



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V A S

PERCORSO

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

ESAMI DI STATO A.S. 2024/2025





SOMMARIO

SOMMARIO	2
PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALI DELLA CLASSE (P.E.Cu.P)	4
PROFILO SPECIFICO DELLA CLASSE	4
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	4
COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO	5
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (2018)	6
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO PECULIARI DEL PERCORSO	6
QUADRO ORARIO	8
ELENCO ALUNNI	9
CONSIGLIO DI CLASSE	10
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	11
OBIETTIVI TRASVERSALI, METODOLOGIE	11
CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE	11
METODI E STRATEGIE	12
VERIFICHE E VALUTAZIONE	13
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	14
UDA PER ASSE	15
CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	20
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	22
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	22
(PTOF 2022/2025)	22
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	23
EDUCAZIONE CIVICA	23
MODULO DI ORIENTAMENTO	23
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	26
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME	26
COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	27
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	34
TIPOLOGIA A – ANALISI DEL TESTO	34
INDICATORI E PUNTEGGIO (Max 20 punti)	34
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	37
TIPOLOGIA B/C – TEMA ARGOMENTATIVO - ESPOSITIVO	37
INDICATORI E PUNTEGGIO (Max 20 punti)	37
COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA	40
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA	42
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	45
CONTENUTI DISCIPLINARI SOMMINISTRATI	48
ITALIANO	48
STORIA	49
LINGUA INGLESE	50
II LINGUA STRANIERA FRANCESE	51



II LINGUA STRANIERA SPAGNOLO	52	
MATEMATICA		53
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA		54
EDUCAZIONE CIVICA		55
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA		57
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA		58
SCIENZE MOTORIE		60
IRC		61
I docenti del Consiglio di Classe		63



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

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

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.
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



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.



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

SALA E VENDITA

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	0	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	7 (+2*)	5	4 (+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
SERVIZI SALA E VENDITA	2h Sala -Scienza e Cultura dell'Alimentazione	----- ----	2h Sala-Scienza e Cultura dell'Alimentazione



ELENCO ALUNNI

N.	Cognome e Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



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	COMPAGNINO MARINA			
STORIA	COMPAGNINO MARINA			
LINGUA INGLESE	ABBENANTE MARIA			
II LINGUA (Spagnolo)	MINGRINO CRISTINA			X
MATEMATICA	MEGNA GIUSEPPE			X
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	VENTO MAURIZIO			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GIACALONE DANIELE	X	X	X
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	LO CASCIO ANTONINO		X	X
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	ALIOTTA GIOVANNI	X	X	X
SCIENZE MOTORIE	SCICCHITANO SALVATORE			X
IRC	CAMMARATA GIUSEPPE			
DOCENTE SPECIALIZZATO	VENEZIA FABIOLA			



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta eterogeneamente da entrambi i generi e la maggior parte ha una frequenza regolare, ad eccezione di n. 3 alunni che fin dai primi giorni di scuola non frequentano. È presente un alunno in condizione di disabilità che segue una programmazione per obiettivi minimi, come indicato nel rispettivo PEI; ed è anche presente in classe un alunno al quale negli anni precedenti era stata riconosciuta una disabilità non più convalidata nell'anno scolastico in corso, ma nonostante ciò, secondo anche le indicazioni dell'ASL, il C.d.C. ha ritenuto opportuno definire un PDP.

Il comportamento è generalmente corretto da parte degli alunni, rispettano complessivamente le regole.

In merito all'andamento didattico, la situazione di base è nel complesso positiva, nello specifico, un esiguo numero di allievi ha manifestato delle capacità di base ben strutturate, per il rimanente gruppo, grazie ad attività di recupero e potenziamento realizzate durante l'anno scolastico ed ad un continuo impegno, si è registrato un graduale miglioramento delle competenze di base indispensabili per superare l'anno in corso e per l'ammissione agli esami di stato, nonostante persistano alcune difficoltà in alcune discipline. Dal punto di vista comportamentale la classe è ben strutturata sotto l'aspetto sociale, in generale gli allievi sembrano che abbiano avviato un corretto processo di crescita e maturazione personale, manifestando atteggiamenti che denotano serietà e senso di responsabilità ed interesse per le attività didattiche proposte in classe; pertanto, nel complesso la classe sembra recepire gli interventi educativi di tutti i docenti

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

Nel rispetto dell'autonomia didattica e delle peculiarità delle differenti discipline di insegnamento, i docenti si avvarranno, nel corso dell'A.S., delle metodologie didattiche e degli strumenti più adeguati tra quelli di seguito schematizzati

