



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE VC CS

**PERCORSO
ENOGASTRONOMIA – CUCINA
2024/2025
ESAMI DI STATO A.S.**





PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALI DELLA CLASSE (P.E.Cu.P)	4
PROFILO SPECIFICO DELLA CLASSE	5
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	5
COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO	6
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (2018)	7
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO PECULIARI DEL PERCORSO	7
QUADRO ORARIO	12
CONSIGLIO DI CLASSE	15
COMMISSARI SCELTI DAL CONSIGLIO DI CLASSE	16
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	16
OBIETTIVI TRASVERSALI, METODOLOGIE	17
CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE	17
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	18
UDA PER ASSE	18
CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	21
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	24
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico (PTOF 2022/2025)	24 24
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	25
EDUCAZIONE CIVICA	25
MODULO DI ORIENTAMENTO	25
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	32
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.	32
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME	32
COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	32
COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA	52
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	56
CONTENUTI DISCIPLINARI SOMMINISTRATI	60
ITALIANO	60
LINGUA INGLESE	62
II LINGUA STRANIERA	62
MATEMATICA	63
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	64
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA	68
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA	70



LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA	71
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA (SETTORE CUCINA)	
76	
SCIENZE MOTORIE	79
IRC	80



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 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>
<i>4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<i>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<i>6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i>
<i>7- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i>
<i>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i>
<i>9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</i>
<i>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</i>
<i>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</i>



12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO

COMPETENZE IN USCITA

1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

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

4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

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

9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

11- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio



COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (2018)

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

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

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

COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO PECULIARI DEL PERCORSO

Dopo aver esaminato i documenti ministeriali di riferimento, con particolare riguardo alle competenze in uscita di indirizzo e dell'asse generale e alle relative competenze intermedie per il quinto anno di corso, il CdC individua la mappa delle competenze da conseguirsi da parte degli alunni in esito all'anno in corso. Il conseguimento di tali competenze sarà attuato attraverso: a) le UDA disciplinari inserite nelle programmazioni di Dipartimento; b) l'UDA multidisciplinare individuata in sede di Dipartimento di Assi e opportunamente declinata dal CdC (allegata alla Programmazione); l'UDA di Ed. Civica declinata dal CdC (allegata alla Programmazione).



COMPETENZE 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>
<i>4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<i>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<i>6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i>
<i>7- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i>
<i>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i>
<i>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</i>
<i>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i>

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO

ARTICOLAZIONE "SALA"

COMPETENZE IN USCITA
<i>1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i>
<i>2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</i>
<i>3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>
<i>4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati)</i>
<i>9 -Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</i>

ARTICOLAZIONE "CUCINA"



COMPETENZE IN USCITA
<i>1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i>
<i>3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>
<i>4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati)</i>
<i>5 -Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i>

MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Modalità di verifica

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



X Elaborati, saggi, componenti X Simulazioni operative		
-----------------------------------------------------------	--	--

Fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale sono:

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

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

Griglie di valutazione

Per quanto riguarda le griglie di valutazione si fa riferimento a quelle in uso presso l'I.S. ed inserite nel PTOF.

ATTIVITÀ INERENTI I PCTO

Gli alunni effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento delle ore previste attraverso:

- ✓ attività di rielaborazione e riflessione sull'esperienza in azienda con il docente tutor interno
- ✓ incontri con esperti e attività laboratoriali;
- ✓ partecipazione a concorsi, gare e progetti;
- ✓ percorsi e stage volontari organizzati dalla scuola presso fiere dedicate al settore turistico- ristorativo
- ✓ stage in azienda sul territorio nazionale
- ✓ Gemellaggi di natura Trasversale con Istituti alberghieri Nazionali e Internazionali;



- ✓ Eventuali tirocini estivi volontari.

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

Per quanto riguarda la realizzazione di attività collegate al progetto didattico esplicitato nelle varie UDA, il C.d.C. concorda sul fatto che la partecipazione degli alunni ad attività da svolgersi all'esterno dell'Istituto (visite aziendali, visite guidate a mostre tematiche, partecipazione a manifestazioni o eventi, proiezioni cinematografiche, spettacoli teatrali, attività ludico - sportive ...) possa contribuire a rafforzare la motivazione e a fornire loro un costante e puntuale riscontro pratico alle tematiche proposte. Pur non esprimendo in sede di programmazione iniziale alcuna opzione, ci si propone di valutare eventualmente di volta in volta la possibilità di partecipazione ad eventi significativi dal punto di vista formativo che dovessero essere organizzati nel territorio. Il consiglio di classe approva la partecipazione a tutte le iniziative proposte dall'IS inerenti a viaggi e visite di istruzione.

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Le attività verranno effettuate nelle "pause didattiche" previste, rispettivamente alla fine del primo trimestre, e dopo la valutazione intermedia del pentamestre.

Le modalità di recupero e di eventuale potenziamento saranno quelle indicate dai singoli docenti nei loro piani di lavoro individuali.

1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

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

4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative



- 6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- 8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- 9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- 10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- 11- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

QUADRO ORARIO

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

ENOGASTRONOMIA

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE			
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore	14	14	14
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO			



Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	5 (+1*)	5	4(+2*)
Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria	2 (+1*)	--	--
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	0	2	2
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Totale ore	18	18	18
Totale complessivo ore	32	32	32

*In compresenza

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



ELENCO ALUNNI

(→nella copia destinata alla pubblicazione sul sito questa parte deve essere omessa)

N.	Nome e Cognome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	



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	COSTANTINI DONATELLA	SI	SI	SI
STORIA	COSTANTINI DONATELLA	SI	SI	SI
LINGUA INGLESE	PICCITTO BRUNELLA	NO	SI	SI
II LINGUA	SPINNATO NATALIA	NO	SI	SI
MATEMATICA	SALAMONE CATERINA	SI	SI	SI
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	SCALIA MAURIZIO	SI	SI	SI
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	MARCHESE ANTONINA	NO	SI	SI
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	ALLENZA GIUSEPPE	SI	SI	SI
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	CHIARAMONTE MARCELLO	NO	SI	SI
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	CAMPAGNA ROBERTO	SI	SI	SI
SCIENZE MOTORIE	INGA ALBERTO	NO	NO	SI
IRC	LA PIANA SALVATORE	NO	NO	SI
DOCENTE SPECIALIZZATO				



