



IPSSAR - "P. BORSELLINO" - PALERMO
Prot. 0005998 del 12/05/2025
IV (Entrata)

ESAMI DI STATO 2024/2025

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5° Ser

**ESAMI CONCLUSIVI DEI CORSI
D'ISTRUZIONE SECONDARIA NELLE
SCUOLE STATALI E NON STATALI**

**PERCORSO:
ENOGASTRONOMIA**

COORDINATORE
PROF. Antonella D'Anna





SOMMARIO

SOMMARIO	2
PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE DELLA CLASSE	4
(P.E.Cu.P) D.L. n 61/aprile 2017	4
CODICI ATECO (ATTIVITA' ECONOMICA) E NUP (NOMENCLATURA E CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI) PER I DIVERSI PERCORSI	4
PROFILO SPECIFICO DELLA CLASSE	4
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	5
COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO	5
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (2018)	6
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO PECULIARI DEL PERCORSO	6
PRESENTAZIONE DEL CORSO SERALE	7
QUADRO ORARIO DEL CORSO SERALE	8
ELENCO ALUNNI	9
CONSIGLIO DI CLASSE	10
SOTTOCOMMISSIONE ESAMI DI STATO	11
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	11
OBIETTIVI TRASVERSALI, METODOLOGIE	13
CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE	13
METODI, STRUMENTI E STRATEGIE	14
VERIFICHE E VALUTAZIONE	14
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	14
CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	15
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	17
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	18
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	18
UdA EDUCAZIONE CIVICA	18
MODULO DI ORIENTAMENTO	22
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME	27
COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	27
GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA	36
COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA	38
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA	41
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	43
OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI E CONTENUTI DISCIPLINARI	44
ITALIANO	44
STORIA	46
LINGUA INGLESE	48
LINGUA FRANCESE	49
MATEMATICA	50
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	51
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	52



LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

54

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

56

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

57

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE



PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE 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. A conclusione del percorso di studi, 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 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. 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. Per quanto riguarda i nostri percorsi (Enogastronomia, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica) i Codici ATECO e i relativi Nup sono i seguenti:

CODICI PER I DIVERSI PERCORSI:

CODICI ATECO (ATTIVITA' ECONOMICA)

NUP (NOMENCLATURA E CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI)

Codice ATECO 56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- 56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.2 Fornitura di pasti preparati (catering e altri servizi di ristorazione)
- 56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

NUP

5.2.2. Esercenti e addetti nelle attività di ricezione –

- 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
- 5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

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, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:



COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

COMPETENZE IN USCITA
1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7– Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO

COMPETENZE IN USCITA
1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.



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

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (2018)

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

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

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

COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO PECULIARI DEL PERCORSO

<i>1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i>
<i>2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</i>
<i>3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>
<i>4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i>
<i>5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i>



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

PRESENTAZIONE DEL CORSO SERALE

Il corso serale costituisce un punto di erogazione di secondo livello della rete territoriale dei Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti (CPIA). Esso è finalizzato al conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale. I percorsi di secondo livello di istruzione professionale si articolano in tre periodi didattici; la classe 5°Ser del corso serale del corrente anno scolastico rappresenta il terzo periodo didattico, corrispondente al quinto anno dei corsi diurni. Caratteristica del sistema di tale nuovo impianto è un modello "a crediti", che tiene conto delle esperienze didattiche, formative e lavorative dell'alunno, nell'ordine della stipula e della sottoscrizione di un "patto formativo" personalizzato per ogni studente.

"Le competenze eventualmente acquisite attraverso precedenti esperienze scolastiche, anche parziali, vengono valutate e riconosciute, così come le esperienze professionali svolte in ambiti coerenti con l'indirizzo di studi. Le discipline curriculari già studiate, nelle quali si sia riportata una valutazione sufficiente, potranno essere riconosciute come "credito", con la possibilità di abbreviare il percorso di studi." (cfr. PTOF dell'Istituto). Il testo di riferimento è la riforma scolastica entrata in vigore nell'anno scolastico 2010/11, periodo nel quale entra progressivamente in vigore il riordino della scuola secondaria superiore.



QUADRO ORARIO DEL CORSO SERALE

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

ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA	MONTE ORE COMPLESSIVO	ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO	MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA	ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI	MONTE ORE DEL PSP
LING. E LETT. ITALIANA	99	10	89	0	89
STORIA	66	7	59	0	59
LINGUA INGLESE	66	6	60	0	60
LINGUA FRANCESE	66	7	59	0	59
MATEMATICA	99	10	89	0	89
DIR. E TEC. AMMINISTR.	99	10	89	0	89
SCIENZA E CULT. ALIMENTAZIONE.	66	7	59	0	59
LAB. SERV. ENOG. CUC.	99	10	89	0	89
LAB. SERV. ENOG. SALA	66	7	59	0	59
IRC	33	3	30	0	30
TOTALE	759	77	682	0	682

Nota:

Il 20% del monte ore totale di lezione è stato erogato in FAD, come da normativa vigente dei CPIA.

Per il quinto anno, ad esito del processo di individuazione, valutazione e attestazione, non sono state riconosciute a nessuno studente particolari competenze vevolevoli come crediti. Quindi, il monte ore erogato è stato eguale per tutti.

ELENCO ALUNNI

[illegible]

CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio di classe è composto dai seguenti Docenti, con indicazione relativa alla continuità didattica rispetto al secondo e al terzo periodo didattico.

INSEGNAMENTO	DOCENTE	II Periodo	III Periodo
ITALIANO E STORIA	ANTONELLA D'ANNA	X	X
LINGUA INGLESE	CARMELA GRILLONE		X
II LINGUA - FRANCESE	MARINA CANNUCI		X
MATEMATICA	ANTONINO DI LORENZO		X
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	CATERINA BOSCO		X
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	DANIELE GIACALONE		X
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	VINCENZO D'ANNA	X	X
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	GANDOLFO FERRARO	X	X
IRC	MARIA PASSANTINO	X	X

SOTTOCOMMISSIONE ESAMI DI STATO

INSEGNAMENTO	DOCENTE
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	CATERINA BOSCO
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	DANIELE GIACALONE
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	VINCENZO D'ANNA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5°Ser del Corso Serale - Articolazione Gastronomia, era Inizialmente formata da 26 studenti, ma solo 16 di questi hanno regolarmente frequentato sino al termine delle lezioni. Alcuni allievi hanno totalizzato un numero elevato di assenze, anche se, nella maggior parte dei casi, esse sono state dovute a serie e documentate ragioni di salute. Il gruppo classe è molto eterogeneo, sia per ragioni anagrafiche, sia perché gli studenti provengono da realtà e modelli culturali diversi tra loro. Tre alunni, inoltre, provenienti da altre classi del corso diurno, sono stati inseriti nel gruppo classe, all'inizio dell'anno.

