



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V BC

**PERCORSO
ENOGASTRONOMIA – CUCINA**

ESAMI DI STATO A.S. 2024/2025





SOMMARIO

SOMMARIO	2
PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALI DELLA CLASSE (P.E.Cu.P)	4 4
CODICI ATECO (ATTIVITA' ECONOMICA) E NUP (NOMENCLATURA E CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI) PER I DIVERSI PERCORSI	4
PROFILO SPECIFICO DELLA CLASSE	5
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	5
COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO	6
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (2018)	6
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO OGGETTO DI FORMAZIONE NELL'ULTIMO ANNO DI CORSO SECONDO PROGETTAZIONE DI CLASSE	7
QUADRO ORARIO	7
ELENCO ALUNNI	9
CONSIGLIO DI CLASSE	10
SOTTOCOMMISSIONE ESAMI DI STATO	11
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	11
OBIETTIVI TRASVERSALI, METODOLOGIE	13
CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE	13
METODI E STRATEGIE	14
VERIFICHE E VALUTAZIONE	15
VERIFICHE	15
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	16
UDA PER ASSE	16
CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	19
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	21
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	21
(PTOF 2022/2025)	21
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	22
EDUCAZIONE CIVICA	22
MODULO DI ORIENTAMENTO	22
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	25
Ore svolte dagli allievi	25
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME	25
COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	26
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	33
TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO	33
INDICATORI E PUNTEGGIO (Max 20 punti)	33
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	35
TIPOLOGIA B/C - TEMA ARGOMENTATIVO - ESPOSITIVO	35
INDICATORI E PUNTEGGIO (Max 20 punti)	35



COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA	38	
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA		39
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO		40
OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI E CONTENUTI DISCIPLINARI		42
ITALIANO		42
STORIA		43
LINGUA INGLESE		44
II LINGUA STRANIERA		45
MATEMATICA		46
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA		48
EDUCAZIONE CIVICA		49
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		50
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA		52
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA		54
SCIENZE MOTORIE		55
IRC		56
I docenti del Consiglio di Classe		57
(Firme Docenti)		57



PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALI DELLA CLASSE (P.E.Cu.P)

D.L. n 61/aprile 2017

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

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

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

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

PROFILO SPECIFICO DELLA CLASSE

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

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

COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

COMPETENZE IN USCITA
<i>1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</i>
<i>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i>
<i>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</i>



4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
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 OGGETTO DI FORMAZIONE NELL'ULTIMO ANNO DI CORSO SECONDO PROGETTAZIONE DI CLASSE

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.
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.

QUADRO ORARIO

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

ENOGASTRONOMIA

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



Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	0	2	2
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Totale ore	18	18	18
Totale complessivo ore	32	32	32

*In compresenza

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



CONSIGLIO DI CLASSE

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

INSEGNAMENTI	DOCENTI	3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO	prof.ssa Romano Donatella	X	X	
ITALIANO	prof.ssa Giordano Sabrina			X
STORIA	prof.ssa Romano Donatella	X		
STORIA	prof.ssa Giordano Sabrina		X	X
LINGUA INGLESE	prof.ssa Scibetta Giuseppa	X		
LINGUA INGLESE	prof.ssa Raffa Valeria		X	
LINGUA INGLESE	prof.ssa Abbenante Maria			X
LINGUA FRANCESE	prof.ssa Lo Presti Ambra	X		
LINGUA FRANCESE	prof.ssa Palazzotto Maria Concetta		X	X
MATEMATICA	prof. Runci Antonino	X	X	X
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	prof.ssa Pusateri Anna	X	X	X
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	prof. Soldano Salvatore	X	X	X
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	prof. Saitta Vito Marcello	X	X	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	prof. Capuana Angelo			X
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	prof. Minutella Jimmy		X	X
SCIENZE MOTORIE	prof. Carpino Alessio	X		



SCIENZE MOTORIE	prof.ssa Marrone Roberta		X	
SCIENZE MOTORIE	prof.ssa Spina Serena			X
IRC	prof. Cammarata Giuseppe (Coordinatore)	X	X	X
DOCENTE SPECIALIZZATO	prof. Aprile Sergio	X		
DOCENTE SPECIALIZZATO	prof. Scargiali Vincenzo	X	X	X
DOCENTE SPECIALIZZATO	prof.ssa Maniscalchi Ornella	X		
DOCENTE SPECIALIZZATO	prof.ssa La Monaca Francesca		X	X

COMMISSARI SCELTI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTI	DOCENTI
Scienze degli Alimenti	prof. Soldano Salvatore
Laboratorio di Enogastronomia - Cucina	prof. Capuana Angelo
Laboratorio di Enogastronomia - Sala	prof. Minutella Jimmy

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VBC è composta da 11 alunni, di cui due con disabilità. All'interno del gruppo classe sono presenti due alunni con BES di cui uno allofono.

Durante il triennio la classe ha goduto di una sostanziale continuità, che ha permesso una buona integrazione di ogni singolo alunno all'interno del gruppo classe e creato rapporti interpersonali buoni e corretti. Da un punto di vista comportamentale gli alunni hanno mostrato un atteggiamento alquanto vivace, anche se sempre rispettoso nei confronti del docente, a volte più passivo e superficiale, sia nelle attività svolte a scuola che nello studio e nel lavoro a casa, altre volte più propositivo e disponibile al dialogo e al confronto.



Nel corso dell'anno scolastico l'attività formativa non si è svolta sempre con regolarità a causa delle frequenti assenze di alcuni alunni e pertanto l'azione didattica ha subito qualche rallentamento.