METODI DIDATTICA IN PRESENZA	METODI DDI
Metodo induttivo Metodo deduttivo Metodo scientifico Didattica laboratoriale Lezione frontale Lezione interattiva Ricerca individuale e/o di gruppo Lavoro per gruppi di livello Cooperative learning Brainstorming Problem solving e Discussione Flipped Classroom Lezione segmentata	Flipped Classroom Brainstorming Metodo induttivo Metodo deduttivo Metodo scientifico

STRUMENTI DIDATTICA IN PRESENZA	STRUMENTI DDI
Libri di testo Schede predisposte dall'insegnante Testi didattici di supporto Riviste e giornali Cartelloni Computer, LIM, software didattici e multimediali, Internet Uscite sul territorio e/o visite guidate Giochi didattici Osservazioni sistematiche Autobiografia cognitiva	Libri digitali Audio-lezioni Video-lezioni Google Classroom Registro elettronico Piattaforma G-SUITE Lezione in videoconferenza con Google Meet Contenuti digitali Presentazioni multimediali

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Modalità di verifica:

SCRITTA/PRATICA	ORALE	PROVE IN SITUAZIONE
Comпонimenti, relazioni, sintesi Grafici e tabelle Prove a domanda aperta e risposta aperta Prove a domanda aperta e risposta chiusa Questionari a scelta multipla Testi di completamento Prove strutturate Esercitazioni pratiche in laboratorio Libere espressioni di creatività (videoregistrazione di produzioni enogastronomiche) Elaborati, saggi, componimenti Simulazioni operative	Relazione su attività svolte Interrogazioni Interventi in discussioni Dialogo Conversazioni spontanee e guidate su argomenti di studio e non Simulazioni operative	Compiti di realtà relativi a UDA multidisciplinari e/o disciplinari



Fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale sono:

La valutazione del processo formativo nel suo complesso terrà conto non soltanto dell'esito formale di tutte le verifiche ma anche di altri parametri valutativi, che verranno costantemente monitorati durante tutto l'anno, quali, ad esempio:

- il miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza;
- le sue capacità di ascolto e di attenzione;
- l'impegno e la partecipazione attiva durante le lezioni;
- la puntualità nel sottoporsi alle verifiche;
- la frequenza scolastica.
- la partecipazione ed esiti relativi alle attività di recupero
- la partecipazione ed esiti relativi alle attività extracurricolari

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

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

- Visite a beni artistici e culturali del territorio
- Visite aziendali
- Partecipazione ad attività del settore professionalizzante
- Visione di video, di opere cinematografiche e teatrali
- Partecipazione al Gruppo sportivo dell'Istituto
- Partecipazione a conferenze
- Partecipazione alle attività relative al progetto Erasmus plus
- Partecipazione ai progetti da FIS, ai progetti PON, ai Progetti PNRR
- Visita guidata al territorio collegata all'asse dei linguaggi e a quello storico-sociale.

UDA PER ASSE

SVILUPPO ECONOMICO, ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA' ECO-SOSTENIBILE ANCHE A TAVOLA

asse/i di riferimento	
ASSE DEI LINGUAGGI-ASSE MATEMATICO-ASSE SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE-ASSE STORICO/SOCIALE	
breve descrizione	
Si analizzano, si rappresentano e si studiano aspetti della realtà collegati alla sostenibilità all'interno delle strutture ristorative e turistiche in generale, al fine di osservare l'evoluzione del fenomeno e la comprensione dei suoi aspetti rilevanti, per maturare comportamenti coerenti e idonei a salvaguardare l'ambiente e le sue risorse.	
competenze target	
Competenze dell'area generale	COMPETENZA IN USCITA N° 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. COMPETENZA INTERMEDIA N° 3 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. COMPETENZA IN USCITA N° 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. COMPETENZA INTERMEDIA N° 7 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale

	maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. COMPETENZA IN USCITA N° 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. COMPETENZA INTERMEDIA N° 10 Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. COMPETENZA IN USCITA N° 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 COMPETENZA INTERMEDIA N° 11 Padroneggiare, in autonomia, 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. COMPETENZA IN USCITA N° 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. COMPETENZA INTERMEDIA N° 12 Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
Competenze dell'area d'indirizzo	COMPETENZA IN USCITA N° 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

COMPETENZA INTERMEDIA N° 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.

COMPETENZA IN USCITA N° 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

COMPETENZA INTERMEDIA N° 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.

COMPETENZA IN USCITA N° 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.

COMPETENZA INTERMEDIA N° 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.

COMPETENZA IN USCITA N° 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.