Alcuni studenti lavorano già nel settore della ristorazione, per cui posseggono un buon livello di competenza nelle discipline professionali, anche se talvolta, proprio a causa degli impegni lavorativi, hanno minore disponibilità di ore per lo studio autonomo. Alcune non gravi lacune sono state colmate con attività di recupero curricolare attivate dal consiglio di classe durante tutto il corso dell'anno scolastico. Un numero consistente di allievi è riuscito a stare al passo con i ritmi del percorso d'insegnamento-apprendimento, il che ha accresciuto in essi motivazione e costanza nello studio.

Per quanto riguarda i PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex alternanza scuola-lavoro), si rimanda alla Guida Operativa pubblicata nel 2015 dal MIUR che chiarisce come tali percorsi siano facoltativi nei corsi di istruzione per adulti: ***“Con riguardo ai percorsi di istruzione per gli adulti, il relativo regolamento, emanato con d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, disciplina l'assetto didattico suddiviso, come è noto, in due livelli, il secondo dei quali è articolato in tre periodi didattici. Attesa la specificità dell'utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell'articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.PP.RR. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l'alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un'opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all'autonomia delle istituzioni scolastiche e pertanto non costituisce requisito di ammissione agli esami di stato”.***

Per tali ragioni, i nostri studenti - in buona parte lavoratori, come sopra ricordato - non hanno intrapreso percorsi specifici per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Per maggior chiarezza, si rimanda all'O.M. n. 67 del 31/03/2025 che, all'art.22, par. 8.b, ribadisce come: ***“per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente”.***

Formazione a Distanza (FAD)

Come previsto dalla normativa CPIA e come esplicitato nel Patto Formativo, il 20% del monte ore totale di lezione è stato erogato in FAD. È stato a volte necessario rimodulare e semplificare parte dei programmi didattici, al fine di garantire a tutti gli studenti una formazione adeguata e facilmente fruibile. Le piattaforme didattiche utilizzate sono state, preferenzialmente: Argo DidUp, Google Classroom e Google Meet. La maggior parte degli alunni, alla fine delle predette attività, ha raggiunto gli obiettivi prefissati.

Conclusioni

I livelli di preparazione raggiunti sono mediamente discreti, variando caso per caso. La maggior parte degli studenti si è accostata con interesse allo studio di tutte le discipline e ha manifestato senso di responsabilità, impegno nello studio, forte motivazione, frequenza regolare e buona partecipazione al dialogo educativo, riuscendo a raggiungere un rendimento buono e, in alcuni casi, anche eccellente.

Solo pochi alunni, a causa di impegno incostante, di una frequenza irregolare e/o di una metodologia di studio poco efficace, hanno conseguito risultati appena soddisfacenti. Nel complesso, quindi, il bagaglio culturale dei discenti e le conoscenze di base appaiono mediamente discrete, con alcune punte di eccellenza, sia nelle materie professionali che in quelle di base.

La situazione della classe presenta abilità e competenze diverse, riconducibili a tre fasce di livello:

ALTA - 20 %

Ottime abilità, metodo di lavoro organizzato ed efficace, impegno costante, ampia partecipazione al dialogo educativo e frequenza regolare;

MEDIA - 60 %

Discrete abilità, metodo di lavoro generalmente ben organizzato, impegno non sempre costante;

BASSA - 20 %

Limitate abilità, metodo di lavoro poco efficace, poca motivazione, impegno fortemente discontinuo, irregolarità nella frequenza, scarsa partecipazione al dialogo educativo.

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 media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
7. prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati
8. valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
9. valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
10. individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
11. alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana

METODI, STRUMENTI E STRATEGIE

§ LEZIONI FRONTALI, DIALOGATE, DISCUSSIONI IN CLASSE, COLLOQUI ORALI	MATERIALI DIDATTICI FORNITI DAI DOCENTI
§ ATTIVITÀ LABORATORIALI ED ELABORAZIONE DI RELAZIONI SULLE ATTIVITÀ	
§ PARTECIPAZIONE AD EVENTI, CON PRESENTAZIONE DI RELAZIONI E/O ATTIVITÀ DI LABORATORIO	ATTREZZATURE DEI LABORATORI
§ LAVORI DI GRUPPO, ROLE PLAYING, PROBLEM SOLVING	
§ SVOLGIMENTO GUIDATO ED AUTONOMO DI ESERCIZI	AUDIOVISIVI DIDATTICI E MULTIMEDIALI
§ ORGANIZZAZIONE E VERIFICA DEL METODO DI STUDIO E DELLE ATTIVITÀ DI APPRENDIMENTO	
§ SINTESI, SCHEMATIZZAZIONI, ATTIVITÀ DI COMPARAZIONE, COLLEGAMENTO ED ESPOSIZIONE DEI CONTENUTI	SCHEMI RIASSUNTIVI
§ GUIDA ALLA COMPrensIONE ED ANALISI DI TESTI CON RIELABORAZIONE ORGANICA DEI CONTENUTI	
§ GUIDA ALLA PRODUZIONE AUTONOMA DI TESTI, SCRITTI, ORALI E MULTIMEDIALI	MAPPE CONCETTUALI
§ ATTIVITÀ DI DDI SULLA PIATTAFORMA GOOGLE MEET	
§ ATTIVITÀ DI FAD SULLA PIATTAFORMA GOOGLE CLASSROOM	PIATTAFORME DIGITALI E RISORSE ONLINE
§ SOMMINISTRAZIONE DI GOOGLE MODULI STRUTTURATI E SEMI-STRUTTURATI SULLA PIATTAFORMA GOOGLE CLASSROOM, SIA IN MODALITÀ SINCRONA CHE ASINCRONA	
§ RICERCHE SUL WEB CON SELEZIONE DI INFORMAZIONI PER LA REDAZIONE DI SCHEDE SINTETICHE E/O TESTI	LAVAGNA MULTIMEDIALE INTERATTIVA

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La valutazione dei risultati di apprendimento, del comportamento, del rendimento scolastico complessivo degli studenti risponde ai criteri programmati dal Collegio dei Docenti e pubblicati nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa. Questi sono stati recepiti e rielaborati dai Dipartimenti Disciplinari e dai Consigli di Classe che hanno prodotto le opportune griglie di valutazione, finalizzate a far conoscere allo studente, a seguito delle valutazioni scritte e orali, la sua posizione rispetto alle mete e agli obiettivi prefissati.