L'impegno nello studio e la partecipazione alle attività didattiche non sono stati costanti; alcuni alunni, pur dotati di buone capacità, non hanno frequentato assiduamente le lezioni e hanno mostrato tempi di attenzione piuttosto brevi, non sfruttando a pieno le proprie potenzialità. Ad una situazione didattica nel complesso accettabile non sempre è corrisposto un consolidamento degli apprendimenti, in quanto l'impegno a casa è stato discontinuo e opportunistico.

L'apprendimento, per buona parte di loro, è stato frenato dal persistente ricorso ad un'acquisizione dei contenuti piuttosto mnemonica, spesso disorganica e, in ogni caso, limitata alle dimensioni più semplici ed elementari.

Le composizioni scritte, notoriamente il punto debole per molti studenti che intraprendono questo corso di studi, sono quasi sempre poco esaustive, a volte viziate da errori di grammatica e sintassi anche gravi. Anche nell'esposizione orale alcuni alunni incontrano difficoltà soprattutto a causa di un vocabolario limitato che rende difficile esprimere le proprie idee e concetti in modo chiaro e completo.

L'azione didattica, pertanto, si è sviluppata sempre in modo graduale, così da consentire ai discenti non solo la conoscenza e la comprensione degli argomenti proposti, ma soprattutto l'assimilazione degli stessi, al fine di favorire una visione personale e critica.

Le difficoltà oggettive, sommate al differente grado di impegno e alle individuali capacità di base di ciascun alunno hanno portato a risultati diversificati circa l'acquisizione delle competenze, accettabili per alcuni, più modeste per altri,

In fine si rende necessario sottolineare che comunque tutta l'azione didattica svolta è stata costantemente finalizzata a suscitare negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità come discenti, all'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e alla maturazione graduale di un'autonomia di giudizio, attraverso la collaborazione di tutti i docenti nella progettazione e organizzazione delle varie attività didattico-educative, comprese la metodologia e gli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e pluridisciplinare.

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti sono state quasi sempre sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi prefissati.

Il Consiglio di classe ha sempre messo in atto tutte le necessarie strategie per stimolare e coinvolgere gli alunni nello studio delle discipline, ma soprattutto per aprire un dialogo costruttivo con la maggior parte di essi, facendo leva sul senso di responsabilità e sulla maturità raggiunta da ognuno, con l'obiettivo di una loro crescita culturale e sociale.

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 di ogni docente e delle peculiarità delle differenti discipline di insegnamento, il team didattico si è avvalso, nel corso dell'A.S., delle metodologie didattiche, degli strumenti e delle strategie più adeguate come di seguito schematizzate:

METODI DIDATTICA IN PRESENZA	METODI DDI
Metodo induttivo Metodo deduttivo Didattica laboratoriale Lezione frontale Lezione interattiva Ricerca individuale e/o di gruppo <i>Cooperative learning</i> ALTRE METODOLOGIE: <i>Brainstorming</i> ; <i>Problem solving</i> e <i>Discussione</i> .	<i>Gamification</i> Lavoro cooperativo in piattaforma Rielaborazione di video e audio <i>Slide show</i>



STRUMENTI DIDATTICA IN PRESENZA	STRUMENTI DDI/DIDATTICA A DISTANZA
Libri di testo Schede predisposte dall'insegnante Mappe concettuali e mentali Testi didattici di supporto Computer e Monitor interattivi, software didattici e multimediali, Uscite nel territorio e/o visite guidate Giochi didattici Osservazioni sistematiche	<i>Gamification</i> Lavoro cooperativo in piattaforma Rielaborazione di video e audio <i>Slide show</i> Piattaforma Google Lezione in video-conferenza con <i>Google Meet</i> Contenuti digitali Presentazioni multimediali

LE STRATEGIE

È usualmente riconosciuto che le strategie nella didattica sono multidimensionali e la loro maggiore o minore efficacia dipende, nella maggior parte dei casi, dal contesto in cui esse sono applicate. Non esiste un'unica strategia in grado di garantire i migliori risultati degli studenti. Ad ogni modo sia nella didattica personalizzata attraverso il PFI che nel processo formativo di tutto il gruppo, pur nella sua eterogeneità, il team didattico ha lavorato preferenzialmente favorendo:

- Apprendimento attivo
- Apprendimento esperienziale
- Apprendimento basato sull'indagine
- Apprendimento tra pari
- Apprendimento basato su problemi
- Apprendimento riflessivo
- Apprendimento integrativo
- Apprendimento potenziato dalla tecnologia (TEL).

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le valutazioni formative e le valutazioni sommative a conclusione di un UdA o del periodo didattico, sono avvenute attraverso l'uso delle rubriche di valutazione di cui al PTOF corrente. Inoltre si è tenuto conto non soltanto dell'esito formale di tutte le verifiche ma anche di altri parametri valutativi, che sono stati costantemente monitorati durante tutto l'anno, quali, ad esempio:

- il miglioramento registrato da ciascun 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;

Le verifiche, come di seguito sintetizzate in tabella, hanno sempre sostenuto il principio fondamentale che sottende alle valutazioni formative, ovvero quello di orientare e riorientare il percorso formativo al fine del raggiungimento delle competenze previste dal PECUP.