COMMISSARI SCELTI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTI	DOCENTI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SCALIA MAURIZIO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ANTONINA MARCHESE
LAB.SERV.ENOG.SETTORE SALA	CAMPAGNA ROBERTO
LAB.SERV.ENOG.SETTORE CUCINA	ALLENZA GIUSEPPE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VCCS articolata Servizi di sala , vendita e cucina è composta da 18 alunni, La classe si presenta eterogenea per capacità, competenze e conoscenze. La maggior parte dei discenti ha mostrato impegno, interesse e partecipazione alle varie attività didattiche che hanno consentito loro di conseguire le abilità e le competenze fissate all'inizio dell' anno scolastico, In tal senso, oltre che al frequente utilizzo di approcci metodologici alternativi alle lezioni frontali, si è proceduto, pur nel rispetto dei nuclei fondanti delle singole discipline, all'arricchimento dei contenuti di esse più strettamente inerenti la preparazione all' attività professionale. Differenze tra gli alunni sono emerse per quanto concerne la partecipazione al dialogo scolastico e l'impegno nello studio. Nel complesso si



sono evidenziati da parte della maggior parte degli alunni, disponibilità al dialogo educativo, alle attività proposte svolte in classe ed una partecipazione attiva soprattutto nelle discussioni di interesse sociale e professionale. Bisogna inoltre aggiungere che, gli alunni, oltre a frequentare le lezioni scolastiche sono stati impegnati in attività lavorative, che ne hanno potenziato le competenze professionali. I moduli di approfondimento delle tematiche professionali affrontati dagli alunni con impegno e sacrificio personale hanno rappresentato un valore aggiuntivo per il conseguimento di competenze specialistiche a livello superiore .

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

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

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

UDA PER ASSE

asse/i di riferimento
UDA MULTIDISCIPLINARE : EVOLUZIONE DELLA RISTORAZIONE
breve descrizione
Si analizzano, si rappresentano e si studiano aspetti della realtà collegati all'evoluzione della ristorazione in Italia e al ruolo che assume nel sistema economico
competenze target
Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza n. 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. Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
discipline coinvolte



contenuti e competenze disciplinari

Insegnamento	Competenze e Conoscenze declinate in contenuti
D.T.A.	<p>Contenuti: il marketing nella ristorazione-Il web marketing-L'evoluzione dei servizi ristorativi negli ultimi 20 anni</p> <p>Competenze disciplinari: saper applicare le corrette strategie di marketing, in relazione al prodotto o servizio</p>
SALA	<p>Contenuti: Le nuove metodologie di servizio-Le nuove figure professionali-Le attrezzature moderne</p> <p>Competenze disciplinari: Saper distinguere e applicare i nuovi metodi di lavoro. Analizzare vantaggi e svantaggi</p>
CUCINA	<p>Contenuti: Tipologie di produzione e innovazione in cucina-Cottura sottovuoto-Cuocere a bassa temperatura-Cuocere al microonde</p> <p>Competenze disciplinari: saper distinguere nuovi strumenti e metodi di cottura e analizzare vantaggi e svantaggi.</p>
CUCINA	<p>Contenuti: La gastronomia nella società moderna; Gli alimenti, le certificazioni di qualità e la loro tutela; L'organizzazione e la gestione dell'approvvigionamento.</p> <p>Competenze disciplinari: Saper riconoscere il retroterra culturale del cibo e della gastronomia, classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità, saper identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p>
SCIENZE MOTORIE	<p>Contenuti: la composizione degli alimenti, macronutrienti e micronutrienti.</p> <p>Competenze disciplinari Saper individuare gli alimenti da assumere prima dell'allenamento e dopo l'allenamento</p>



ALIMENTAZIONE	<p>Contenuti: Gli alimenti presenti nella nostra tavola negli ultimi 20 anni Aspetti nutrizionali e sicurezza alimentare-Competenze disciplinari: Saper individuare gli alimenti tradizionali dai nuovi alimenti e riconoscere gli aspetti salienti riguardanti gli aspetti nutrizionali e la sicurezza alimentare.</p>
ITALIANO-STORIA	<p>Contenuti: Le abitudini a tavola tra XV e XVII secolo Contenuti: le influenze delle scoperte geografiche e del nuovo assetto economico-commerciale nell'alimentazione e negli usi e i costumi delle popolazioni tra XV e XVII secolo</p>
INGLESE	<p>CONTENUTI : Farmer's markets & Earth markets- The new gastronomes Chefs "Go green"- The organic choice</p> <p>Competenze : Differenziare gli Earth markets dai Farmers' markets-Conoscere le nuove tendenze nella gastronomia-Spiegare il concetto di "Go Green"-Prendere coscienza della scelta biologica</p>
MATEMATICA	<p>Contenuti: Funzione reale in una variabile reale: Campo di esistenza, intersezione con gli assi cartesiani e studio del segno di una funzione razionale. Rappresentazione grafica per punti nel piano cartesiano di una funzione razionale</p> <p>Competenze: Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico. Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni.</p>
FRANCESE	<p>Contenuti: Aspetti nutrizionali e sicurezza alimentare. Introduzione alle nuove tecniche gastronomiche con confronto con la cultura francese "nouvelle cuisine". Introduzione alle nuove tecniche di servizio di sala.-Competenze: Saper analizzare attraverso lo studio dei principi nutritivi i vari alimenti e gli aspetti rilevanti delle varie preparazioni culinarie, facendo il confronto con nuove culture gastronomiche in evoluzione come la "nouvelle cuisine"</p>



	francese. Introduzione alle nuove evoluzioni nella ristorazione e nel servizio di sala/bar.
IRC	Contenuti: Il cibo della festa e le proibizioni alimentari religiose nella ristorazione moderna. Competenze: - Saper riconoscere, nel confronto tra le abitudini alimentari della nostra cultura gastronomica e le abitudini alimentari di altre culture, i punti critici relativi alle proibizioni alimentari religiose e riuscire a proporre delle soluzioni alternative. Saper mettere in dialogo la cultura tradizionale dei principali piatti legati alle feste con le nuove tecniche ristorative e culinarie.