Sono state effettuate valutazioni con funzione formativa per monitorare il processo di apprendimento-insegnamento, affiancate da prove con funzione sommativa per la registrazione degli esiti dei percorsi didattico-formativi. Le prove, di natura oggettiva, sono state somministrate con cadenza stabilita nelle programmazioni didattiche, in diverse tipologie, in base all'area da valutare:

Area linguistico – espressiva: strutturate, semi-strutturate, creative, questionari, test, trattazione sintetica di argomenti, colloqui orali;

Area logico – matematica: strutturate, semi-strutturate, questionari, semplici problemi, colloqui orali;

Esercitazioni pratiche e laboratoriali: esecuzione pratica delle prove, relazioni tecniche, colloqui orali

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

Per quanto riguarda le attività integrative e/o extracurricolari va segnalato che, nel corso dell'anno, gli studenti sono stati chiamati a collaborare - sia in sala che in cucina - ad eventi di banqueting organizzati dall'Istituto. La classe ha partecipato alla visione, seguita da dibattito - del film "JoJo Rabbit", diretto da Taika Waititi. Gli studenti hanno anche partecipato attivamente alle giornate per l'orientamento tenutesi nel corso della Manifestazione *Orienta Sicilia* 2025.

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
	alternativo	2
	assente/sporadico	1
6 Numero e/o gravità sanzioni disciplinari	Note disciplinari assenti	3
	Note disciplinari sporadiche	2
	Note disciplinari consistenti/importanti/sospensioni e dalle lezioni da 1 a 9gg	1
	Sospensione dalle lezioni da 10 a 15gg o più	0
7 Frequenza attività didattiche con docenti e compagni	assidua	2
	discontinua	1
	Sporadica /nulla	0
8 Encomi/premi e partecipazione eventi della scuola e per la scuola	elevati	3
	buoni	2
	presenti	1
	non rilevati	0

Per gli indicatori da 1 a 5 si calcolerà la media per indicatore e il risultato finale viene arrotondato all'intero più vicino. Il risultato finale viene trasformato in voto di comportamento utilizzando la tabella di conversione di seguito riportata:

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

Nota:

Secondo l'O.M. n.67 del 31/03/2025, art.11, comma 5: *“Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico, fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella”.*

**CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
(PTOF 2022/2023)**

I crediti scolastici e formativi contribuiscono a determinare il punteggio finale dell'Esame di stato e vengono attribuiti ad ogni alunno dal Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, a conclusione del secondo e del terzo periodo didattico, come si evince dai succitati riferimenti normativi.

Per l'assegnazione del valore MIN o MAX della banda prevista dalla tabella ministeriale sulla base della media conseguita il CdC delibera il punteggio sulla base dei criteri individuati dal CdD (competenze acquisite IRC o materia alternativa; 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.

**CITTADINANZA E COSTITUZIONE
UdA EDUCAZIONE CIVICA**

Titolo:
"RISPARMIO E INVESTIMENTO"
COMPETENZE TARGET
(cfr. Decreto attuativo n.35 del 22 giugno 2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica" - Allegato C)
Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.
COMPETENZE SPECIFICHE DELL'UDA

Analizzare forme e funzioni della moneta (unità di conto, strumento di regolamento, riserva di valore), nonché modalità d'impiego della stessa (pagamenti, prestiti, investimenti...).

Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta e in base alla quantità di moneta in circolazione.

Analizzare il ruolo degli intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento, per valutarne opportunità e rischi.

Analizzare il ruolo delle istituzioni europee, con particolare riferimento alla BCE, in tema di politica monetaria.

Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.

Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire le priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.

MONTE ORE COMPLESSIVO DECURTATO DELLE ORE DI FAD:
23 ore
INSEGNAMENTI COINVOLTI
DTA - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
MODALITÀ DIDATTICHE
● Metodologia laboratoriale ● Problem solving ● Learning by doing ● Attività su Classroom ● Scoperta guidata ● Lettura di testi ● Visione guidata di materiale multimediale ● Gruppi di studio ● Partecipazione ad attività extra scolastiche

CRITERI ED ELEMENTI PER LA VALUTAZIONE	
STRUMENTI VALUTATIVI	CRITERI DI VALUTAZIONE
In Le verifiche formative e sommative Sono state effettuate tramite una o più delle seguenti modalità: colloqui, prove strutturate e semistrutturate, questionari, produzione scritta di testi di sintesi e relazioni, prove pratiche. Per la verifica finale verrà somministrata una prova strutturata.	<u>Autonomia:</u> caratteristica di chi agisce conducendo da sé il processo di lavoro, pur avvalendosi di indicazioni. <u>Complessità:</u> caratteristica del compito/problema che lo rende in qualche misura inedito rispetto ai casi precedentemente affrontati. <u>Consapevolezza:</u> coscienza del senso della propria condotta volta alla soluzione dei compiti/problema. <u>Efficacia:</u> capacità della soluzione del compito/problema di soddisfare i requisiti di risultato richiesti.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

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

A – Avanzato	L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità; propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli.
---------------------	---

<i>B – Intermedio</i>	L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.
<i>C - Base</i>	L'alunno/a svolge compiti semplici anche in situazioni nuove, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare basilari regole e procedure apprese.
<i>D – Iniziale</i>	L'alunno/a, se opportunamente guidato/a, svolge compiti semplici in situazioni note.

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE RAGGIUNTE	
Competenze (quelle sopra indicate come Competenze specifiche dell'UDA)	☐ <i>A – Avanzato</i> ☐ <i>B – Intermedio</i> ☐ <i>C - Base</i> ☐ <i>D – Iniziale</i>
	☐ <i>A – Avanzato</i> ☐ <i>B – Intermedio</i> ☐ <i>C - Base</i> ☐ <i>D – Iniziale</i>

MODULO DI ORIENTAMENTO

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

Nei percorsi di istruzione per adulti di secondo livello, le attività consistono in moduli curriculari di almeno 30 ore, svolti nel corso del secondo e del terzo periodo didattico. 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 possibile 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 divenga parte integrante dei processi di insegnamento-apprendimento e assuma valore pedagogico e didattico.