VERIFICHE

SCRITTA/PRATICA	ORALE
Componenti, relazioni, sintesi Grafici e tabelle Prove a domanda aperta e risposta aperta Saggi brevi Grafici e tabelle Prove strutturate e semistrutturate Osservazione in situazione (laboratorio e realtà simulata) Prove situate o compiti di realtà	Dialogo didattico e stimolo aperto con griglia di valutazione

Gli alunni con PEI e PDP sono stati supportati, come da normativa vigente, attraverso strumenti compensativi, misure dispensative e tempi più lunghi.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

Le attività extracurricolari, seguendo le scelte collegiali di ampliamento dell'offerta formativa sono state realizzate soprattutto come visione di films a tematiche altamente formative e favorendo soprattutto la conoscenza e l'approfondimento delle professionalità di settore inquadrare come eccellenze del territorio.

UDA PER ASSE

Guardiamo al passato protesi verso il futuro Tradizioni Enogastronomiche e Innovazioni Contemporanee

asse/i di riferimento
ASSE DEI LINGUAGGI, ASSE STORICO-SOCIALE, ASSE MATEMATICO, ASSE TECNICO-SCIENTIFICO E DI INDIRIZZO
breve descrizione
<p>Durante questa Unità di Apprendimento, gli studenti sono stati guidati in un percorso formativo volto a consolidare le competenze necessarie per diventare professionisti completi nel settore della ristorazione e dell'enogastronomia, favorendo l'integrazione tra conoscenze teoriche e abilità pratiche. Le attività didattiche hanno coinvolto in modo interdisciplinare diverse discipline – dall'italiano alla storia, dalle lingue straniere al laboratorio di cucina e sala – consentendo agli studenti di approfondire le tradizioni culinarie sia locali che internazionali, di analizzare le innovazioni contemporanee del settore e di comprendere il significato culturale e simbolico delle tradizioni religiose legate all'alimentazione.</p> <p>Al termine dell'UdA, gli allievi hanno dimostrato di conoscere e padroneggiare il settore di riferimento e la filiera agroalimentare del territorio regionale. Sono stati in grado di presentare in</p>



modo chiaro e professionale i prodotti enogastronomici, valorizzandoli attraverso un linguaggio tecnico appropriato e persuasivo. Particolare attenzione è stata dedicata alla capacità di reinterpretare i prodotti tradizionali in chiave moderna, collegandoli alle tradizioni religiose locali, con l'obiettivo di proporli in maniera innovativa e culturalmente consapevole al cliente.

competenze target

COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

Competenza n. 1- Agire in riferimento ad un sistema di valori: essere consapevoli dei principi della Costituzione e orientare il proprio comportamento di conseguenza.

Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua italiana: Padroneggiare la lingua italiana per comunicare efficacemente in diversi contesti

Competenza n. 3- Riconoscere aspetti geografici, ecologici e demografici: comprendere l'ambiente naturale e antropico in cui si vive.

Competenza n. 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

Competenza n. 5 - Utilizzare linguaggi settoriali delle lingue straniere: Comunicazione in lingue straniere specifiche per il settore turistico e alberghiero.

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione: Applicare metodi tradizionali e innovativi nei processi enogastronomici e turistici.

Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento e vendita: Gestire la logistica e la produzione in un'ottica di qualità e innovazione.

Competenza n. 4 Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela: Creare menù e offerte personalizzate, promuovendo abitudini alimentari sostenibili.

discipline coinvolte

TUTTE

contenuti e competenze disciplinari

Insegnamento	Competenze e Conoscenze declinate in contenuti
Italiano	Il Manifesto della cucina futurista
Lingua inglese	Glowing Sicily. Food sustainability. Food supply chain.
Lingua francese	La restauration commerciale, Les restaurants gastronomiques, Les cafés littéraires, Les restaurants potagers
Storia	La Prima Guerra Mondiale



IRC	Tradizioni enogastronomiche e religiose
Matematica	Funzioni e Limiti
Laboratorio di Enogastronomia - Cucina	preparazione di menù tematici basati su prodotti locali, applicazione delle norme igienico-sanitarie
Laboratorio di Enogastronomia - Sala	simulazioni di <i>briefing</i> operativi e creazione di menu; gestione del cerimoniale e del banqueting
Diritto e Tecnica Amministrativa	Bilancio, Marketing, Programmazione Aziendale
Scienza degli alimenti	Cibo e Religioni, Nuovi prodotti alimentari, Disturbi alimentari, HACCP
Scienze Motorie	Benessere, Cibo, Sport)

RUBRICA DI VALUTAZIONE

INDICATORI ESPLICATIVI DAL MODELLO DI CERTIFICAZIONE (C.M. 3/2015)

COMPETENZE	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	INIZIALE
Utilizzo del lessico specifico (italiano/lingue)	Comunica efficacemente utilizzando un linguaggio settoriale appropriato	Utilizza il lessico settoriale con qualche imprecisione	Si esprime con difficoltà, ma in modo comprensibile	Non padroneggia il lessico specifico
Capacità di pianificazione e organizzazione	Progetta autonomamente con successo tutte le fasi del compito	Pianifica parzialmente con successo	Necessita di assistenza nella pianificazione	Non riesce a pianificare in autonomia
Competenze operative in cucina e sala	Esegue operazioni complesse con precisione e autonomia	Completa le operazioni con qualche errore, ma in autonomia	Richiede assistenza frequente	Non riesce a portare a termine le operazioni basilari
Conoscenza delle norme igienico-sanitarie	Applica perfettamente le norme e le procedure	Applica le norme con qualche imprecisione	Conosce le norme ma non le applica con coerenza	Non conosce o non applica le norme



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

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

Criteria 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 CdC (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^aBC, percorso Enogastronomia - Cucina, il modulo di Orientamento progettato dal CdC è il seguente:

"IL VALORE DELLA SCELTA"