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/sospe	1



	nsione dalle lezioni da 1 a 9gg	
	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.

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

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

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.

Contenuti:

- Il valore del denaro e il risparmio:
- Concetti di reddito, spesa e risparmio.
- Strumenti di risparmio (libretti, conti correnti, ecc.).
- Importanza del risparmio per il futuro.
- L'assicurazione:
- Concetto di rischio e tutela.
- Tipi di assicurazione (auto, casa, vita, ecc.).
- Il ruolo delle compagnie assicurative.
- La previdenza sociale: sistemi pensionistici e contributi.
- Importanza della previdenza per il futuro.
- L'imprenditorialità:
- Concetto di impresa e iniziativa economica.
- Le diverse forme giuridiche d'impresa.
- Il ruolo dell'imprenditore nella società.
- Utilizzo responsabile delle risorse finanziarie:
- Budget familiare e gestione delle spese.
- Il credito e il debito.
- L'importanza della pianificazione finanziaria.

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 curricula 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__, percorso __CCS_____, il modulo di Orientamento progettato dal CdC è il seguente:

MODULO DI ORIENTAMENTO

CLASSE 5^CCS

IL VALORE DELLA SCELTA

DESTINATARI	
	Alunni/e della classe 5 CCS
COMPETENZE	



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



ATTIVITA' DI INFORMAZIONE/FORMAZIONE

Attività	Soggetti coinvolti	N. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Incontro plenario con gli studenti delle classi quinte - Introduzione all'uso della piattaforma digitale Unica e alla compilazione dell'E-portfolio. 	DS, docente orientatore, docenti tutor, studenti e famiglie	3

ATTIVITA' CURRICOLARI/PCTO

DISCIPLINA	ATTIVITÀ	METODOLOGIA	N. ORE
Italiano e Storia	<p>Lettura di brani con riflessione e discussione guidata: il romanzo psicologico.</p> <p>Approfondimenti sul ruolo della propaganda nella storia, dal Fascismo ai giorni nostri</p> <p>Lettura di passi scelti da "Odio gli indifferenti", di A. Gramsci</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>learning by reading</i> • <i>flipped classroom</i> • <i>circle time</i> • <i>lezione partecipata</i> 	3



Lingua Inglese	<p>Ascolto, lettura e commento del testo delle seguenti canzoni:</p> <p>Someone like you di Adele</p> <p>Perfect di Ed Sheeran.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>learning by listening and reading</i> - <i>cooperative learning.</i> 	<p>2</p>
Lingua Francese	<p>Lettura di un brano sull'adolescenza con riflessione guidata.</p> <p>Visione di un film sull'adolescenza ("E poi ci svegliamo...") con riflessione guidata.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autovalutazione attraverso il feedback</i> • <i>Cooperative learning</i> 	<p>2</p>
Matematica	<p>Problemi matematici finalizzati ad incoraggiare l'allievo nel credere nel potenziale proprio e degli altri di imparare e progredire continuamente e per favorire lo sviluppo della capacità di valutare informazioni e argomenti per sostenere conclusioni motivate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>problem solving</i> 	<p>2</p>
DTA	<p>Problemi relativi all'avvio dell'impresa, individuando l'iter da seguire (Adempimenti Amministrativi).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cooperative learning</i> 	<p>2</p>



	L'esperienza è finalizzata a dare agli allievi l'opportunità di credere nel loro potenziale e progredire.		
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Presentazione di Corsi di Laurea/professioni inerenti l'ambito disciplinare di riferimento (2h) Eventuale partecipazione a eventi di orientamento formativo promossi da UNIPA (4 h)	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Autovalutazione attraverso il feedback</i> ● <i>cooperative learning</i> 	2 (+ 4 da svolgersi nell'ambito o dei PCTO)
Lab. Cucina	Orientamento rispetto ai diversi ambiti operativi nel settore della ristorazione e alle relative competenze richieste Lettura e commento di biografie di personalità emergenti nel campo della Ristorazione	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>learning by reading</i> ● <i>flipped classroom</i> ● <i>Autovalutazione attraverso il feedback</i> ● <i>Cooperative learning</i> ● <i>Peer to peer</i> 	5
Lab. Sala	Visione del film "La ricerca della felicità" Riflessione e discussione guidata sul tema	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Autovalutazione attraverso il feedback</i> 	3



Scienze motorie	<p>Riconoscere le emozioni per mezzo delle posture corporee.</p> <p>Canalizzare e riconoscere le emozioni nella pratica motoria e nello sport durante i giochi di competizione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autovalutazione attraverso il feedback</i> • <i>Cooperative learning</i> • <i>Peer to peer</i> • <i>Learning by doing</i> 	2
IRC	<ul style="list-style-type: none"> • Il progetto di vita e la vocazione • La realizzazione di sé stessi • Le scelte e le decisioni: metodo e criteri applicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Riflessione guidata</i> • <i>Dibattito</i> • <i>Lezione Partecipata</i> • <i>Visione di filmati motivazionali</i> 	2
PCTO (con il coinvolgimento di docenti tutor, docente orientatore e tutor PCTO)	Attività di PCTO con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze		



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 le modalità di svolgimento.

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

Per quanto riguarda la seconda prova scritta, secondo la normativa vigente, negli istituti professionali, essa non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la cornice nazionale generale di riferimento che indica: a. la tipologia della prova da costituire, tra quelle previste nel quadro di riferimento dell'indirizzo (con DM 15 giugno 2022, N. 164); b. Il/i nucleo/i tematici fondamentale/i di indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

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

COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

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 analisiPuoi 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.

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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?



spesi per la
divenuti

È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono invece, per forza, i nostri padroni.

La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingojarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno su l'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li ròtola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo. Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita!

Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

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

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano e individua la tesi sostenuta dal protagonista.
2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo.
3. Commenta la frase 'Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?'.
4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: 'Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.'

Interpretazione

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

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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



atomiche e per il disarmo'?

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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 pretermesso 1 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 memoria prendono la forma del patto di cittadinanza”.

di cultura e

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"'?