Il modulo di Orientamento progettato dal CdC per la classe 5°Ser, percorso Enogastronomia, è il seguente:

MODULO ORIENTAMENTO FORMATIVO	
Classe 5°Ser	
IL VALORE DELLA SCELTA	
<u>LifeComp</u> Area Personale - Sociale – Imparare ad imparare <u>EntreComp</u> Area Idee e opportunità Area Risorse Area In azione <u>DigComp</u> Area Creazione di contenuti digitali Area Risolvere i problemi Attività extracurricolari	- 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

	- Incontri con esperti del settore terziario (Università, lavoro, ITS Academy e altre agenzie formative del territorio) - Attività extracurricolari (fino a 15 ore) con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze			
--	---	--	--	--

MONTE ORE COMPLESSIVO: 30 ORE DECLINAZIONE DELLE ATTIVITÀ				
DISCIPLINE	ATTIVITÀ CURRICULARI	Metodologia	n. ore	Soggetti coinvolti
ITALIANO E STORIA	- Visione di film con riflessione e discussione guidata: "Thelma e Luise". - Analisi e interpretazione dell'esperienza avvenuta attraverso la compilazione di una scheda.	- learning by doing - e-learning - feedback	4	Docenti e studenti
INGLESE	Ascolto, lettura e commento del testo delle seguenti canzoni: -"Perfect" di Ed Sheeran -"Angels" di Robbie Williams	-learning by listening and reading -cooperative learning	3	Docenti e studenti
FRANCESE	Credere in sé stessi nelle proprie potenzialità e in quelle altrui. Visione di un film con discussione guidata Lettura di brani con riflessione sulle tematiche trattate.	learning by reading cooperative learning feedback con autoanalisi	3	Docenti e studenti
DIRITTO ed ECONOMIA	La motivazione del personale in ambito lavorativo	problem solving learning by doing	3	Docenti e studenti
MATEMATICA	problemi matematici finalizzati ad incoraggiare l'allievo nel credere nel potenziale proprio e degli altri ed imparare a progredire continuamente.	problem solving	2	Docenti e studenti
LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE CUCINA	Simulazione di una esperienza lavorativa che si svolge all'interno di una struttura ristorativa	problem solving	3	Studenti della classe
LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE SALA	Visione del film "Il Sommelier " Riflessione e discussione guidata Simulazione del servizio di sala, con particolare riferimento alla comunicazione, alla conoscenza di vini del territorio e sul corretto abbinamento cibo-vino Consente all'alunno di conoscere il vino in tutte le sue caratteristiche e saper effettuare un abbinamento corretto	problem solving	3	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Visione di film con riflessione e discussione guidata: "La ricerca della felicità"	Visione del film e feedback	3	Docenti e studenti

IRC	Avere rispetto di sé e degli altri. Visione di un film con discussione guidata Lettura di brani con riflessione sulle tematiche trattate.		2	
-----	--	--	---	--

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI				
1	ORIENTASICILIA 2025		4	Alunni, docenti

- Tutto il CdC è coinvolto nella strutturazione del modulo che deve essere di almeno 30 ore.
- Le 30 ore possono essere gestite in modo flessibile nel rispetto dell'autonomia scolastica e non devono essere necessariamente ripartite in ore settimanali prestabilite. Esse vanno considerate come ore da articolare al fine di realizzare attività per gruppi proporzionati nel numero di studenti, distribuite nel corso dell'anno, articolate secondo un calendario progettato e condiviso tra studenti e docenti coinvolti nel complessivo quadro organizzativo di scuola. (*Linee guida*). I moduli di 30 ore non vanno intesi come il contenitore di una nuova disciplina o di una nuova attività educativa aggiuntiva e separate dalle altre. Sono invece uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione *in itinere* del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione. (*Linee guida*)

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

L'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, per l'anno scolastico corrente, si svolgerà secondo quanto stabilito dall'O.M. n.67 del 31/03/2025 che ne definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento. Secondo tale norma, le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono costituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, da una seconda prova scritta sulla disciplina di indirizzo e da un colloquio avente la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale degli studenti. Per quanto riguarda la seconda prova, la disciplina oggetto di essa, per la specifica articolazione "Enogastronomia" della classe 5ª Ser è Scienza e cultura dell'Alimentazione. Nell'ultima parte dell'anno scolastico sono state effettuate delle simulazioni delle prove d'esame con l'obiettivo di consentire agli studenti di confrontarsi con verifiche simili, per struttura e tipologia, a quelle previste per l'Esame di stato. Le simulazioni delle prove scritte di Italiano e Scienza e Cultura dell'Alimentazione si sono svolte, rispettivamente, nei giorni 14 e 15 aprile; la prova simulata del colloquio verrà effettuata a fine maggio e si svolgerà secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Vengono di seguito inserite le copie delle simulate della prima e della seconda prova, insieme con le rispettive griglie di correzione utilizzate, e la griglia ministeriale di valutazione del colloquio.

COPIA SIMULAZIONE PRIMA PROVA

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

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

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

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

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

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

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

¹ *spinalba*: biancospino.

PROPOSTA A2

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

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

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

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

Viva la Macchina che meccanizza la vita!

Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare.

Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco.

Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi

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

Comprensione e analisi

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

domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano.

2. Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni 'guerra fredda'?

3. 4. ed 'equilibrio del terrore'?

Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe 'una catastrofe totale delle possibilità

stesse di vita dell'intera umanità'.

Produzione

Quali sono le considerazioni che, secondo l'autore, motivano 'la lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo'?

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

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

¹ *pretermesso*: omissso, tralasciato.

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.

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Perché *«la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro?»*? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?

4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione '*spazio mentale prima che acustico*': illustra questa osservazione.

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero. Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work*». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un '*elogio dell'imperfezione*'. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

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

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

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

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

Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un "silenzio interiore", "la parte più profonda di sé", che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri?

I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità. Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiano 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.

GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA - INDICATORI E PUNTEGGIO

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

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

Alunna/a _____ Data _____

Indicatori	Level	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 alti logici e contraddizioni nell'esposizione	0,5	
	III	Le idee esposte sono non del tutto collegate tra di loro, sono presenti alti 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 corretto	0,5	
	III	Il testo presenta alcuni errori ortografici e morfologici, i costrutti sintattici sono spesso corretti; 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 o 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 nessun elemento formale 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	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I	Non sono espressi giudizi critici e valutazioni personali	0	
	II	Sono espresse semplicissime valutazioni personali non pertinenti rispetto al testo	0,5	
	III	Sono espresse semplici valutazioni personali a volte pertinenti rispetto al testo	1	
	IV	Sono espresse semplici valutazioni personali quasi sempre pertinenti rispetto al testo	1,5	
	V	Sono espresse valutazioni personali pertinenti e semplici giudizi critici	2	
	VI	Sono espresse giudizi critici e valutazioni personali pertinenti, articolati e ben argomentati	2,5	
TOTALE				

Totale punteggio ____/20

Voto : ____ /10

TIPOLOGIA B/C - TESTO ARGOMENTATIVO - ESPOSITIVO)