COMPETENZE

<p><u>LifeComp</u></p> <p>Area Personale - Sociale -Imparare ad imparare</p> <p><u>EntreComp</u></p> <p>Area Idee e opportunità Area Risorse Area In azione</p> <p><u>DigComp</u></p> <p>Area Creazione di contenuti digitali Area Risolvere i problemi</p> <p>PCTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Flessibilità: capacità di gestire le transizioni e l'incertezza e di affrontare le sfide</i> ● <i>Benessere: ricerca della soddisfazione nella vita, cura della salute fisica, mentale e sociale e adozione di uno stile di vita sostenibile</i> ● <i>Empatia: la comprensione delle emozioni, delle esperienze e dei valori di un'altra persona e il saper dare risposte appropriate</i> ● <i>Mentalità di crescita (Growth mindset): credere nel potenziale proprio e degli altri di imparare e progredire continuamente</i> ● <i>Pensiero critico: capacità di valutare informazioni e argomenti per sostenere conclusioni motivate e sviluppare soluzioni innovative</i> ● <i>Gestione dell'apprendimento: pianificazione, organizzazione, monitoraggio e revisione del proprio apprendimento</i> ● <i>Motivazione e perseveranza</i> ● <i>Riflettere sulle proprie attitudini e predisposizioni</i> ● <i>Creatività</i> ● <i>Dare valore alle idee</i> ● <i>Prendere iniziativa</i> ● <i>Imparare dalle esperienze</i> ● <i>Sviluppare contenuti digitali</i> ● <i>Risolvere problemi</i>
---	--



ATTIVITÀ CURRICOLARI/PCTO

N°	Attività	Ore	Soggetti coinvolti
1	<p><i>Informazione/formazione</i></p> <p>Presentazione della riforma sull'orientamento scolastico e introduzione all'uso della piattaforma digitale Unica e alla compilazione dell'E-portfolio</p>	2	Docente tutor
2	<p><i>La consapevolezza di sé e la relazione con gli altri</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Questionario sugli interessi individuali degli studenti e colloquio di restituzione 	2	Docente di italiano e storia
3	<ul style="list-style-type: none"> ● Pianificazione del proprio studio: planning settimanale 	2	Docente di matematica 2ore
4	<ul style="list-style-type: none"> ● Analisi e interpretazione dell'esperienza pratica avvenuta, attraverso una discussione guidata oppure la compilazione di una scheda 	2	Docente di enogastronomia settore cucina
		2	Docente di francese
5	<ul style="list-style-type: none"> ● Lettura, comprensione e commento del testo delle seguenti canzoni: "Perfect", "Heal the world" 	2	Docente di inglese
6	<p>Lettura del testo "Passione e attitudine" di Beppe Severgnini. Attività di comprensione, analisi, riflessione e produzione scritta.</p>	3	Docente di italiano e storia
7	<p>Prendere la vita a morsi: letture e attività varie sui disturbi alimentari, con riflessione e discussione guidata sulle scelte più giuste da fare</p>	3	alimentazione e docente di scienze motorie
8	<p><i>Il mondo esterno alla scuola</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzo di strumenti di ricerca adeguati per elaborare informazioni sulle scelte future di studio e/o di lavoro ed orientarsi meglio nel web 	3	Docente di DTA, docente di enogastronomia settore sala e docente di religione
9	<ul style="list-style-type: none"> ● Incontri con esperti del settore terziario (Università, lavoro, ITS Academy e altre agenzie formative del territorio) 	6	Docente orientatore e docenti curriculari delle ore interessate



10	<ul style="list-style-type: none">L'esperienza del PCTO in relazione alla tipologia di azienda e possibili scelte per il futuro progetto di vita lavorativa	12	<i>Docente di enogastronomia settore cucina</i>
TOTALE		39	
METODOLOGIE			
<i>Cooperative learning, Peer education, Tutoring, Learning by listening and reading, Problem solving, Learning by doing</i>			

DOCENTE TUTOR

Prof.ssa Sabrina Giordano

DOCENTE ORIENTATORE

Prof. Jimmy Minutella

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

*In allegato agli atti del presente documento e ne costituisce parte integrante, la relazione sulle attività PCTO presentata dal Tutor **prof.ssa Maria Concetta Palazzotto** nominata 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 tematico/i 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 industriale, 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 diventerò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

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

Comprensione e analisi

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

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



estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?'

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

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società 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,	I	L'analisi formale è assente	0	
	II	Quasi nessuno degli elementi formali del testo è individuato	0,5	
	III	Sono analizzati solo pochi degli elementi formali del testo	1	
	IV	Alcuni elementi formali del testo sono analizzati in maniera superficiale	1,5	
	V	Quasi tutti gli elementi formali del testo sono analizzati	2	



sintattica, stilistica e retorica	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	Leveli	Descrittori	Punti	Punteggi o
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)	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 corretto ed efficace della punteggiatura	I	La punteggiatura è collocata senza alcun criterio	0	
	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 : ___ /100

COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

LA PROMOZIONE DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE ATTRAVERSO DIETE SOSTENIBILI

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) crei una scheda informativa sulle procedure da seguire per la realizzazione di preparazioni alimentari casalinghe sostenibili (ad esempio tecniche di lavaggio delle materie prime, modalità di cottura, recupero degli scarti, etc...) dedicata ai consumatori;



- c) descriva analiticamente le fasi organizzative per la realizzazione di un evento enogastronomico incentrato sulla promozione della sostenibilità ambientale e della salute;
- d) 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. formuli un menu sostenibile (costituito da antipasta, primo piatto, secondo piatto e contorno, dolce, bevande) da proporre durante l'evento di cui al punto C, motivando le sue scelte.