COMPETENZA INTERMEDIA N° 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.

discipline coinvolte	
Italiano-Inglese-Spagnolo-Matematica-DTA- Cucina-Sala e Vendita- Alimentazione-Scienze Motorie- IRC	
contenuti e competenze disciplinari	
Insegnamento	Competenze e Conoscenze declinate in contenuti
Inglese	Glowing Sicily. Food sustainability
Italiano	La sostenibilità ambientale e gli sprechi alimentari (lettura di articoli relativi all'argomento trattato)
IRC	• Cos'è la sostenibilità? Introduzione ai concetti di sviluppo sostenibile, impronta ecologica, economia circolare. • Il sistema alimentare globale: i problemi legati allo spreco alimentare, all'impatto ambientale e alle disuguaglianze. • La dimensione etica dell'alimentazione: la responsabilità individuale e collettiva verso l'ambiente e le persone più vulnerabili. • La dottrina sociale della Chiesa e l'alimentazione: Approfondimento dei principi fondamentali della dottrina sociale, con particolare attenzione alla dignità della persona, alla giustizia sociale e alla cura del creato.
Spagnolo	Riflessione sul tema "Descubre la nueva gastronomía: más sostenibilidad en la mesa"
Matematica	Funzione reale in una variabile reale (analisi di aspetti della realtà collegati alla sostenibilità): • Campo di esistenza, intersezione con gli assi cartesiani, studio del segno, intervalli di crescita/decrecenza, punti di massimo e minimo, concavità e punti di flesso di una funzione razionale. • Rappresentazione nel piano cartesiano di una funzione razionale.
DTA	• Il turismo sostenibile • Il country brand e il suo valore per l'Italia • Evoluzione del turismo • Ecologia, equità ed economia alla base del turismo responsabile
CUCINA	La valorizzazione dei prodotti alimentari in una cucina sostenibile: il patrimonio locale e naturale e l'utilizzo dei prodotti locali nell'eco-ristorazione – la gastronomia del "riuso"

SALA E VENDITA	● Utilizzo dei prodotti a km 0 (possibilità di ridurre utilizzo di mezzi e dei percorsi a lungo tratto) ● Riduzione fino ad esclusione della plastica all'interno dell'attività di ristorazione ● Sostituzione del materiale plastico con nuove forme di finger food sempre più eco sostenibili
ALIMENTAZIO NE	● L'alimentazione sostenibile(Doppia Piramide Alimentare). ● Dieta onnivora,vegetariana e vegana a confronto. ● Le patologie connesse ad un eccessivo consumo di carne. ● Ridurre il consumo di carne rossa: una scelta per la salute e per il pianeta.
SCIENZE MOTORIE	● Principi base dell'alimentazione ● Dieta ideale e alimentazione dello sportivo ● Alimentazione sostenibile

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 punteggi - 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

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.

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[^]AS percorso SALA e VENDITA, il modulo di Orientamento progettato dal CdC è il seguente:

Il mio progetto di vita	
COMPETENZE	

<i>LifeComp</i> Area Personale - Sociale – Imparare ad imparare <i>EntreComp</i> Area Risorse <u><i>DigComp</i></u> Area Creazione di contenuti digitali Area Risolvere i problemi PCTO	• Flessibilità: capacità di gestire le transizioni e l'incertezza e di affrontare le sfide • Benessere: ricerca della soddisfazione nella vita, cura della salute fisica, mentale e sociale e adozione di uno stile di vita sostenibile • Empatia: la comprensione delle emozioni, delle esperienze e dei valori di un'altra persona e il saper dare risposte appropriate • Mentalità di crescita (Growth mindset): credere nel potenziale proprio e degli altri di imparare e progredire continuamente • Pensiero critico: capacità di valutare informazioni e argomenti per sostenere conclusioni motivate e sviluppare soluzioni innovative • Gestione dell'apprendimento: pianificazione, organizzazione, monitoraggio e revisione del proprio apprendimento • Motivazione e perseveranza • Riflettere sulle proprie attitudini e predisposizioni • Creatività • Dare valore alle idee • Prendere iniziativa • Imparare dalle esperienze • Sviluppare contenuti digitali • Risolvere problemi
---	--

MONTE ORE COMPLESSIVO

30 ORE

ATTIVITA' CURRICULARI

DISCIPLINE	ATTIVITA'	Metodologia	n.ore	Soggetti coinvolti
ITALIANO e STORIA	<i>Lettura di alcuni testi di autori della letteratura italiana,</i>	Cooperative learning, circle time	2	Docenti e studenti