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 alti logici e contraddizioni nell'esposizione	0,5	
	III	Le idee esposte sono non del tutto collegate tra di loro, sono presenti alti 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 morfologico e sintattico	2,5	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Il lessico è estremamente elementare e del tutto non pertinente	0	
	II	Il lessico è elementare e molto poco pertinente	0,5	
	III	Il lessico è elementare e spesso poco pertinente	1	
	IV	Il lessico è semplice e a volte poco adeguato	1,5	
	V	Il lessico è semplice ma pertinente	2	
	VI	Il lessico è ricco ed accurato	2,5	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	Errori nell'impostazione e nell'organizzazione del testo	0	
	II	Uso non corretto di elementi di pianificazione e strutturazione del testo	0,5	
	III	Uso poco corretto di elementi di pianificazione e strutturazione del testo	1	
	IV	Testo organizzato in maniera elementare	1,5	
	V	Testo pianificato ed organizzato in maniera corretta e pertinente	2	
	VI	Padronanza nella capacità di strutturare il discorso e nell'articolare il testo in maniera pertinente e unitaria	2,5	
Uso corretto ed efficace della punteggiatura	I	La punteggiatura è collocata senza alcun criterio	0	
	II	L'uso della punteggiatura è quasi del tutto scorretto	0,5	
	III	L'uso della punteggiatura è improprio	1	
	IV	L'uso della punteggiatura è parzialmente corretto	1,5	
	V	L'uso della punteggiatura è corretto	2	
	VI	La punteggiatura è utilizzata in maniera puntuale ed efficace	2,5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I	Conoscenze errate e riferimenti culturali assenti	0	
	II	Conoscenze imprecise e riferimenti culturali assenti	0,5	
	III	Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi	1	
	IV	Conoscenze semplici e corrette, riferimenti culturali a volte poco precisi	1,5	
	V	Conoscenze corrette e sufficientemente articolate, semplici riferimenti culturali pertinenti	2	
	VI	Piena conoscenza della tematica e ricorso ai riferimenti culturali ampio e congruente	2,5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I	Non sono espressi giudizi critici e valutazioni personali	0	
	II	Sono espresse semplicissime valutazioni personali non pertinenti	0,5	
	III	Sono espresse semplici valutazioni personali poco pertinenti	1	
	IV	Sono espresse valutazioni personali pertinenti e poco argomentate	1,5	
	V	Sono espressi valutazioni personali pertinenti e semplici giudizi critici parzialmente argomentati	2	
	VI	Sono espressi giudizi critici e valutazioni personali pertinenti, articolati e ben argomentati	2,5	
TOTALE				

Totale punteggio ____/20

Voto : ____ /10

COPIA DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

SIMULAZIONE ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE

COME VALORIZZARE LA QUALITÀ NELL'ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO

LA QUALITÀ ALIMENTARE

[...]

Quando parliamo di alimenti e di dieta facciamo sempre riferimento a prodotti di Qualità. Ma che cos'è la Qualità Alimentare?

La Qualità di un prodotto agroalimentare viene definita dalla norma UNI EN ISO 8402 (1995) come la capacità di soddisfare le esigenze del cliente che usufruisce di un prodotto o servizio.

Essa può però assumere significati diversi a seconda dei differenti punti di vista. Esistono infatti molteplici aspetti legati alla Qualità dei prodotti alimentari, sia di natura oggettiva, che dipendono dall'alimento, che di natura soggettiva, legati alle aspettative e ai gusti del consumatore.

Il concetto di Qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, condizionata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale, hanno, di fatto, ridefinito i parametri che caratterizzano la Qualità.

L'alimento, prima di arrivare sulla nostra tavola, attraversa spesso una lunga filiera, e in ogni fase, concorrono alcuni fattori che contribuiscono a determinarne la Qualità:

Qualità di origine - E' uno dei primi aspetti di Qualità impliciti dell'alimento. E' l'espressione della tipicità di alcuni prodotti legati alla territorialità, alla conservazione delle produzioni autoctone e delle lavorazioni tramandate da generazioni. Questo ha portato alcuni prodotti ad essere riconosciuti con Marchi di Qualità accreditati ufficialmente.

L'Italia vanta attualmente il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP), una dimostrazione della grande Qualità delle nostre produzioni ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. [...]

Qualità nutrizionale - Altro elemento intrinseco all'alimento è dato dalla sua capacità nutritiva, determinata dal contenuto in macro e micronutrienti e dalla capacità di apportare benefici alla salute umana. La Qualità nutrizionale può intendersi sotto l'aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che l'alimento apporta (Calorie), e sotto quello qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti. Tali informazioni possono essere ricavate dalla lettura attenta dell'etichetta. La scelta delle materie prime risulta di primaria importanza e va garantita a ogni livello del processo produttivo.

Qualità igienico-sanitaria - Condizione indispensabile della Qualità di un alimento è quella che non deve presentare rischi per la salute umana, che vi sia assenza di contaminazione chimica e microbica e che risponda a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge. Tutto ciò risponde al concetto generale di Sicurezza Alimentare che va garantita lungo tutta la filiera, a partire dalla produzione primaria. Lo strumento a garanzia della salute del cittadino, adottato obbligatoriamente da tutti gli operatori del settore alimentare, è il sistema HACCP.

Qualità merceologica - La Qualità merceologica è determinata dalla conformità delle caratteristiche tecnologiche e commerciali di un determinato prodotto a quelle standard stabilite per la sua categoria di riferimento. Per noi consumatori risulta di fondamentale importanza la shelf-life (vita da scaffale) del

prodotto alimentare che ci dà indicazioni sulla sua conservabilità e sul mantenimento delle caratteristiche nel tempo.

Qualità ambientale - Riguarda i metodi di produzione, la sostenibilità ambientale, l'ecocompatibilità e le tecniche di agricoltura. Per la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e Agricoltura, una dieta che garantisca la massima sostenibilità ambientale deve presentare un ridotto impatto sull'ambiente e deve essere adeguata dal punto di vista nutrizionale [...].

Qualità organolettica - Ultima, non per importanza, è la Qualità determinata dalla valutazione del consumatore di alcune caratteristiche dell'alimento, quali l'aspetto, il gusto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso (Qualità Sensoriale). Si tratta di valutazioni soggettive che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali.

In conclusione, quando si cerca la Qualità in un alimento, è necessario far riferimento all'interazione che esso ha con l'intera filiera che lo accompagna dal campo alla nostra tavola.

(da "La Qualità Alimentare" di M. Terreri, in: <https://www.biologiabruzzo.biopass.org>)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Qual è la definizione che la norma UNI EN ISO 8402 fornisce della "Qualità di un prodotto agroalimentare"?
- Da cosa è determinata la "capacità nutritiva" di un alimento? Da dove possono essere ricavate le informazioni?
- Un alimento "non deve presentare rischi per la salute umana": come offrire questa garanzia al consumatore?
- Quale altra caratteristica della qualità da noi studiata non viene citata nel testo riportato?

B) L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) deve possedere informazioni corrette e approfondite che gli consentano di riconoscere e di migliorare la qualità del prodotto alimentare.

Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:

- illustri le finalità del sistema HACCP e definisca che cosa si intende per pericolo, per punto critico di controllo (CCP) fornendo un esempio per entrambi;
- riferisca le caratteristiche di due contaminanti a scelta tra quelli chimici, biologici o fisici, precisando anche gli interventi necessari per minimizzare i rischi associati alla loro presenza;
- con riferimento a un soggetto con intolleranza al glutine, suggerisca una misura preventiva da mettere in atto durante i processi produttivi degli alimenti.

Per l'elaborazione è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

(tratto dalla sessione ordinaria 2024 dell' Esame di Stato conclusivo del Secondo ciclo di istruzione-SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito l'accesso ad Internet.

SECONDA PARTE

Il valore di un prodotto alimentare presuppone un'attenta valutazione della quantità come della qualità del prodotto. Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico -professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate, proponga un menu, con connotazione di qualità, composto da un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto con frutta e dessert per un soggetto affetto da obesità e con l'utilizzo di prodotti di qualità.

Indichi o descriva, inoltre, motivando tecnicamente le proprie scelte:

- 1) La tipologia di ristorazione
- 2) I metodi di cottura adottati nella preparazione dei piatti ed eventuali tecniche innovative utilizzate. Indichi le grandi e piccole attrezzature utilizzate per l'elaborazione dei pasti (considerando un ipotetico numero di commensali da lui scelto).
- 3) Descriva la figura professionale da lui ricoperta nell'ambito ristorativo (nella brigata di cucina della struttura)
- 4) Gli ingredienti utilizzati nella preparazione di un piatto a sua scelta e ne descriva la stagionalità, la provenienza, l'eventuale sostenibilità ambientale (in relazione alla doppia piramide ambientale)
- 5) Indichi l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità della sua regione o nazione (DOP-IGP-STG-etc..) e di allergeni

Durata massima della prova – seconda parte: 2 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito l'accesso ad Internet.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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

	IV	Utilizza le competenze tecnico - professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi ,individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico - professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti /completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

All. A dell'O.M. 67/2025

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI E CONTENUTI DISCIPLINARI

ITALIANO	
Docente	Antonella D'Anna
<u>OBIETTIVI RAGGIUNTI</u>	• Ricostruire il quadro storico-culturale dell'epoca e le caratteristiche fondamentali dei movimenti culturali esaminati • Ricostruire i profili storico-critici degli autori • Analizzare i testi proposti, sia da un punto di vista contenutistico che da un punto di vista stilistico-formale • Contestualizzare i testi proposti in relazione all'ambito culturale e alla concezione dei singoli autori • Rielaborare in modo autonomo, per iscritto e oralmente, i contenuti proposti
UdA svolte	
UdA 1 L'analisi testuale	Il testo poetico Livello strutturale, lessicale, sintattico, metrico e retorico
UdA 2 Leopardi anticipatore della poesia novecentesca	Leopardi filosofo: "Il male di vivere" Testi antologizzati da: Zibaldone - passi scelti da: Canti - A se stesso - Canto notturno di un pastore errante dell'Asia (passi scelti)

UdA 3 Il Decadentismo	Caratteri generali del Decadentismo I “poeti maledetti”: un nuovo linguaggio ed una nuova poetica Pascoli e D’Annunzio: il mondo visto attraverso gli occhi del fanciullino e attraverso quelli del superuomo. La critica psicoanalitica: Vittorino Andreoli rilegge “il caso Pascoli” Testi antologizzati: - Charles Baudelaire da “Les fleurs du mal”: Correspondances Spleen - Gabriele D’Annunzio da “Laudi” La pioggia nel pineto - Giovanni Pascoli da “Il fanciullino”: vv.1-36 da “Canti di Castelvecchio”: Il gelsomino notturno
UdA 4 Le avanguardie storiche	Espressionismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo: caratteri generali Testi antologizzati: - F.T. Marinetti Il primo manifesto del Futurismo Il manifesto tecnico della letteratura futurista Il manifesto della cucina futurista (passi scelti) La ricetta del carneplastico
UdA 5 Gli intellettuali di fronte alla Grande Guerra	Dalla guerra come “esperienza artistica” alla consapevolezza dell’orrore Giuseppe Ungaretti: la ricerca esistenziale e l’invenzione di un nuovo stile poetico Testi antologizzati: - Giovanni Papini Amiamo la guerra - Giuseppe Ungaretti da: “L’Allegria” Veglia Fratelli - Benedetto XV Lettera del Santo Padre Benedetto XV ai capi dei popoli belligeranti

UdA 6 La poesia del secondo Novecento	Salvatore Quasimodo - l'orrore della guerra e la rinuncia alla Poesia Alle fronde dei salici IN FASE DI REALIZZAZIONE Eugenio Montale - la crisi dell'identità; il "male di vivere" Spesso il male di vivere ho incontrato
---	--

STORIA	
Docente	Antonella D'Anna
<u>OBIETTIVI RAGGIUNTI</u>	• Analizzare i principali eventi ed i principali fenomeni storici del '900, collocandoli correttamente nello spazio e nel tempo e cogliendo le relazioni di causa ed effetto • Ricostruire dinamiche e fatti • Fornire semplici giudizi critici motivati
UdA svolte	
UdA 1 L'Europa tra Ottocento e Novecento	La Grande Depressione Dai sistemi liberisti al Protezionismo L'Imperialismo I presupposti per lo scoppio della Prima Guerra Mondiale La formazione di alleanze strategiche: la Triplice Alleanza e la Triplice Intesa
UdA 2 La Grande Guerra e la perdita di centralità dell'Europa	I prodromi Il pretesto di Sarajevo, la dichiarazione di guerra e l'automatismo delle alleanze Il primo anno di guerra: l'illusione della guerra-lampo Neutralismo e Interventismo italiano La guerra di posizione L'entrata in guerra dell'Italia 1917: la rivoluzione russa e l'entrata in guerra degli USA 1918: il collasso di Austria e Germania La sconfitta e la resa; la Conferenza di Versailles e la "pace punitiva"; i XIV punti di Wilson disattesi; la Società delle Nazioni