(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 adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella 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/adequate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,5-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico - professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico - professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti /completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO
All. A dell'O.M. 45/2023

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



Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



CONTENUTI DISCIPLINARI SOMMINISTRATI

ITALIANO	
Docente	GIORDANO SABRINA
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
<p>L'ETÀ POSTUNITARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positivismo, Naturalismo e Verismo - Giovanni Verga: vita, poetica, tecnica narrativa e opere da <i>Vita dei campi</i>: "<i>Rosso Malpelo</i>" da <i>I Malavoglia</i>: "<i>Il mondo arcaico e l'irruzione della storia</i>" da <i>Mastro don Gesualdo</i>: "<i>La morte di mastro don Gesualdo</i>" 	
<p>IL DECADENTISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> - I temi del decadentismo - Gabriele D'Annunzio: vita, estetismo, mito del superuomo, opere da <i>Il piacere</i>: "<i>Il conte Andrea Sperelli</i>" da <i>Alcyone</i>: "<i>La pioggia nel pineto</i>" - Giovanni Pascoli: vita, visione del mondo, poetica, temi, opere da <i>Il fanciullino</i>: "<i>Le doti del fanciullino</i>" da <i>Myricae</i>: "<i>X Agosto</i>", "<i>Temporale</i>", "<i>Il lampo</i>", "<i>Il tuono</i>" - Luigi Pirandello: vita, visione del mondo, poetica, opere da <i>L'umorismo</i>: "<i>La vecchia imbellettata</i>" da <i>Il fu Mattia Pascal</i>: "<i>L'ombra di Adriano Meis</i>" 	
<p>I POETI E LA GUERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Avanguardie: Filippo Tommaso Marinetti <i>Manifesto del futurismo</i> <i>Manifesto della cucina futurista</i> - Giuseppe Ungaretti: vita e opere da <i>L'allegria</i>: "<i>Veglia</i>", "<i>San Martino del Carso</i>" <i>Mattina</i>", "<i>Soldati</i>" - Primo Levi : vita da <i>Se questo è un uomo</i>: "<i>Shemà</i>" e "<i>L'arrivo nel lager</i>" 	



STORIA

Docente

GIORDANO SABRINA

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

L'EUROPA DEI NAZIONALISMI

L'Italia industrializzata e imperialista

- Il progetto politico di Giolitti
- Le riforme sociali e politiche
- La politica estera

La Prima Guerra Mondiale

- Cause
- Da guerra-lampo a guerra di posizione
- L'entrata in guerra dell'Italia
- La svolta del 1917
- La fine della guerra
- I 14 punti di Wilson
- Il trattato di Versailles

L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin

- La doppia rivoluzione
- Lenin e la "dittatura del Partito comunista sovietico"
- Stalin al potere. Dalle "purghe" al Terrore

Mussolini e il fascismo,

- Il biennio rosso
- La nascita del fascismo
- La marcia su Roma
- L'assassino Matteotti
- Le leggi fascistissime
- I Patti Lateranensi
- L'impero coloniale italiano

La crisi del '29

- La crescita dell'economia americana
- Il crollo di Wall Street
- Roosevelt e il "New Deal"

Hitler e il nazismo

- La Germania dopo il Trattato di Versailles
- La teoria razzista di Hitler
- Le leggi eccezionali e la "nazificazione" della Germania
- Le leggi di Norimberga
- La "notte dei cristalli"

IL CROLLO DELL'EUROPA

La Seconda Guerra Mondiale

- Una guerra "lampo"
- L'Italia entra in guerra
- La battaglia d'Inghilterra



- L'operazione Barbarossa
- L'Olocausto
- Gli Alleati sbarcano in Sicilia
- 8 settembre 1943 - L'Italia si arrende
- Regno del Sud e repubblica di Salò
- La Resistenza e la Liberazione
- La resa del Giappone

L'Italia repubblicana

- Nasce la Repubblica Italiana
- Il Movimento per la liberazione della donna

Il quadro internazionale del dopoguerra

- La nascita delle due superpotenze
- Il blocco di Berlino
- La "guerra fredda"

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 Chef's uniform

The kitchen brigade and specific duties

Curriculum vitae

Writing an email

The Internet

The European Union

HACCP

Nutrition

Glowing Sicily

Food sustainability

The short supply chain



The food pyramid
Il futuro
Preposizioni di tempo e di luogo
Comparativi e superlativi regolari e irregolari
Duration form
Verbi irregolari

II LINGUA STRANIERA	
Docente	PALAZZOTTO MARIA CONCETTA
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
La restauration commerciale	
La restauration collective à caractère sociale	
Les enseignes franchisée	
Le traiteur : Charcutier-traiteur et le TOR	
Les guides gastronomiques	
Les techniques de cuisson à l'eau: pocher, blanchir, bouillir, cuire à la vapeur	
Les techniques de cuisson au corps gras: frire, sauter et braiser	
Les techniques de cuisson à la chaleur : rôtir, griller,	
Les sauces	
L'alimentation du sportif	
L'alimentation de la femme sportive	
L'alimentation de l'adolescent	
les troubles du comportement alimentaire	
Bar et restaurants français emblématiques: Le café Procope, Le salon de thé Ladurée, le café de Flore, le Buddha Bar	
Recettes de cuisine: Plusieurs recette de cuisine d'après le site www.marmiton.org (Fondant au chocolat, les pommes de terre au four, etc)	
Dialogue: La vie du sportif c'est dur	



Dialogue: Conseils du chef
Grammaire: le pluriel des noms et des adjectives
Verbes irréguliers