INGLESE	Lettura e comprensione del testo della canzone "Perfect"	Cooperative learning	2	Docente e studenti
SPAGNOLO	Credere nel potenziale proprio e degli altri. Visione di un film con riflessione guidata. Lettura di testi con discussione guidata e riflessione tematica.	Autovalutazione attraverso il feedback Cooperative learning	2	Docenti e studenti
MATEMATICA	Problemi matematici finalizzati ad incoraggiare l'allievo nel credere nel potenziale proprio e degli altri di imparare e progredire continuamente e per favorire lo sviluppo della capacità di valutare informazioni e argomenti per sostenere conclusioni motivate.	Problem solving	2	Docente Studenti
LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE CUCINA	L'importanza della formazione enogastronomica, della conoscenza delle lingue straniere e della scelta dei posti di lavoro per le prime esperienze sul campo.	Lezioni frontali, problem solving, supporto video	2	Docente Studenti
LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE SALA	Analisi dei possibili sbocchi professionali nelle diverse attività di servizio e in particolare quelle del settore turistico e ristorativo. Il CCNL di settore ed il curriculum vitae.	Scoperta guidata. Lettura di testi. Lettura della normativa specifica. Lezione interattiva.	4	Docente Studenti
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Visione e discussione del Film: Inside out 2		3	Docente Studenti



RELIGIONE	Analisi delle criticità nel proprio percorso di vita e professionale.	Circle Time	3	Docente e Studenti
-----------	---	-------------	---	--------------------

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI/ PCTO				
1	• Visite didattiche • Attività Erasmus (con eventuale questionario di autovalutazione delle competenze)		10	

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

In allegato agli atti del presente documento, che ne costituisce parte integrante, la relazione sulle attività di P.C.T.O. presentata dal tutor **prof. Vento Maurizio** 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 e 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:

- la tipologia della prova da costituire, tra quelle previste nel quadro di riferimento dell'indirizzo (con DM 15 giugno 2022, N. 164);

- 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.

1 spinalba: biancospino

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 rotola 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 divertirò 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 contemporanea.

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 provveduti 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? Elaboro 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 se 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.

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

Indicatori	Leveli	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, sintassi, punteggiatura)	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	
	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,	I	L'analisi formale è assente	0	
	II	Quasi nessuno degli elementi formali del testo è individuato	0,5	

stilistica e retorica	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	
Interpretazione corretta e articolata del testo	I	L'interpretazione del testo è assente	0	
	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 espresse 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)

Indicatori	Livelli	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 espresse non sono collegate tra di loro e sono presenti frequenti salti logici e contraddizioni nell'esposizione	0,5	
	III	Le idee espresse sono non del tutto collegate tra di loro, sono presenti salti logici nell'esposizione	1	
	IV	Le idee espresse sono collegate tra di loro; l'uso dei connettivi è parziale e qualche volta improprio	1,5	
	V	Le idee espresse 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	2,5	

		conseguenziale		
Correttezza grammaticale e (ortografia, morfologia, sintassi)	I	Il testo presenta gravissimi errori ortografici, morfologici e sintattici	0	
	II	Il testo presenta gravi errori ortografici, i costrutti sintattici sono quasi sempre errati	0,5	
	III	Il testo presenta errori ortografici e morfologici, i costrutti sintattici sono quasi sempre scorretti	1	
	IV	Il testo presenta qualche errore a livello ortografico e morfologico e un andamento sintattico non sempre lineare	1,5	
	V	Il testo risulta quasi del tutto corretto per ortografia, morfologia e sintassi	2	
	VI	Il testo risulta pienamente corretto sia a livello ortografico che morfosintattico	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	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	Errori nell'impostazione e nell'organizzazione del testo	0	
	II	Uso non corretto di elementi di pianificazione e strutturazione del testo	0,5	
	III	Uso poco corretto di elementi di pianificazione e strutturazione del testo	1	
	IV	Testo organizzato in maniera elementare	1,5	
	V	Testo pianificato ed organizzato in maniera corretta e pertinente	2	
	VI	Padronanza nella capacità di strutturare il discorso e nell' articolare il testo in maniera pertinente e unitaria	2,5	
Uso	I	La punteggiatura è collocata senza alcun criterio	0	



corretto ed efficace della punteggiatura	II	L'uso della punteggiatura è quasi del tutto scorretto	0,5	
	III	L'uso della punteggiatura è improprio	1	
	IV	L'uso della punteggiatura è parzialmente corretto	1,5	
	V	L'uso della punteggiatura è corretto	2	
	VI	La punteggiatura è utilizzata in maniera puntuale ed efficace	2,5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I	Conoscenze errate e riferimenti culturali assenti	0	
	II	Conoscenze imprecise e riferimenti culturali assenti	0,5	
	III	Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi	1	
	IV	Conoscenze semplici e corrette, riferimenti culturali a volte poco precisi	1,5	
	V	Conoscenze corrette e sufficientemente articolate, semplici riferimenti culturali pertinenti	2	
	VI	Piena conoscenza della tematica e ricorso ai riferimenti culturali ampio e congruente	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	0,5	
	III	Sono espresse semplici valutazioni personali poco pertinenti	1	
	IV	Sono espresse valutazioni personali pertinenti e poco argomentate	1,5	
	V	Sono espressi valutazioni personali pertinenti e semplici giudizi critici parzialmente argomentati	2	
	VI	Sono espressi giudizi critici e valutazioni personali pertinenti, articolati e ben argomentati	2,5	
TOTALE				