1 pretermesso: omissis, tralasciato.

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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, BCDe, Milano, 2013, pp.16-17.



sulla
volontario e

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Perché 'la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro'? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione 'spazio mentale prima che acustico': illustra questa osservazione.

Produzione

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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.



forme più
pensieri. E

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri 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.

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Griglia di valutazione della prova scritta di ITALIANO - Tipologia A : Analisi del testo

Alunna/a _____

Data _____

Indicatori	Leveli	Descrittori	Punti	Punteggio
Pertinenza e rispetto dei vincoli posti nella consegna	I	L'elaborato non rispetta nessuno dei vincoli posti dalla consegna né in relazione al contenuto né rispetto alla tipologia testuale	0	
	II	Il contenuto dell'elaborato è scarsamente pertinente e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	0,5	



	III	Il contenuto dell'elaborato è pertinente solo in parte e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	1
	IV	Il contenuto dell'elaborato è pertinente ma il testo non rispetta del tutto le caratteristiche della tipologia testuale	1,5
	V	Il contenuto dell'elaborato è pertinente e rispetta sufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	2
	VI	Il testo risulta pertinente e pienamente adeguato rispetto alle caratteristiche della tipologia testuale	2,5
Coesione e coerenza testuali	I	Il testo presenta argomenti e frasi del tutto scollegati tra loro	0
	II	Le idee esposte non sono collegate tra di loro e sono presenti frequenti salti logici e contraddizioni nell'esposizione	0,5
	III	Le idee esposte sono non del tutto collegate tra di loro, sono presenti salti logici nell'esposizione	1
	IV	Le idee esposte sono collegate tra di loro; l'uso dei connettivi è parziale e qualche volta improprio	1,5
	V	Le idee esposte sono collegate tra loro e l'esposizione risulta consequenziale	2
	VI	Le idee sono ben collegate tra loro mediante connettivi opportuni e l'esposizione risulta pienamente consequenziale	2,5



Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	I	Il testo presenta gravissimi errori ortografici, morfologici e sintattici; la punteggiatura è collocata senza alcun criterio	0
	II	Il testo presenta gravi errori ortografici, i costrutti sintattici sono quasi sempre errati, l'uso della punteggiatura è quasi del tutto scorretto	0,5
	III	Il testo presenta alcuni errori ortografici e morfologici, i costrutti sintattici sono spesso scorretti; l'uso della punteggiatura è improprio	1
	IV	Il testo presenta qualche errore a livello ortografico e morfologico e un andamento sintattico non sempre lineare; l'uso della punteggiatura è parzialmente corretto	1,5
	V	Il testo risulta quasi del tutto corretto per ortografia, morfologia e sintassi, l'uso della punteggiatura è corretto	2
	VI	Il testo risulta pienamente corretto sia a livello ortografico che morfosintattico, la punteggiatura è utilizzata in maniera puntuale ed efficace	2,5
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Il lessico è estremamente elementare e del tutto non pertinente	0
	II	Il lessico è elementare e molto poco pertinente	0,5
	III	Il lessico è elementare e spesso poco pertinente	1
	IV	Il lessico è semplice e a volte poco adeguato	1,5



	V	Il lessico è semplice ma pertinente	2
	VI	Il lessico è ricco ed accurato	2,5
Capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici	I	Il contenuto del testo non è stato compreso neppure nel suo senso complessivo	0
	II	Il contenuto del testo è stato in parte frainteso, i suoi snodi tematici non individuati	0,5
	III	Il contenuto del testo è stato compreso in maniera superficiale e parziale, non sono stati individuati gli snodi tematici	1
	IV	Il contenuto del testo è stato genericamente compreso, gli snodi tematici sono stati parzialmente individuati	1,5
	V	Il contenuto del testo è stato pienamente compreso, non tutti gli snodi tematici sono stati individuati	2
	VI	Il contenuto del testo e i suoi snodi tematici sono stati pienamente compresi	2,5
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	I	L'analisi formale è assente	0
	II	Quasi nessuno degli elementi formali del testo è individuato	0,5
	III	Sono analizzati solo pochi degli elementi formali del testo	1
	IV	Alcuni elementi formali del testo sono analizzati in maniera superficiale	1,5



	V	Quasi tutti gli elementi formali del testo sono analizzati	2
	VI	L'analisi formale del testo è puntuale e completa	2,5
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
Espressioni e di giudizi critici e valutazioni personali	I	Non sono espressi giudizi critici e valutazioni personali	0
	II	Sono espresse semplicissime valutazioni personali non pertinenti rispetto al testo	0,5
	III	Sono espresse semplici valutazioni personali a volte pertinenti rispetto al testo	1
	IV	Sono espresse semplici valutazioni personali quasi sempre pertinenti rispetto al testo	1,5



	V	Sono espressi valutazioni personali pertinenti e semplici giudizi critici	2	
	VI	Sono espressi giudizi critici e valutazioni personali pertinenti, articolati e ben argomentati	2,5	
			TOTALE	

Totale punteggio__/20

Voto : ___ /10

Griglia di valutazione della prova scritta di ITALIANO - Tipologia B -Testo Argomentativo/ Tipologia C :
Tema di Attualità

Alunna/a_____

Data_____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio



Pertinenza e rispetto dei vincoli posti nella consegna	I	L'elaborato non rispetta nessuno dei vincoli posti dalla consegna né in relazione al contenuto né rispetto alla tipologia testuale	0
	II	Il contenuto dell'elaborato è scarsamente pertinente e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	0,5
	III	Il contenuto dell'elaborato è pertinente solo in parte e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	1
	IV	Il contenuto dell'elaborato è pertinente ma il testo non rispetta del tutto le caratteristiche della tipologia testuale	1,5
	V	Il contenuto dell'elaborato è pertinente e rispetta sufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	2
	VI	Il testo risulta pertinente e pienamente adeguato rispetto alle caratteristiche della tipologia testuale	2,5
Coesione e coerenza testuali	I	Il testo presenta argomenti e frasi del tutto scollegati tra loro	0
	II	Le idee 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
Espressioni e 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 espresse valutazioni personali pertinenti e semplici giudizi critici parzialmente argomentati	2
	VI	Sono espressi giudizi critici e valutazioni personali pertinenti, articolati e ben argomentati	2,5
			TOTALE



Totale punteggio__/20

Voto : ___ /10

COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

SIMULAZIONE II PROVA

LA PROMOZIONE DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE ATTRAVERSO DIETE SOSTENIBILI

Contesto Operativo

Secondo una definizione fornita nel 2010 dall'Organizzazione mondiale 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).