MATEMATICA	
Docente	prof. Antonino Runci
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none">● Definizione e classificazione delle funzioni (polinomiali, intere, fratte e irrazionali)● Determinazione e rappresentazione grafica: determinazione del campo di esistenza, delle coordinate dei punti di intersezione con gli assi cartesiani x e y, degli intervalli di positività e negatività (segno della funzione) e delle coordinate di punti appartenenti al grafico di funzioni razionali intere e fratte (con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo) e semplici irrazionali● Studio delle simmetrie di funzioni razionali e irrazionali● Comprensione del concetto di limite di una funzione● Calcolo del valore di limiti di funzioni razionali intere e fratte e semplici irrazionali e risolvere forme indeterminate del tipo: ∞/∞ (funzioni razionali fratte), $0/0$ (funzioni razionali fratte con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo)● Determinare la continuità e classificare i punti di discontinuità di una funzione, discontinuità eliminabili● Determinazione dell'equazione degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni razionali fratte con denominatori di grado non superiore al secondo● Definizione della derivata di una funzione in un punto e interpretazione geometrica.● Applicazione delle regole di derivazione e calcolo della funzione derivata di funzioni razionali intere e fratte.● Calcolo della derivata di una funzione in un punto● Determinazione degli intervalli di crescita/decrecenza, dei punti di massimo e minimo relativi (attraverso lo studio del segno della derivata prima), degli intervalli di concavità verso l'alto e verso il basso, dei punti di flesso (attraverso lo studio del segno della derivata seconda) di funzioni razionali● Studio e rappresentazione grafica di funzioni razionali intere e fratte (con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo), uso del software geogebra	
UDA n1	
<ul style="list-style-type: none">● 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,<ul style="list-style-type: none">○ simmetrie, rappresentazione grafica per punti (funzioni razionali intere e fratte con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo e semplici irrazionali)○ Intorni, definizione di limite di funzione, limite finito e infinito di una funzione in	



un punto e all'infinito e relative interpretazioni grafiche, limiti sinistro e destro

- Proprietà e operazioni con i limiti,
- Forme indeterminate del tipo ∞/∞ (funzioni razionali fratte), $0/0$ (funzioni razionali fratte con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo)
- Funzioni continue, continuità di una funzione, punti di discontinuità e loro classificazione
- Asintoti di una funzione, asintoti verticali, orizzontali ed obliqui (funzioni razionali fratte con denominatori di grado non superiore al secondo)

UDA n 2

- Definizione di rapporto incrementale e interpretazione geometrica
- Definizione di derivata in un punto e funzione derivata
- Significato geometrico di derivata
- Regole di derivazione (derivata del prodotto di una costante per una funzione derivabile, derivata della somma, del prodotto, del quoziente)
- Derivate successive
- monotonìa di una funzione (funzioni crescenti e decrescenti) e di massimo e di minimo relativo e assoluto
- Intervalli di crescita/decrecenza e massimi e minimi relativi (attraverso lo studio del segno della derivata prima) di funzioni razionali
- punto di flesso e di concavità in un punto
- Intervalli di concavità e punti di flesso (attraverso lo studio del segno della derivata seconda) di funzioni razionali
- Grafico di funzioni razionali intere e fratte (con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo)

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente

prof.ssa Anna Pusateri

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA 1 PROFILI GIURIDICI E LEGISLAZIONE DI SETTORE

- Le diverse forme giuridiche d'impresa
- L'azienda, l'impresa e l'imprenditore
- L'impresa familiare
- Le società di persone, di capitali e cooperative e le loro caratteristiche
- I fattori da valutare per stabilire la forma giuridica dell'attività imprenditoriale
- La disciplina dei contratti di settore: aspetti giuridici dell'attività ristorativa e/o albergheria
- L'autonomia contrattuale e l'offerta al pubblico
- La proposta contrattuale e il "menu" (aspetti giuridici)
- La responsabilità civile, penale e amministrativa dell'azienda turistica
- La locazione immobiliare e l'affitto d'azienda
- I marchi individuali e collettivi
- La tutela dei marchi

UDA 2 - OBIETTIVI DI BUSINESS E PIANI DI SVILUPPO AZIENDALE

- La pianificazione, la programmazione e le strategie d'impresa



- La programmazione strategica e tattica
- Le attività di programmazione economica e finanziaria
- L'analisi di piani aziendali
- L'avvio di una nuova impresa e il business plan
- Il budget finanziario, economico e degli investimenti
- I budget di settore
- Il budget delle imprese di ristorazione e/o alberghiere

UDA 3 - IL MARKETING PER LO SVILUPPO D'IMPRESA

- IL marketing
- Gli obiettivi di marketing e di comunicazione
- Il marketing strategico e operativo
- L'analisi del mercato e del consumatore
- Il mercato-obiettivo e il posizionamento del prodotto / servizio turistico
- La segmentazione del mercato, le ricerche di mercato
- L'analisi della concorrenza
- Il marketing management
- Le strategie di marketing
- I piani di marketing
- Il marketing elettronico
- l'impresa di ristorazione market oriented
- Il web marketing

EDUCAZIONE CIVICA

**Docente
Coordinatore**

prof.ssa Anna Pusateri

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

- La nascita della Repubblica Italiana e differenza tra monarchia e repubblica.
 - Il 2 giugno del 1946. Il referendum ed il suffragio universale
 - Tutela delle donne e dei minori (art. 37 della Costituzione)
 - L'organizzazione dello Stato Italiano. Repubblica parlamentare e differenze con la repubblica presidenziale e semipresidenziale.
 - I poteri dello Stato.
 - Il Parlamento, il Governo ed il Presidente della Repubblica.
 - La costituzione e la religione: i Patti Lateranensi
 - La costituzione e la parità di genere.
 - La costituzione e lo straniero. La cittadinanza.
 - Il valore della partecipazione: i referendum.
 - L'art. 11 della Costituzione e la partecipazione dell'Italia ad Organizzazioni sovranazionali: Dibattito guidato sulla guerra in Ucraina e in Medio Oriente alla luce dei principi costituzionali.
-
- La NATO.
 - I principi costituzionale in materia di economia e finanza
 - La tutela del risparmio. Il giusto utilizzo delle risorse economiche a livello personale, statale e mondiale.
 - Principi costituzionali sulla libertà di iniziativa economica e la loro importanza.



