica delle diverse discipline sportive. La carta del fair play
Uda 4 Percezione di sé e completament o dello sviluppo funzionale	Consolidamento degli schemi motori di base. Potenziamento delle capacità coordinative, condizionali ed espressive Esercizi con la palla, finalizzati anche alle tecniche di alcuni giochi sportivi. Esercizi per potenziare la resistenza e per la coordinazione generale senza e con l'aiuto del pallone di pallavolo, basket ecc. Esercizi per potenziare la forza e il tono dei vari distretti muscolari, Esercizi di preatletica (andature, affondi). Flessibilità e mobilità articolare attraverso esercizi a corpo libero.

Uda 5	
Lo sport	
le regole ed il fair play	Il gioco della pallavolo: le regole principali ed i fondamentali di gioco (battuta, palleggio, bagher, schiacciata, muro). Il gioco del calcio: fondamentali e partite. Cenni storici sulle Olimpiadi: antiche e moderne.
Uda 6	
Sport e salute	Che cos'è la dipendenza; uso, abuso e dipendenze; differenza tra dipendenze ed assuefazione; il doping. Principali apparati del corpo umano Disturbi del comportamento alimentare

IRC	
Docente	Giuseppe Cammarata
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
RELIGIONI E MULTICULTURALITÀ: La secolarizzazione e il pensiero debole La religione tra superstizione e paranormale. Gli esorcismi. Differenze tra relativismo e molteplicità delle prospettive della conoscenza. Le sette religiose e i movimenti religiosi. i Testimoni di Geova; La Pasqua, origine e significato	
"TUTTO È RELAZIONE": la relazione come base Vocazione al matrimonio Etica del web	
IL CRISTIANESIMO NELLA STORIA EUROPEA – L'ETÀ MODERNA": -I santi sociali dell'800-900 del secolo scorso; I Totalitarismi, -la Chiesa e i concordati. Il Papato postconciliare	

I docenti del Consiglio di Classe
(Firme Docenti)

INSEGNAMENTI	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO	Antonina Crivello	
STORIA	Antonina Crivello	
LINGUA INGLESE	Francesco Bruno	
II LINGUA SPAGNOLO	Cristina Mingrino	
II LINGUA FRANCESE	Agostino Aquilina	
MATEMATICA	Antonino Runci	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Dell'Ajra Alessandro	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Cecilia Buccheri	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	Salvatore Giuliano	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Salvatore Pagano	
SCIENZE MOTORIE	Serena Spina	
IRC	Giuseppe Cammarata	
DOCENTE SPECIALIZZATO	Rosa Aurora Di Caro	
DOCENTE SPECIALIZZATO	Fabiola Venezia	
DOCENTE SPECIALIZZATO	Giancarmine Volpe	

Palermo, 07/05/2025

Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico Di Rosa