UdA 3 Il primo dopo guerra	La modificazione dell'equilibrio mondiale Il disastro economico La guerra civile spagnola: fascisti contro antifascisti; l'anticipazione di un nuovo conflitto mondiale Il dopoguerra in Italia: Il mito della "vittoria mutilata" La crisi dello stato liberale: le squadracce fasciste in azione La marcia su Roma
UdA 4 L'età dei totalitarismi Fascismo Nazismo	Mussolini diventa Presidente del Consiglio L'istituzione della dittatura: Il consenso sociale e la propaganda La politica economica La politica estera e l'avvicinamento ad Hitler Le leggi razziali La guerra Il crollo del regime Hitler diventa Cancelliere L'ideologia e la propaganda La politica estera e l'avvicinamento a Mussolini La guerra L'antisemitismo eletto a sistema: la Shoah
UdA 5 La Seconda Guerra Mondiale	IN FASE DI REALIZZAZIONE I prodromi La Germania sembra inarrestabile Gli errori fatali Il rovesciamento delle sorti Verso la disfatta: la caduta del Fascismo; l'occupazione nazista del Nord Italia; la Resistenza e la sconfitta nazista

LINGUA INGLESE	
Docente	Carmela Grillone
<u>OBIETTIVI</u> <u>RAGGIUNTI</u>	Gli alunni hanno sviluppato competenze linguistico-comunicative per essenziali scopi comunicativi. Comprendono in modo globale testi relativi al settore dell'enogastronomia. Utilizzano il linguaggio settoriale delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di lavoro.
UdA svolte	
UdA 1	Food Safety and HACCP • HACCP: Definition, principles, and legislative framework (EU Regulation 852/2004) • Foodborne risks and contamination types (biological, chemical, physical) • Good Manufacturing Practices (GMP) • Grooming: personal hygiene practices of food handlers
UdA 2	Nutrition, Sustainability and Social Impact of Food • Macronutrients (carbs, proteins, fats) and Micronutrients (vitamins, minerals). • Daily nutritional needs and guidelines (Mediterranean diet, WHO). • Nutrition labels: reading and understanding serving sizes, % Reference Intake, ingredients • Consumers empowerment: The Yuka App and its impact on informed choice • The effects of sugar consumption on overall health and well-being • Understanding the differences between food allergies and intolerances • The role and benefits of organic food in modern diets • A comparative look at fast food, junk food, and the principles of the slow food movement • Food-focused social enterprises • Social value of food: combating malnutrition and obesity • Role of the social kitchen: food for inclusion, zero waste, and support to vulnerable people • Real case study: a community kitchen in Mussomeli (Sicily)

LINGUA FRANCESE	
Docente	Marina Cannuci
<u>OBIETTIVI</u> <u>RAGGIUNTI</u>	Gli alunni hanno sviluppato competenze linguistico-comunicative per essenziali scopi comunicativi. Comprendono in modo globale testi relativi al settore dell'enogastronomia. Utilizzano il linguaggio settoriale delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di lavoro.
UdA svolte	
UdA 1	Menus et régimes: • Différences entre la carte et le menu. • Différences entre menu italien et menu français. • Les types de menus. • La pyramide alimentaire. • Le régime méditerranéen • Allergies et intolérances. • Les régimes alimentaires pour coeliaques. • Les menus religieux. • L'alimentation du sportif. • L'alimentation de la femme enceinte. • L'alimentation de l'adolescent. • Les troubles du comportement alimentaire. • Les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore, fruitarian, dissocié).
UdA 2	Sécurité et alimentation. Donner des ordres ou son avis: • La sécurité en cuisine: les risques et l'hygiène. • Le HACCP • Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.
UdA 3	Le restaurant: • Les différentes formes de restauration. • Des restaurants emblématiques de Paris.
UdA 4	Géographie culinaire: • Spécialités œnogastronomiques françaises. • Spécialités œnogastronomiques sicilienne. • Les traditions culinaires pour les fêtes.

UdA 5	Postuler à un emploi: • La carrière professionnelle de cuisinier. • Les offres d'emploi. • Le CV. • La lettre de motivation. • L'entretien d'embauche.
-------	--

MATEMATICA	
Docente	Antonino Di Lorenzo
<u>OBIETTIVI</u> <u>RAGGIUNTI</u>	• 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.
UdA svolte	
UdA 1	• RICHIAMI SUL CALCOLO ALGEBRICO: equazioni di Primo Grado, equazioni di secondo grado ad una incognita, Sistemi di equazioni, Disequazioni di primo grado intere e fratte, Intervalli di soluzione e le loro diverse rappresentazioni, scomposizione di un polinomio e regola di Ruffini, Disequazioni di secondo grado intere e fratte.
UdA 2	• FUNZIONI DEI NUMERI REALI: Concetto di funzione reale di variabile reale, Classificazione delle funzioni, Definizione di dominio(o C.E.) e codominio di una funzione, Determinazione del dominio di semplici funzioni razionali(intere e fratte), Determinazione del dominio di semplici funzioni irrazionali(intere e fratte), Segno di una funzione: definizione e analisi del segno dal grafico di una funzione, Intersezione con gli assi cartesiani: definizione e analisi del segno dal grafico di una funzione. Cenni di statistica (rappresentazioni grafica)
UdA 3	• LE FUNZIONI E LIMITI DI FUNZIONI: i limiti di funzioni, Limite finito di una funzione in un punto, Limite infinito di una funzione in un punto, Limite all'infinito, Risoluzione di semplici limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte, forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞, Asintoti: verticale e orizzontale

UdA 4	● RAPPORTO INCREMENTALI E DERIVATA: Definizione del rapporto incrementale e interpretazione geometrica, definizione di derivata in un punto e interpretazione geometrica, derivate di funzioni elementari, Regole di derivazione di funzioni polinomiali e prodotto di funzioni
UdA 5	● STUDIO DI FUNZIONI - MASSIMI E MINIMI: Punti di Massimo e di minimo di una funzione, Intervalli di monotonia e loro determinazione attraverso lo studio del segno della derivata prima, Studio di semplici funzioni algebriche razionali intere

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
Docente	Caterina Bosco
<u>OBIETTIVI RAGGIUNTI</u>	• Conoscere e comprendere le principali formalità e obblighi per avviare un'impresa e la normativa relativa all'avvio e alla gestione • Comprendere ed applicare ai singoli casi la normativa inerente la tutela della privacy, la sicurezza e salute sul luogo di lavoro, la sicurezza e l'igiene alimentare • Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche • 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 • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio • 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 • 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

UdA svolte	
UdA A IMPARO IL TURISMO E L'ECONOMIA	• Comprendere cos'è l'attrattività turistica di un territorio e cos'è il prodotto turistico • Analizzare il mercato turistico, i benefici e gli svantaggi del turismo • Comprendere le caratteristiche della Domanda e dell'Offerta turistica e i fattori che le influenzano • Classificare le imprese turistiche • Analizzare i principali indici di performance di un'impresa ricettiva e ristorativa
UdA B IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE	• Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori • Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa • Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare • Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore • Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità
UdA C IMPARO COME SI PROGRAMMA L'ATTIVITÀ AZIENDALE	• Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione operativa • Comprendere cos'è il business plan, quali sono i suoi scopi e i suoi destinatari, nonché il suo contenuto • Analizzare attraverso i principali indicatori la fattibilità del progetto imprenditoriale • Comprendere il significato del Break Even Point • Comprendere Che cos'è il budget di un'impresa e da quali parti è costituito
UdA D IMPARO CHE COS'È IL MARKETING	• Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme di marketing • Distinguere micromarketing e macromarketing • Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto • Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Docente	Daniele Giacalone
<u>OBIETTIVI RAGGIUNTI</u>	• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali e internazionali • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