Totale punteggio__/20 Voto : ___ /10



COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Ippsar Paolo Borsellino

AS 2024-2025

5AS

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

DIETA SOSTENIBILE:

APPLICAZIONI NELLA VITA QUOTIDIANA E IN AMBITO PROFESSIONALE

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 per i consumatori, dedicata alla promozione della salute e dell'ambiente attraverso l'adozione di diete sostenibili.

PRIMA PARTE

La candidata/Il candidato, sulla base delle sopracitate considerazioni e a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, 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 anche sulla base della doppia piramide alimentare;
- b) descriva analiticamente le fasi organizzative per la realizzazione di un evento enogastronomico incentrato sulla promozione della sostenibilità ambientale (sceglia il tipo di evento, il servizio che ritenga più idoneo al contesto; Fornisca la motivazione delle scelte e precisi la presenza delle figure professionali preposte; Evidenzi quali sono i vantaggi che apporta il tipo di servizio scelto);
- c) elabori uno spot pubblicitario televisivo per la campagna informativa ASL-Legambiente, considerando tutti aspetti necessari (ad esempio titolo, slogan, colonna sonora, trama del video ecc.), motivando le sue scelte.

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 Definisca il concetto di salute e spieghi sinteticamente come lo stile alimentare possa incidere su di essa in modo sia positivo che negativo.
- 2 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.
- 3 Descriva le portate che intende preparare (ad esempio panini freddi o caldi, tramezzini, bruschette mediterranee, sandwich, piatti alla fiamma, assaggi di primi/secondi piatti, dessert) spiegando come gli ingredienti scelti rispecchiano la natura dell'incarico dato e dettagliando la lista degli eventuali allergeni.
- 4 Proponga durante l'evento sopracitato una bevanda, con connotazione di stagionalità, con l'uso di prodotti tipici e sostenibili (o di scarto) e indichi eventuali marchi di qualità (DOC, IGT, DOP, BIO, ecc) delle bevande utilizzate. Descriva analiticamente, inoltre, ingredienti, tecnica di preparazione, elenco delle attrezzature professionali utilizzate per la preparazione, dettagliando la lista degli eventuali allergeni.

(Tratto e modificato da "Speciale Esame di Stato-Simulazione di seconda prova scritta- G.Dimitri, L.Giordano-Testo A.Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione-Poseidonia Scuola)



Durata massima della prova: 6 ore.

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.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi o
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	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	

adeguata argomentazione	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 rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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	
	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/adeguate 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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,5 -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	Prof.ssa Marina Compagnino
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
Conoscenze declinate in contenuti ● Naturalismo. I presupposti filosofici: Positivismo, Darwinismo, Determinismo. E. Zola: Il ciclo dei Rougon Macquart ● Il Verismo e la figura di Giovanni Verga: ○ Vita dei campi: Rosso Malpelo ○ Il ciclo dei vinti: I Malavoglia, incipit del romanzo. ○ Mastro Don Gesualdo: trama dell'opera ● Charles Baudelaire: ● Poemetti in prosa: Perdita d'aureola ● Il Decadentismo in Italia e in Europa ● L'Estetismo e la figura di Gabriele D'Annunzio: ○ Il Piacere, libro I, cap. II (presentazione del protagonista Andrea Sperelli); ○ da Alcyone, La pioggia nel pineto. ● Il Simbolismo e la figura di Giovanni Pascoli: ○ la poetica del fanciullino; ○ da Myricae, X Agosto, Novembre ● Il concetto di "avanguardia storica". Il Futurismo: il Manifesto ● Aldo Palazzeschi, E lasciatemi divertire! ● Il romanzo del primo Novecento ● Grazia Deledda: ○ Elias Portolu: La preghiera notturna, cap. III ● Luigi Pirandello: ○ Il fu Mattia Pascal: trama e temi principali. ○ L'Umorismo: la distinzione tra comico e umoristico attraverso l'esempio ● della vecchia signora; ○ da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato, La patente; ○ Il metateatro: I sei personaggi in cerca d'autore, la trama e i temi principali ○ Il teatro del grottesco: Così è, (se vi pare), atto III, scene 7°-9°. ● Italo Svevo: ● La coscienza di Zeno: cap. III, Il fumo ● Giuseppe Ungaretti: ● L'allegria: Veglia, San Martino del Carso, Mattina, Natale, Soldati ● Salvatore Quasimodo:	

- Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici.
- Leonardo Sciascia: Una storia semplice (lettura integrale)

Contenuti trattati dopo il 15 maggio

- Eugenio Montale:
 - Ossi di seppia: Non chiederci la parola; Spesso il male di vivere ho incontrato;
 - Le occasioni: Non recidere, forbice, quel volto;
 - Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.
- Umberto Saba
 - Il Canzoniere: Amai, Goal, Trieste, Ed amai nuovamente.

STORIA	
Docente	Prof.ssa Marina Compagnino
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
Conoscenze declinate in contenuti ● L'Europa verso la guerra ● Le alleanze e la preparazione del conflitto ● Le cause e lo scoppio della Prima guerra mondiale ● Gli eventi fondamentali del conflitto e la sua conclusione ● I trattati di pace ● La Rivoluzione Russa ● Il primo 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. Il ruolo della propaganda. ● La crisi del '29 ● L'ascesa di Hitler ● L'ideologia nazista ● La politica del terzo Reich ● 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
- La controffensiva degli alleati
- Lo sbarco in Sicilia, il crollo del fascismo e l'Armistizio dell'8 settembre
- La Resistenza
- La persecuzione degli ebrei in Italia: le Fosse Ardeatine
- La liberazione dell'Italia e la fine della guerra
- Il secondo Dopoguerra: il processo di Norimberga; il Referendum del 1946 e la nascita della Repubblica.

LINGUA INGLESE	
Docente	Prof.ssa Abbenante Maria
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
● European Countries and their capitals ● Different types of Menu ● The British Government ● The waiter's uniform ● F & B Staff ● Setting the table ● Writing a CV ● E-mail ● The Internet ● The food sustainability ● Glowing Sicily ● HACCP ● The food supply chain ● Banqueting ● Buffet service ● The gala dinner ● Il futuro ● Verbi irregolari ● Comparativi e superlativi regolari e irregolari ● Duration form	

II LINGUA STRANIERA FRANCESE	
Docente	Prof. Aquilina Agostino
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
• La mise en place et l'organisation du travail en salle : linge, couverts, assiettes et verres. • Les différents types de services : à l'assiette, à l'assiette clochée, à l'anglaise et à la française • Avez-vous réservé ? • Les différents types de services : à l'assiette, à l'assiette clochée, à l'anglaise et à la française • Le service au guéridon ou à la russe, au plat sur table et le buffet • Banquets et grands buffets • Carte ou menu • Jeux de rôle, accueillir et commander au restaurant. Ecrivez 2 menus complets, un à base de viande et l'autre à base poissons. • Le système HACCP • Les infections et les intoxications alimentaires • La sécurité en cuisine et la tenue du cuisinier professionnel • L'hygiène • Il faut respecter les règles • La carte des vins et des desserts • Les fromages au menu • Les différentes typologies de fromages • Comment servir le fromage • Les banquets • La conception du menu • Les gammes de la carte • Organisation du travail en salle • Le service, le travail en salle • Accueil et vente au restaurant • Le régime méditerranéen • Les différents types de services • Buffets • Caractéristiques du guide Michelin, les inspecteurs • Les types de bar • Visione del film : "Il sapore del successo". "A vi! / Brûlé : Un chef sous pression • Les services au bar et les ustensiles à utiliser pour servir les cocktails et les différentes boissons • Classification des vins • Les régions viticoles françaises, types de vins et cépages • Le vin et le service • Conseiller les vins	



- Les vins français et leurs appellations
- Vins, mets et fromages
- Le champagne
- Comment devenir barman serveur et sommelier
- Comment devenir directeur de la restauration
- Trouver un travail : le CV Europass et la lettre de motivation
- L'entretien d'embauche

II LINGUA STRANIERA SPAGNOLO

Docente

Prof.ssa Cristina Mingrino

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

- 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
- Sostenibilidad en la mesa
- En busca de trabajo
- La carta de presentación
- Curriculum Vitae
- Entrevista de trabajo
- Modo indicativo Pretérito perfecto compuesto verbi regulari e irregolari

- Modo indicativo Pretérito perfecto simple (indefinido) verbi regolari e irregolari
- Modo indicativo Pretérito imperfecto verbi regolari e irregolari

MATEMATICA

Docente

Prof. Giuseppe Megna

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA 1 – FUNZIONI E LIMITI DI FUNZIONI