Prima Parte

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

- a) Elabori delle linee guida su cui i consumatori possano basarsi per acquisti di prodotti alimentari sostenibili;



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

realizzazione di lavaggio

c) La candidata/il candidato rispettivamente al proprio settore di appartenenza (sala/bar o cucina) descriva le fasi organizzative per la realizzazione di un evento enogastronomico incentrato sulla promozione della sostenibilità alimentare e della salute.

Seconda Parte

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

1. 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 menù sostenibile (costituito da antipasto, primo piatto, secondo piatto e contorno, dolce e bevande) da proporre durante l'evento di cui al punto C, motivando le sue scelte.

Griglia di valutazione della seconda prova scritta – Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
------------	---------	-------------	-------	-----------



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	Utilizzarle 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	Utilizzare 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	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	



pertinenza del settore professionale	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	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	



contenuti acquisiti	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	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	



cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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	COSTANTINI DONATELLA
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
UdA 1 L'ETA' DEL POSITIVISMO: IL VERISMO ITALIANO E IL NATURALISMO FRANCESE	G.Verga: biografia, ideologia e poetica: da Vita dei campi: Rosso Malpelo; La Lupa. Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane tratto da Inchiesta in Sicilia, Leopoldo Franchetti. Cenni sui malavoglia,- Da i Malavoglia la "fumana del progresso" (prefazione). Cenni su Mastro-don Gesualdo.—Dalle novelle Rusticane: La roba. Emile Zola tratto dall'Assommoir "Gervaise all'osteria", L'affare Dreyfus
UdA 2 IL DECADENTISMO E L'ETA' DELLE AVANGUARDIE	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentazione del contesto storico-culturale-politico e socioeconomico; ● Decadentismo e letteratura decadente; ● Il trionfo della poesia simbolista. ● G. Pascoli: biografia, ideologia e poetica; da Myricae, X agosto ,Il lampo, Lavandare, Arano. Dai Canti di Castelvecchio "Il Gelsomino Notturmo" Da Il fanciullino La poetica del "fanciullino" ● G.D'Annunzio: biografia, ideologia e poetica; da Il piacere Il ritratto dell'esteta ● Le Avanguardie storiche - La letteratura nell'età delle avanguardie ● F.T.Marineti Il Manifesto del Futurismo: una cucina rivoluzionaria e moderna.
UdA3 LA CRISI DELL'IO NEL '900 LETTERARIO	<ul style="list-style-type: none"> ● Svevo: biografia, ideologia e poetica; letture dalla "La coscienza di Zeno" il fumo, la morte del padre. La profezia di un'apocalisse cosmica. ● Pirandello: biografia, ideologia e poetica; da "L'umorismo" Il sentimento del contrario – il contrasto vita/forma. Da novelle per un anno: "Il treno ha fischiato." Alcuni brani tratti da "Il fi Mattia Pascal". ● Teatro pirandelliano: "Sei personaggi in cerca d'autore".



- Ungaretti: biografia, ideologia e poetica; da "L'allegria" S. Martino del Carso, Fratelli, Veglia, Soldati, I fiumi.
- Primo Levi: Lettura di alcuni brani tratti dal romanzo "Se questo è un uomo"
- Salvatore Quasimodo: "Ed è subito sera" da Ed è subito sera "Alle fronde dei salici" da Giorno dopo giorno.

STORIA

Docente

COSTANTINI DONATELLA

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UdA 1
*L'ETA' DEI
NAZIONALISMI*

- L'Italia di fine secolo; l'Italia giolittiana.
- La Belle Èpoque

UdA 2
*LA PRIMA
GUERRA
MONDIALE*

- La Prima Guerra Mondiale.
- Il dopoguerra

UdA 3
*IL MONDO TRA
LE DUE GUERRE*

- La grande crisi del dopoguerra (il crollo di Wall Street)
- Dalla repubblica di Weimar al nazismo (l'antisemitismo).
- L'Italia dallo stato liberale al fascismo.
- Il fascismo e nazismo
- La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin

UdA 4
*LA SECONDA
GUERRA
MONDIALE*

- L'Europa verso la guerra
- La seconda guerra mondiale
- La Shoah
- La Resistenza

UdA 5
*IL TRAMONTO
DELL'EUROPA*

- Guerra fredda
- L'Italia della ricostruzione.
- La nascita della Repubblica.



- Il periodo della distensione

LINGUA INGLESE

Docente

Brunella Piccitto

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA N° 1: SUSTAINABILITY

- Sustainability
- Food sustainability
- F2F: From Farm/fish to fork
- Fish to fork & local sourcing
- The short supply chain
- Farmer's markets & Earth markets
- Terra Madre
- The new gastronomes
- Chefs "Go Green"
- The food supply chain
- The organic choice
- The GMOs controversy

II LINGUA STRANIERA

Docente

Natalina Spinnato

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA 1

La restauration et les techniques culinaires

- . La restauration commerciale



	<ul style="list-style-type: none"> • . La restauration collective et sociale • . Les enseignes franchisés • . Les guides gastronomiques • . Les différentes techniques de cuisson • . L'évolution de la restauration • . Histoire de la cuisine et de la salle • . Nouvelles techniques culinaires • . Les fonds et les sauces • . Allergie et intolérance alimentaires • . La maladie coeliaque • . Les aliments bio • . Les OGM • . Styles alimentaires
UDA 2	<p>Régimes et nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • . Les groupes alimentaires • . Le régime méditerranéen • . Les régimes alternatifs • . Le vin et vinification • . Les vins et leur appellation • . Vin et mets • . Les différents types de bar • . Les boissons alcoolisés (bière, cidre, whisky) et non alcoolisés