UdA svolte	
UDA N° 1 Nuove tendenze di filiera alimentare	-Sicurezza alimentare e filiera produttiva -Filiera corta e sviluppo sostenibile
UDA N° 2 Nuovi prodotti alimentari	-Nuovi prodotti alimentari - Alimenti light - Alimenti fortificati - Alimenti funzionali - Alimenti di gamma - Alimenti integrali - Alimenti biologici - Additivi alimentari
UDA N° 3 Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche	-Contaminazioni biologiche -Virus -Batteri -Funghi -Protozoi -Metazoi -Le principali tossinfezioni, intossicazioni e infezioni alimentari -Le malattie causate dalla contaminazione alimentare; costumi e stili di vita sani; promozione dei menù sostenibili
UDA N° 4 Sistema HACCP e qualità degli alimenti	-Igiene degli ambienti di lavoro -Igiene dei locali -Igiene del personale -Il sistema HACCP
UDA N°5 Alimentazione equilibrata e LARN	-Bioenergetica -Misura dell'energia -Fabbisogno energetico -Metabolismo basale -Termoregolazione -Indice di massa corporea -Tipo morfologico -LARN -Le linee guida

UDA N° 6 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche	-Alimentazione in gravidanza -Alimentazione della nutrice -Alimentazione per tutte le fasce d'età (dall'infanzia alla terza età) -Alimentazione nello sport -Tipologie dietetiche (dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana, dieta a zone)
UDA N° 7 Dieta in particolari condizioni patologiche	-Obesità -Aterosclerosi -Ipertensione -Diabete -Nefropatie -Alimentazione e Cancro -Anoressia e Bulimia -Allergie e Intolleranze alimentari
UDA N° 8 Consuetudini alimentari nelle grandi religioni	-Ebraismo -Religione Musulmana -Religione Cristiana

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	
Docente	Vincenzo D'Anna
<u>OBIETTIVI RAGGIUNTI</u>	● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche ● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e

	relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
UdA svolte	
UdA 1 Igiene e salubrità delle lavorazioni	La legislazione alimentare I rischi nelle lavorazioni Le regole di una buona prassi igienica Le regole di una corretta prassi di lavorazione La redazione del piano di autocontrollo
UdA 2 Sicurezza del luogo di lavoro	Il TUSL I dispositivi di protezione individuale I rischi lavorativi nella ristorazione Il rischio elettrico Il rischio di incendio Il rischio di infortunio I rischi di salute Il catering ed il banqueting La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting Catering e ristorazione collettiva L'organizzazione della produzione
UdA 3 Approvvigionamento	L'organizzazione del reparto La pianificazione degli acquisti Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci La gestione delle scorte La valorizzazione delle giacenze I software gestionali

UdA 4 Alimenti e qualità alimentare	I valori del cibo La tutela dei prodotti di qualità I prodotti ecocompatibili I nuovi prodotti alimentati Le gamme alimentari
UdA 5 I menu e la corretta nutrizione	Evoluzione del menù Le abitudini alimentari oggi L'offerta gastronomica dei locali pubblici La selezione dei piatti Schemi di composizione Tendenze recenti Le carte accessorie Gli stili alimentari alternativi
UdA 6 Le preparazioni di base per la pasticceria	La pasticceria Gli stili di pasticceria L'offerta di dolci nella ristorazione Tecniche e attrezzature Le decorazioni in zucchero Le decorazioni in marzapane Le decorazioni in cioccolato Le decorazioni a cornetto e con l'aerografo Il cake design

LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
Docente	Gandolfo Ferraro
<u>OBIETTIVI</u> <u>RAGGIUNTI</u>	- Saper riconoscere prodotti con marchio di qualità - Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto all'attività enogastronomica - Conoscenze di base inerenti all'enologia - Regole relative al servizio del vino e alle principali fasi di produzione - Svolgere in modo professionale il servizio del vino - Valorizzare e comprendere le diverse forme di ristorazione - Organizzazione della produzione in base all'offerta Enogastronomica - Pianificare una strategia di mercato - Saper comunicare l'offerta enogastronomica - Saper applicare le Tecniche di sala - Regole per una corretta mise en place - Valorizzare le regole della corretta prassi igienica
UdA svolte	

UDA 1 : I Marchi di Qualità	La qualità come esperienza sensoriale Saper leggere il disciplinare I marchi Comunitari I marchi Nazionali I marchi Comunali La sicurezza alimentare Il protocollo HACCP Le strutture ricettive Eco-Sostenibili
UDA 2 : L'Enologia	L'alcol di provenienza agricola Il vino e l'enologia Fasi di produzione del vino La vinificazione in rosso in bianco e in rosato Affinamento e invecchiamento La cantina I Vini Spumanti Metodo Classico e metodo Charmat o Martinotti
UDA 3 : Le bevande alcoliche	Vini aromatizzati (Vermouth) Vini passiti Vini liquorosi La Distillazione
UDA 4 : Lavorare in Sala	L'attività di Catering L'attività di Banqueting Gli strumenti di vendita La storia del Menu Il Menu come contratto Principi di Marketing Enogastronomico Pianificazione di una strategia di mercato

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA	
Docente	Maria Passantino
<u>OBIETTIVI RAGGIUNTI</u>	● Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; ●Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità; ●Riconoscere i valori morali, trasformandoli in principi della deontologia professionale.

UdA svolte	
UdA 1 La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia	Le scelte di vita La vocazione e la professione La vocazione all'amore, la sessualità dialogo, il matrimonio nella Bibbia e nella società; la vita consacrata ed il celibato.
UdA 2 Il ruolo della religione nella società contemporanea	I principi morali e l'ordinamento statale La dottrina sociale della Chiesa La morale e l'etica. L'etica professionale

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO E STORIA	ANTONELLA D'ANNA	
LINGUA INGLESE	CARMELA GRILLONE	
LINGUA FRANCESE	MARINA CANNUCI	
MATEMATICA	ANTONINO DI LORENZO	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	CATERINA BOSCO	
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	DANIELE GIACALONE	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	VINCENZO D'ANNA	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	GANDOLFO FERRARO	
IRC	MARIA PASSANTINO	

Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico Di Rosa