- La globalizzazione e l'iniziativa privata.
- L'Unione Europea e la libera circolazione di persone e merci.
- Le relazioni economiche tra gli stati: i dazi.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Docente	SALVATORE SOLDANO
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
<p>UDA 1</p> <p>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: caratteristiche generali delle malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) – i fattori di crescita microbica - le tossinfezioni alimentari- trattazione schematica degli agenti di contaminazione</p> <p>biologica - La contaminazione fisica degli alimenti - La contaminazione chimica degli alimenti : gli agrofarmaci - gli zoofarmaci - sostanze cedute dai MOCA - i metalli pesanti</p>	
<p>UDA 2</p> <p>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 – Richiami sulle filiere produttive delle bevande alcoliche e nervine.</p>	
<p>UDA 3</p> <p>Sana e corretta alimentazione – Trattazione schematica dei cambiamenti dei fabbisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'adulto, nella terza età e in particolari condizioni fisiologiche (gravidanza e allattamento).</p>	



<p>Diete e benessere - Stili alimentari - La dieta mediterranea - La dieta sostenibile - Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire -</p> <p>Le diete vegetariane - Le diete semivegetariane - La dieta macrobiotica - La dieta nello sport- Le bevande nei differenti stili dietetici -</p> <p>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.</p> <p>Prodotti alimentari innovativi - Alimenti salutistici - Alimenti destinati a un'alimentazione particolare - Gli integratori alimentari -</p> <p>Gli alimenti funzionali - I nuovi alimenti - Gli alimenti geneticamente modificati - La classificazione NOVA degli alimenti - Alcol: Linee guida vs false credenze.</p>
<p>UDA 4</p> <p>Le malattie cardiovascolari - L'ipertensione arteriosa - Le iperlipidemie e l'aterosclerosi - Grassi e salute - Alcol e salute</p> <p>Le malattie del metabolismo - La sindrome metabolica - Il diabete mellito - L'obesità -</p> <p>Le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - La sensibilità al glutine e la celiachia -</p> <p>La diagnosi delle allergie e delle intolleranze - Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva</p> <p>I tumori - Correlazione tra consumo di alcol e tumori</p> <p>I disturbi del comportamento alimentare (con particolare riferimento all'abuso di bevande alcoliche da parte dei giovani).</p>

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	
Docente	Angelo Capuana
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
Terminologia tecnica, utensili e attrezzature di cucina. Impianti: progettazione e strutturazione di un laboratorio di cucina	
I metodi di cottura, per concentrazione, per espansione, miste	



I metodi di cottura con utilizzo delle tecnologie più recenti in merito. Forni Flash, Roner, Cottura mista in forno a bassa densità di calore. Le macchine produttrici di freddo e nello specifico l'abbattitore di temperatura
I prodotti ittici, generalità e classificazione
La codifica delle ricette. Standard e fonti certe delle ricette italiane
La filiera alimentare, adulterazioni, sofisticazioni, truffe
I marchi DOP, IGP, STG ed approfondimenti sull'elenco ufficiale del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
La cucina regionale italiana
Il menu. il menu per self-service: in linea e free-flow. Il menu per banchetti, gli aperitivi a girare. Il menù delle feste. Tradizione e innovazione. Determinazione del prezzo di vendita. I menù speciali per le allergie e le intolleranze. I menu ciclici. Menu per hotel stagionali. Menu per villaggio turistico. menu speciali per mense, mense ospedaliere, RSA, sedi carcerarie.
Il catering. Ospedaliero, ferroviario, aereo, da asporto quotidiano. Il Banqueting. Esempio di menù: per Conviviali, per Nozze, per compleanno. Esempi di menu per persone con difficoltà da diete e patologie. menu per dieta in gravidanza. per dieta dell'anziano.
La gestione degli acquisti, filiera alimentare, come selezionare i fornitori certificati
La sicurezza alimentare. Le contaminazioni alimentari. Fattori ambientali che influenzano la crescita microbica. La preparazione delle conserve di frutta, L'estrazione della pectina dalle mele.
La gestione dell'economato: L'economato. La pianificazione degli acquisti. Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci. La gestione delle scorte. La valorizzazione delle giacenze.
L'igiene nella ristorazione: I rischi igienici. L'igiene del ristorante. L'igiene delle lavorazioni. L'HACCP: La legislazione alimentare. Il sistema HACCP e la sua applicazione. Il piano di autocontrollo.
La sicurezza sul lavoro: Il testo unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Gli obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori. I rischi lavorativi nella ristorazione: i rischi di infortunio. La prevenzione degli infortuni. I rischi e la prevenzione delle malattie professionali



La qualità dei prodotti: I significati del cibo. Concetto di genuinità e frodi alimentari. I prodotti di qualità certificata. Le certificazioni religiose. L'offerta del mercato e i nuovi prodotti alimentari

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

Docente

prof. Jimmy Minutella

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

1 Il vino in Italia e nel mondo:

- 1.1 La produzione vitivinicola delle regioni italiane;
- 1.2 Le caratteristiche della produzione italiana;
- 1.3 La produzione regionale;
- 1.4 La produzione vitivinicola europea;
- 1.5 La vitivinicoltura in Francia;
- 1.6 La vitivinicoltura in Spagna;
- 1.7 La vitivinicoltura in Germania e in Austria;
- 1.8 La vitivinicoltura in Ungheria.