- 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 e 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 $+\infty-\infty$ (funzioni razionali intere), ∞/∞ (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 – DERIVATA DI FUNZIONI

- 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, della potenza ad esponente intero positivo di funzioni derivabili, derivata di semplici funzioni irrazionali)
- Derivate successive
- Definizione di monotonia di una funzione (funzioni crescenti e decrescenti) e di massimo e di minimo relativo e assoluto

- Intervalli di crescita/decrecita e massimi e minimi relativi (attraverso lo studio del segno della derivata prima) di funzioni razionali
- Definizione di punto di flesso e di concavit  in un punto
- Intervalli di concavit  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

Prof. Vento Maurizio

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

1) IL MERCATO DEL TURISMO

- la domanda e l'offerta turistica
- le imprese ricettive
- le imprese ristorative
- le imprese dei servizi
- le imprese dei trasporti

2) LE AGGREGAZIONI DI IMPRESE

- i gruppi aziendali
- le altre forme di aggregazione

3) LE RISORSE FINANZIARIE

- il fabbisogno finanziario
- le fonti di finanziamento

4) IL MARKETING

- l'evoluzione del concetto di marketing
- il Piano di Marketing
- le analisi della situazione interna e esterna
- il ciclo di vita del prodotto
- gli elementi del marketing mix
- le forme di comunicazione

5) L'INTERVENTO DELLO STATO NELL'ATTIVIT  ECONOMICA

- Economia mista
- Il processo di privatizzazione

6) LA LEGISLAZIONE IN AMBITO LAVORATIVO



- Il sistema di gestione della sicurezza
- Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro : TUSL
- i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza
- la valutazione dei rischi e il Documento di valutazione dei rischi : DVR
- vigilanza e controllo
- i dpi: dispositivi di protezione individuali
 - i rischi lavorativi nella ristorazione e norme antincendio
 - igiene e sicurezza alimentare

EDUCAZIONE CIVICA	
Docente	Prof. Vento Maurizio
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
La legislazione in ambito lavorativo : il TUSL; La Costituzione della Repubblica Italiana Gli Organi Costituzionali	

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Docente	DANIELE GIACALONE
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
UDA 1 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 2 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

UDA 3 A CIASCUNO IL SUO MENU

- -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 macrobiotica - La dieta nello sport- Le bevande nei differenti stili dietetici -
- -Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni - Le regole alimentari nell'Ebraismo - Le regole alimentari nel Cristianesimo - Le regole alimentari nell'Islam - Le bevande nelle differenti religioni.
- - Le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - La sensibilità al glutine e la celiachia - Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva
- -Correlazione tra consumo di alcol e tumori
- - I disturbi del comportamento alimentare (con particolare riferimento all'abuso di bevande alcoliche da parte dei giovani)

- -La preparazione di un evento speciale (con particolare riferimento ai menù per esigenze particolari)
- -Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA

Docente

Prof. Lo Cascio Antonino

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

- L'evoluzione delle abitudini alimentari;
- Gli stili gastronomici;
- L'offerta gastronomica;
- La ristorazione contemporanea;
- La nascita dei ristoranti moderni;
- Le diverse tipologie di ristorazione;
- La ristorazione commerciale;
- La ristorazione collettiva o servizio catering;
- Le tipologie di ristorazione collettiva.
- Il catering e il banqueting;
- Le tipologie di banchetto;
- Il buffet;
- Il servizio buffet;
- Il buffet nei diversi momenti ristorativi.
- La qualità alimentare;
- I marchi di tutela;
- I marchi di tutela internazionali e italiani;
- La tracciabilità di filiera;
- La sicurezza alimentare;
- L'igiene e il sistema HACCP.
- Le caratteristiche del menu;
- Le principali tipologie di menu;
- La stesura del menu;
- La cucina regionale siciliana

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

Docente

Giovanni Aliotta

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA n° 1 "LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO"

La produzione vitivinicola in Europa:

- La vitivinicoltura in Francia;
- La vitivinicoltura in Spagna;
- La vitivinicoltura in Portogallo;
- La vitivinicoltura in Germania;
- La vitivinicoltura in Austria;
- La vitivinicoltura in Ungheria.

La produzione vitivinicola nel mondo:

- La vitivinicoltura negli Stati Uniti e in Canada;
- La vitivinicoltura in Argentina;
- La vitivinicoltura in Cile;
- La vitivinicoltura in Sudafrica;
- La vitivinicoltura in Australia e Nuova Zelanda;
- La vitivinicoltura in Cina.

UDA n° 2 "MARKETING, QUALITÀ E TERRITORIO"

Pianificare l'offerta gastronomica:

- Principi di marketing;
- Gli strumenti di vendita.