MATEMATICA	
Docente	SALAMONE CATERINA
CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE	
<p>UDA 1 – FUNZIONI E LIMITI DI FUNZIONI</p> <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, simmetrie e rappresentazione grafica per punti (funzioni razionali intere e fratte con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo e semplici irrazionali)
- Intorni, definizione di limite di funzione, limite finito e infinito di una funzione in un punto e all'infinito e relative interpretazioni grafiche, limiti sinistro e destro
- Proprietà e operazioni con i limiti
- Forme indeterminate del tipo $+\infty-\infty$ (funzioni razionali intere), ∞/∞ (funzioni razionali fratte), $0/0$ (funzioni razionali fratte con numeratori e denominatori di grado non superiore al secondo)
- Funzioni continue, continuità di una funzione, punti di discontinuità e loro classificazione
- Asintoti di una funzione, asintoti verticali, orizzontali ed obliqui (funzioni razionali fratte con denominatori di grado non superiore al secondo)

UDA 2 – DERIVATA DI FUNZIONI

- Definizione di rapporto incrementale e interpretazione geometrica
- Definizione di derivata in un punto e funzione derivata
- Significato geometrico di derivata
- Regole di derivazione (derivata del prodotto di una costante per una funzione derivabile, derivata della somma, del prodotto, del quoziente, della potenza ad esponente intero positivo di funzioni derivabili, derivata di semplici funzioni irrazionali)
- Derivate successive
- Definizione di monotonia di una funzione (funzioni crescenti e decrescenti) e di massimo e di minimo relativo e assoluto
- Intervalli di crescita/decrecenza e massimi e minimi relativi (attraverso lo studio del segno della derivata prima) di funzioni razionali
- Definizione di 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)



Docente

MAURIZIO SCALIA

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

MODULO A: IL TURISMO E L'ECONOMIA

- La domanda e l'offerta turistica
- Il turismo nell'economia italiana
- Breve storia dell'UE
- Europa prima destinazione turistica mondiale
- Le sfide e le opportunità
- Competitività innovazione e qualità
- Diversificazione e sostenibilità

MODULO B: LEGISLAZIONE E CONTRATTI DELL'IMPRESA TURISTICA

- La statuto dell'imprenditore commerciale
- La sicurezza sul lavoro
- Il sistema di gestione della sicurezza
- Il testo unico sulla sicurezza sul lavoro
- La normativa antincendio
- L'igiene e la sicurezza alimentare
- I contratti ristorativi
- Le norme da applicare al contratto di ristorazione
- Il codice del consumo: tutela del cliente consumatore
- La responsabilità del ristoratore
- Prendere in gestione un ristorante
- Il sistema di qualità
- I marchi
- Prodotti a Km 0

MODULO C: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- La pianificazione, la programmazione e le strategie d'impresa
- L'avvio di una nuova impresa: dalla business idea al business plan
- La redazione del business plan di un'impresa ristorativa
- Cenni sul budget d'esercizio

MODULO D: IL MARKETING

- Il marketing e la sua evoluzione
- Il marketing turistico territoriale



- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna ed interna
- Il ciclo di vita del prodotto
- Il marketing mix: prodotto, distribuzione, prezzo e promozione
- Le varie forme di comunicazione
- Il controllo e la valutazione dei risultati

Docente

ANTONINA MARCHESE

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA N.1 La sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

- La contaminazione degli alimenti.
- La contaminazione biologica degli alimenti: caratteristiche generali delle malattie trasmesse dagli alimenti(MTA).
- Agenti biologici e modalità di contaminazione.
- I fattori di crescita microbica.
- Le tossinfezioni alimentari.
- Trattazione schematica degli agenti di contaminazione biologica.
- La contaminazione fisica degli alimenti.
- La contaminazione chimica degli alimenti: le micotossine(aflatossine, ocratossine, zearalenone, fumonisine),gli agrofarmaci, gli zoofarmaci, sostanze cedute dai MOCA. I metalli pesanti.

UDA N.2 Qualità, tutela del made in Italy, sostenibilità e consumi.

- 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.

UDA N.3 Alimentazione in situazioni fisiologiche.

- Sana e corretta alimentazione.
- I fabbisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'adulto, nella terza età.
- Stili alimentari- La dieta mediterranea- La dieta soatenibile- Le diete vegetariane-
- La dieta dello sportivo.
- Le bevande nei differenti stili dietetici.
- Le regole alimentari nell'Islam.
- Prodotti alimentari innovativi.
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare.
- Gli integratori alimentari.
- Gli alimenti funzionali.
- I nuovi alimenti.
- Gli alimenti geneticamente modificati: il caglio OGM.
- Alcol: linee guida.

UDA N.4 Alimentazione in situazioni patologiche.

- Le malattie cardiovascolari
- L'ipertensione arteriosa
- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.
- Grassi e salute. Grassi idrogenati, processo di idrogenazione e acidi grassi trans.
- Alcol e salute.
- Le malattie del metabolismo.
- La sindrome metabolica.
- Il diabete mellito.
- L'obesità
- Le malattie epatiche
- Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze alimentari.
- Il glutine e la celiachia.
- I tumori. Alcol e tumori.
- L'abuso di bevande alcoliche da parte dei giovani e le alternative all'alcol.



Conoscenze declinate in contenuti

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Docente

MARCELLO CHIARAMONTE

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA 1

LA COSTRUZIONE DEL MENU

- La stesura dei menu: Definizione del menu - Le portate del menu - La presentazione del menu
- Aspetti nutrizionali dei menu: Alimenti, principi nutritivi e calorie – Gli stili alimentari alternativi - La dietoterapia
- Elaborare e progettare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione.
- Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle necessità nutrizionali della clientela.

UDA 2

L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

- La cucina: La progettazione della cucina - Le attrezzature
- Organizzazione e gestione della produzione: Il lavoro di cucina - Organizzazione della produzione e della distribuzione dei pasti. Le regole di una buona prassi igienica
- La programmazione del lavoro: L'organizzazione del personale - Orari e turni di lavoro - La programmazione in base all'utenza - L'organizzazione per regole e per eccezioni.