2 Eventi speciali:

- 2.1 Il banqueting;
- 2.2 L'attività di banqueting;
- 2.3 Gli operatori;
- 2.4 Le occasioni e le tipologie di eventi;
- 2.5 L'attrezzatura speciale;
- 2.6 Il catering;-
- 2.7 L'attività di catering;
- 2.8 Tecniche di produzione e trasporto;
- 2.9 La produzione e la distribuzione itineranti;
- 2.10 Il catering-banqueting;
- 2.11 La preparazione di un evento speciale;
- 2.12 La vendita di un evento speciale;
- 2.13 La pianificazione del lavoro;
- 2.14 La preparazione della sala;
- 2.15 Il buffet;
- 2.16 La mise en place dei tavoli;
- 2.17 Il servizio in sala;
- 2.18 Il cerimoniale.

3 Analisi sensoriale e degustazioni:

- 3.1 L'analisi delle caratteristiche organolettiche;
- 3.2 L'analisi sensoriale;
- 3.3 La degustazione dei cibi;
- 3.4 Il degustatore;
- 3.5 La degustazione dell'olio di oliva;



<ul style="list-style-type: none"> - 3.6 La sommellerie; - 3.7 La figura professionale del sommelier; - 3.8 Le bottiglie; - 3.9 L'attrezzatura per la degustazione; - 3.10 L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo; - 3.11 L'esame olfattivo; - 3.12 L'esame gusto-olfattivo; - 3.13 L'abbinamento tra cibo e vino; - 3.14 I principi di abbinamento; - 3.15 La scheda grafica di abbinamento; - 3.16 La successione dei vini a tavola.
<p>4 La birra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4.1 La produzione della birra; - 4.2 Stile di birra e produttori; - 4.3 Il servizio della birra; - 4.4 Analisi sensoriale e abbinamento al cibo.

SCIENZE MOTORIE	
Docente	Prof.ssa Serena Spina
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
<p>UdA 1: Attività sportiva in sicurezza</p> <p>Vademecum: acquisizione di un comportamento responsabile che prevenga infortuni in palestra</p>	
<p>UdA 2: Figura professionale</p> <p>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)</p>	
<p>Uda 3: Convivenza civile: il Fair play</p> <p>Comportamento eticamente corretto da adottare nella pratica delle diverse discipline sportive.La carta del fair play</p>	
<p>Uda 4: Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale</p> <p>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.</p>	



<p>Uda 5: Le regole ed il fair play</p> <p>Il gioco della pallavolo: cenni storici, le regole principali ed i fondamentali di gioco (battuta, palleggio, bagher, schiacciata, muro). Il gioco della pallacanestro : cenni storici, regole di gioco e fondamenhe cos'è la dipendenza; uso, abuso e dipendenze; differenza tra dipendenze ed assuefazione; il tabacco</p>
<p>Uda 6: Sport e salute</p> <p>Che cos'è la dipendenza; uso, abuso e dipendenze; differenza tra dipendenze ed assuefazione; il doping.</p> <p>Principali apparati del corpo umano</p> <p>Disturbi del comportamento alimentare</p>

IRC	
Docente	prof. Giuseppe Cammarata
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
<p>RELIGIONI E MULTICULTURALITÀ:</p> <p>La superstizione</p> <p>Il senso cristiano di vocazione e differenze dal concetto di Karma;</p> <p>Le sette religiose e i movimenti religiosi.</p> <p>le chiese pentecostali ed il risveglio dello Spirito Santo;</p> <p>-i Testimoni di Geova;</p>	
<p>TUTTO È RELAZIONE":</p> <p>-•Vocazione alla vita consacrata</p> <p>Vocazione al matrimonio</p> <p>fede e politica;</p> <p>Etica del web</p>	
<p>"IL CRISTIANESIMO NELLA STORIA EUROPEA - L'ETÀ MODERNA":</p> <p>I santi sociali dell'800-900 del secolo scorso;</p> <p>Popolo ebraico e Shoah;</p> <p>I Totalitarismi,</p> <p>-La banalità del male di Hannah Arendt e la presenza del male. Tra Bibbia e filosofia.</p> <p>la Chiesa e i concordati.</p> <p>Il Papa e il Conclave</p> <p>il papato degli ultimi tempi.</p> <p>La Passione di Cristo</p>	



I docenti del Consiglio di Classe

INSEGNAMENTI	DOCENTI
ITALIANO	prof.ssa Giordano Sabrina
STORIA	prof.ssa Giordano Sabrina
LINGUA INGLESE	prof.ssa Abbenante Maria
LINGUA FRANCESE	prof.ssa Palazzotto Maria Concetta
MATEMATICA	prof. Runci Antonino
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	prof.ssa Pusateri Anna
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	prof. Soldano Salvatore
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	prof. Capuana Angelo
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	prof. Minutella Jimmy
SCIENZE MOTORIE	prof.ssa Spina Serena
IRC	prof. Giuseppe Cammarata
DOCENTE SPECIALIZZATO	prof.ssa La Monaca Francesca
DOCENTE SPECIALIZZATO	prof. Scargiali Vincenzo

Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico Di Rosa