Comunicare l'offerta gastronomica:

- I mezzi di comunicazione.
- La carta dei vini.
- La comunicazione interna: i briefing.

Comunicare la qualità:

- La qualità percepita.
- Sistemi di qualità.
- I prodotti di qualità.
- Le etichette alimentari.

- La ristorazione etica e sostenibile.

Comunicare il territorio:

- Conoscere il territorio.
- Valorizzare il territorio.
- I sistemi turistici locali.
- Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.

UDA n° 3 "TECNICHE DI GESTIONE"

La gestione delle aziende turistico-ristorative:

- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici.
- Forme di gestione.
- Le risorse umane.
- Le principali normative del settore.

La programmazione dell'offerta enogastronomica:

- L'elaborazione del menu.
- Determinare l'offerta enogastronomica.
- Determinare i prezzi di vendita.

La gestione degli acquisti:

- Il valore strategico dell'approvvigionamento.
- L'approvvigionamento di qualità.
- La gestione del magazzino.

L'informatica nelle aziende della ristorazione:

- Le tecnologie informatiche.
- I vantaggi per le aziende enogastronomiche.
- I software per il settore ristorativo.
- Sistemi in rete.

UDA n° 1 Compresenza in Scienze degli Alimenti

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

- Richiami sulle filiere produttive delle bevande alcoliche e nervine.
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico
- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)

UDA n° 2 Compresenza in Scienze degli Alimenti

"A CIASCUNO IL SUO MENU"

- 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 macrobiotica - La dieta nello sport- Le bevande nei differenti stili dietetici.
- Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni - Le regole alimentari nell'Ebraismo - Le regole alimentari nel Cristianesimo - Le regole alimentari nell'Islam - Le bevande nelle differenti religioni.
- Le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - La sensibilità al glutine e la celiachia - Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.
- Correlazione tra consumo di alcol e tumori
- I disturbi del comportamento alimentare (con particolare riferimento all'abuso di bevande alcoliche da parte dei giovani)
- La preparazione di un evento speciale (con particolare riferimento ai menù per esigenze particolari)
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

SCIENZE MOTORIE

Docente

Prof. Salvatore Scicchitano

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 completamento 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. Apparato respiratorio e apparato digerente.
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 : cenni storici, regole di gioco e fondamentali.Esperienze di arbitraggio. I Giochi olimpici.
Uda 6 Sport e Salute	L'alimentazione nello sportivo. Che cos' è la dipendenza . Uso, abuso e dipendenze. Gli integratori. Differenza tra dipendenza e assuefazione. Il Tabacco.

IRC	
Docente	prof. Giuseppe Cammarata
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
RELIGIONI E MULTICULTURALITÀ La secolarizzazione e il pensiero debole La religione tra superstizione e paranormale. Il senso cristiano di vocazione e differenze dal concetto di Karma; Differenze tra relativismo e molteplicità delle prospettive della conoscenza. Protagora, Tommaso d'Aquino e Kant. la Verità religiosa e la Ortodossia	

Le sette religiose e i movimenti religiosi.
le chiese pentecostali ed il risveglio dello Spirito
Santo;
i Testimoni di Geova;
La Pasqua e il suo significato

"TUTTO È RELAZIONE"

la Relazione. Principi e fondamenti
Vocazione al matrimonio
Etica del web
fede e politica;
Don Sturzo
Alcide De Gasperi
Chiesa e diritto universale all'alimentazione e all'acqua

**"IL CRISTIANESIMO NELLA STORIA
EUROPEA - L'ETÀ MODERNA":**

I santi sociali dell'800-900 del secolo scorso;
Popolo ebraico e Shoah;
La banalità del male di Hannah Arendt e la
presenza del male. Tra Bibbia e filosofia.
Il papato dopo le grandi guerre



I docenti del Consiglio di Classe

INSEGNAMENTI	DOCENTI
ITALIANO	COMPAGNINO MARINA
STORIA	COMPAGNINO MARINA
LINGUA INGLESE	ABBENANTE MARIA
II LINGUA (SPAGNOLO)	MINGRINO CRISTINA
II LINGUA (FRANCESE))	AQUILINA AGOSTINO
MATEMATICA	MEGNA GIUSEPPE
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	VENTO MAURIZIO
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	GIACALONE DANIELE
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	LO CASCIO ANTONINO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	ALIOTTA GIOVANNI
SCIENZE MOTORIE	SCICCHITANO SALVATORE
IRC	CAMMARATA GIUSEPPE
DOCENTE SPECIALIZZATO	VENEZIA FABIOLA

Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico Di Rosa