UDA 3

TECNICHE DI COTTURA E PREPARAZIONE DEI PIATTI

- I sistemi di cottura: I metodi di cottura
- La presentazione delle vivande: L'uso delle decorazioni - La decorazione di vassoi e piatti - L'allestimento dei buffet - Il "racconto" dei piatti.

UDA 4

SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

- La sicurezza sul lavoro: Il Tusi - I dispositivi di protezione individuali (DPI).
- I rischi lavorativi nella ristorazione: Il rischio elettrico, di incendio, di infortuni - I rischi per la salute nel settore ristorativo.

Conoscenze declinate in contenuti



LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof. Allenza Giuseppe

Docente

Giuseppe Allenza

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA n. 1 LA SICUREZZA ALIMENTARE

- **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.**

UDA n. 2 SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

- **Normativa per la tutela e la sicurezza del cliente**
- **La normativa per la tutela e la sicurezza dei lavoratori e del cliente**
- **Fattori di rischio professionale e ambientale.**

UDA n. 3 APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- **La gestione dell'economato: L'economato – La pianificazione degli acquisti - Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci – La gestione delle scorte – La valorizzazione delle giacenze – I software gestionali.**
- **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.**

UDA n. 4 I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

- **L'aspetto gastronomico dei menu: l'evoluzione del menu – Le portate - I tipi di menu – I tipi di menu - Menu per occasioni di servizio emergenti - Menu per stili alimentari emergenti**



- L'aspetto nutrizionale dei menu: L'equilibrio nutrizionale del menu – Le intolleranze alimentari

- L'aspetto economico dei menu: Il food & beverage cost – Il calcolo dei costi – Il calcolo dei prezzi di vendita.

UDA n. 5 CATERING E BANQUETING

- Il catering: Il servizio di catering – La ristorazione collettiva – I menu della ristorazione collettiva.

- Il banqueting: Il servizio di banqueting – L'organizzazione del servizio – I costi del banqueting.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

Docente

CAMPAGNA ROBERTO

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA 1

LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE

- · Tipologie di aziende ristorative;
- · Tipologie di bar;
- · Le nuove tendenze;
- · L'organizzazione aziendale.

IL REPARTO DI SALA

- · Requisiti strutturali della sala ristorante;
- · Arredi e dotazioni professionali;
- · L'operatore di sala;
- · I momenti di servizi



IL BAR

- Requisiti strutturali del bar;
- La dotazione professionale;
- Il barman;
- I momenti del servizio;
- La bar list.

UDA 2

LA SICUREZZA

- La sicurezza alimentare;
- Pulizia e disinfestazione degli ambienti;
- La sicurezza sul lavoro.

•

LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- La qualità percepita;
- Sistemi di qualità;
- I prodotti di qualità;
- Le etichette alimentari;
- Dalla qualità alla quantità;
- Valutare la qualità;
- La qualità nell'approvvigionamento;
- Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile.

DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA

- Cibo e cultura;
- Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy;
- Le diete alimentari;
- Le scelte gastronomiche;
- Fattori dietetici;
- Fattori culturali.

UDA 3

LA PRODUZIONE DEL VINO

- Il vino e l'enologia;



- · La viticoltura;
- · Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione;
- · I disciplinari di produzione;
- · L'etichetta.

I VINI SPECIALI

- · I vini liquorosi;
- · I vini aromatizzati;
- · Champagne e spumanti.

IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO

- · Le caratteristiche della produzione italiana;
- · La produzione regionale;
- · La produzione vitivinicola europea;
- · La vitivinicoltura in Francia;
- · La vitivinicoltura in Spagna e Portogallo;

UDA 4

L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

- · Principi di marketing;
- · Gli strumenti di vendita;
- · Il menù;
- · Tipologie di menù;
- · Determinare l'offerta enogastronomica;
- · Determinare i prezzi di vendita;
- · I mezzi di comunicazione;
- · Comunicare attraverso il menù;
- · La carta dei vini;
- · La comunicazione interna: il briefing operativo.

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- · L'analisi delle caratteristiche organolettiche;
- · L'analisi sensoriale;
- · La degustazione dei cibi;
- · La degustazione dell'olio d'oliva



LA SOMMELLERIE

- La figura professionale del sommelier;
- Le bottiglie;
- L'attrezzatura per la degustazione;
- L'analisi organolettica del vino: all'esame visivo, l'esame olfattivo, l'esame gusto-olfattivo.

UDA 5

L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO

- I principi di abbinamento;
- La scheda grafica di abbinamento;
- La successione dei vini a tavola.

LA CUCINA DI SALA

- Cucinare davanti al cliente;
- L'attrezzatura;
- La tecnica

UDA 6

I COCKTAILS

- Definizione e composizione;
- L'organizzazione del banco bar;
- La tecnica di miscelazione;
- Le tecniche di preparazione;
- Le decorazioni;
- Il bar di tendenza: freestyle e flair;
- I cocktail di tendenza

UDA 7

IL BANQUETING

- Le attività di banquetting;
- Gli operatori;
- Le occasioni e le tipologie di eventi;
- L'attrezzatura speciale.



IL CATERING

- L'attività di catering;
- Tecniche di produzione e trasporto;
- La produzione e la distribuzione itineranti;
- Il catering - banqueting.

LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE

- La vendita di un evento speciale;
- La pianificazione del lavoro;
- La preparazione della sala;
- Il buffet;
- La mise en place dei tavoli;
- Il servizio di sala;
- Il cerimoniale.

UDA 8

LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE

- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici;
- Forme di gestione delle attività turistico - ristorative e nuove tendenze;
- Le risorse umane;
- Le principali normative del settore.

LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

- Il valore strategico dell'approvvigionamento;
- La gestione del magazzino.

INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA

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



LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA (SETTORE CUCINA)

Docente

CAMPAGNA ROBERTO

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UDA 1

LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE

- Tipologie di aziende ristorative;
- Tipologie di bar
- Le nuove tendenze;
- L'organizzazione aziendale.

IL REPARTO DI SALA

- Requisiti strutturali della sala ristorante;
- Arredi e dotazioni professionali;
- L'operatore di sala;
- I momenti di servizi

UDA 2

LA SICUREZZA

- La sicurezza alimentare;
- Pulizia e disinfestazione degli ambienti;
- La sicurezza sul lavoro.

LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- La qualità percepita;
- Sistemi di qualità;
- I prodotti di qualità;
- Le etichette alimentari;
- Dalla qualità alla quantità;
- Valutare la qualità;
- La qualità nell'approvvigionamento;
- Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile.

DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA

- Cibo e cultura;



- • Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy;
- • Le diete alimentari;
- • Le scelte gastronomiche;
- • Fattori dietetici;
- • Fattori culturali.

UDA 3

L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

- • Principi di marketing;
- • Gli strumenti di vendita;
- • Il menù;
- • Tipologie di menù;
- • Determinare l'offerta enogastronomica;
- • Determinare i prezzi di vendita;
- • I mezzi di comunicazione;
- • Comunicare attraverso il menù;
- • La carta dei vini;
- • La comunicazione interna: il briefing operativo.

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- • L'analisi delle caratteristiche organolettiche;
- • L'analisi sensoriale;
- • La degustazione dei cibi;
- • La degustazione dell'olio d'oliva

UDA 4

LA CUCINA DI SALA

- • Cucinare davanti al cliente;
- • L'attrezzatura;
- • La tecnica

UDA 5

IL BANQUETING



- Le attività di banqueting;
- Gli operatori;
- Le occasioni e le tipologie di eventi;
- L'attrezzatura speciale.

IL CATERING

- L'attività di catering;
- Tecniche di produzione e trasporto;
- La produzione e la distribuzione itineranti;
- Il catering - banqueting.

LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE

- La vendita di un evento speciale;
- La pianificazione del lavoro;
- La preparazione della sala;
- Il buffet;
- La mise en place dei tavoli;
- Il servizio di sala;
- Il cerimoniale.

UDA 6

LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE

- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici;
- Forme di gestione delle attività turistico - ristorative e nuove tendenze;
- Le risorse umane;
- Le principali normative del settore.

LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

- Il valore strategico dell'approvvigionamento;
- La gestione del magazzino.

INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA

- Le tecnologie informatiche;



- I vantaggi per le aziende enogastronomiche;
- il software per il settore ristorativo;
- Sistemi di rete

SCIENZE MOTORIE

Docente

Inga Alberto

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

UdA 1 Attività sportiva in sicurezza	Vademecum: acquisizione di un comportamento responsabile che prevenga infortuni in palestra
UdA 2 Figura professionale	Ginnastica posturale : esercizi di mobilità articolare, di rafforzamento del tono e allungamento muscolare. Primo soccorso: come si presta il primo soccorso e come trattare i traumi più comuni(distorsione, fratture, ferite, ustioni)
Uda 3 Convivenza civile	Il Fair play :comportamento eticamente corretto da adottare nella pratica delle diverse discipline sportive.La carta del fair play.
Uda 4 Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale	Consolidamento degli schemi motori di base . Potenziamento delle capacità coordinative, condizionali ed espressive,Esercizi con la palla , finalizzati anche alle tecniche di alcuni giochi sportivi. Esercizi per potenziare la resistenza e per la coordinazione generale senza e con l'aiuto del pallone di pallavolo , basket ecc.Esercizi per potenziare la forza e il tono dei vari distretti muscolari,Esercizi di preatletica (andature ,affondi). Flessibilità e mobilità articolare attraverso esercizi a corpo libero.
Uda 5 Lo sport le regole ed il fair play	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 fondamentali.Esperienze di arbitraggio.
Uda 6 Sport e salute	Che cos'è la dipendenza; uso, abuso e dipendenze; differenza tra dipendenze ed assuefazione; il tabacco



IRC

Docente

La Piana Salvatore

CONTENUTI SVOLTI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

RELIGIONI E MULTICULTURALITÀ

- La secolarizzazione e il pensiero debole
- La religione tra superstizione e paranormale. Gli esorcismi.
- Il senso cristiano di vocazione e differenze dal concetto di Karma;
- Differenze tra relativismo e molteplicità delle prospettive della conoscenza.
- La Chiesa e il mondo: dialogo interreligioso, ecumenismo (Il Concilio Vaticano II).
- Le sette religiose e i movimenti religiosi.

“IL CRISTIANESIMO NELLA STORIA EUROPEA – L'ETÀ MODERNA”

- I santi sociali dell'800-900 del secolo scorso;
- I Totalitarismi,
- la Chiesa e i concordati.
- Popolo ebraico e Shoah;
- La banalità del male di Hannah Arendt e la presenza del male. Tra Bibbia e filosofia.
- Il Concilio Vaticano II;
- La Pacem in terris di Giovanni XXIII
- La caduta del muro di Berlino;
- Il papato degli ultimi tempi.

“TUTTO È RELAZIONE”

- Vocazione alla vita consacrata
- Vocazione al matrimonio
- Evangelium Vitae di Giovanni Paolo II
- Fede e politica;
- Laudato sii di Francesco.
- Globalizzazione, pluralismo



I docenti del Consiglio di Classe

(Firme docenti)

INSEGNAMENTI	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO	Prof.ssa Costantini Donatella	<i>Donatella Costantini</i>
STORIA	Prof.ssa Costantini Donatella	<i>Donatella Costantini</i>
MATEMATICA	Prof.ssa Salamone Caterina	<i>Caterina Salamone</i>
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Piccitto Brunella	<i>Brunella Piccitto</i>
LINGUA FRANCESE	Prof.ssa Spinnato Natalina	<i>Natalina Spinnato</i>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Prof.ssa Marchese Antonina	<i>Antonina Marchese</i>
LABORATORIO SALA E VENDITA	Prof. Campagna Roberto	<i>Roberto Campagna</i>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Prof. Scalia Maurizio	<i>Maurizio Scalia</i>
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	Prof. Allenza Giuseppe	<i>Giuseppe Allenza</i>
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	Prof. Chiaramonte Marcello	<i>Marcello Chiaramonte</i>
SCIENZE MOTORIE	Prof. Inga Alberto	<i>Alberto Inga</i>
IRC	Prof. La Piana Salvatore	<i>Salvatore La Piana</i>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Domenico Di Rosa