



ESAMI DI STATO 2024 - 2025

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^] U

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

**PERCORSO:
ENOGASTRONOMIA**

**COORDINATORE
PROF. *LUIGI SGANGA***



Sommario

SOMMARIO	1
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)	2
CODICI ATECO (ATTIVITA' ECONOMICA) E NUP (NOMENCLATURA E CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI) PER I DIVERSI PERCORSI	
LA SEDE ASSOCIATA DI PAGLIARELLI	3
PROFILO SPECIFICO DELLA CLASSE 5 U	5
QUADRO ORARIO	6
ELENCO ALUNNI	7
CONSIGLIO DI CLASSE	8
SOTTOCOMMISSIONE ESAMI DI STATO	9
UDA PER ASSE	10
CONSUNTIVO	14
CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	30
CRITERI DELIBERATI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	33
EDUCAZIONE CIVICA	34
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME	35
SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	36
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA	43
SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA	49
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA	51
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	53

Profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)

Profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione negli Istituti Professionali Alberghieri - “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” (DPR 263 del 29 ottobre 2012 e le Linee Guida attuative adottate con il DL 12 marzo 2015 *nuovo ordinamento dell’istruzione per adulti*)

Il discente diplomato nell’indirizzo di istruzione professionale “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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti alla conduzione dell’esercizio, alle certificazioni di qualità, alla sicurezza e alla salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell’articolazione **Enogastronomia** (l’unico indirizzo attivato presso la sede carceraria), il discente diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Il DPR 263 del 29 ottobre 2012 e le Linee Guida attuative adottate con il DL 12 marzo 2015 hanno definito il passaggio al nuovo ordinamento dell’istruzione per adulti (che è il caso della classe 5U), con particolare riferimento all’applicazione del nuovo assetto didattico dei percorsi di primo e secondo livello basato sul principio della **personalizzazione** dei piani formativi. Elemento fondamentale per la personalizzazione dei percorsi, che pone al centro le **competenze** dell’allievo adulto, è l’organizzazione per **gruppi di livello**. Tale organizzazione è ideata per facilitare la personalizzazione del percorso e lo sviluppo dei processi di apprendimento a partire dalle competenze possedute dall’allievo adulto. Di contro *richiede* modelli aperti e flessibili e si sviluppa secondo strategie metodologiche e didattiche coerenti con i differenti contesti di riferimento. In tale quadro assume particolare rilevanza l’adozione di metodologie attive fondate sul ricorso a stage,

tirocini e alternanza scuola-lavoro anche al fine di favorire l'acquisizione ed il potenziamento delle competenze attese necessarie ad assicurare la piena partecipazione di cittadini adulti al mercato del lavoro e alla vita sociale.

Per tali ragioni, il modello previsto dal DPR 263 è difficilmente implementabile in una scuola carceraria dove i *tempi* e i *luoghi* dell'attività trattamentale sono rigidamente strutturati. Tali specificità sono peraltro tenute in considerazione dalle Linee Guida del 2015, dove a tal proposito si legge: *"la programmazione dei percorsi di istruzione degli adulti negli istituti di prevenzione e pena, ... dovrà tenere conto della specificità e distintività dell'istruzione nelle carceri"*.

La scelta adottata dall'Istituto Alberghiero "P. Borsellino" presso il carcere di *Pagliarelli* è pertanto quella di mantenere l'organizzazione per classi e valutare gli eventuali casi di studenti con particolari competenze al fine di consentire loro un percorso scolastico più breve dei cinque anni tradizionali.

Codici ATECO (attività economica) e NUP (nomenclatura e classificazione delle professioni) per i diversi percorsi

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

La sede associata di Pagliarelli

La sede presso la casa circondariale nasce nell'anno scolastico 1997/1998, inizialmente con solo le prime due classi. È andata negli anni crescendo e attualmente conta tre sezioni per un totale di 12 classi. Nella nostra scuola sono attualmente attivati due reparti: uno per i reati comuni e un altro per l'alta sicurezza. I due reparti sono autonomi e non comunicanti perché ubicati in distinti edifici e zone separate della casa circondariale. Da alcuni anni, la presenza di due diversi laboratori di cucina ha reso più agevoli gli spostamenti per raggiungere i locali adibiti alle esercitazioni.

La lunga durata del corso di studi, cinque anni, ha come conseguenza la progressiva diminuzione del gruppo classe che spesso si riduce a pochi studenti. Ciò è dovuto a scarcerazioni, al conseguimento di benefici di pene alternative o a traduzioni in altre case di pena.

Le lezioni si svolgono nei locali interni ai rispettivi reparti chiamati "aree trattamentali" dove sono allineate in corridoi le aule di insegnamento fornite di tavoli e lavagna.

Per quanto riguarda il materiale didattico, è stata costituita la biblioteca della scuola che consegna all'inizio dell'anno scolastico in *comodato d'uso*, i libri di testo agli alunni, che hanno l'obbligo di restituirli alla fine dell'anno scolastico. Questa pratica ha nel complesso sortito buoni esiti anche perché si è riusciti a creare una certa condivisione del patrimonio comune utile a tutti. Ad oggi, anche per l'avvenuto incremento della popolazione studentesca nel corso degli anni, il numero dei libri di testo a disposizione è assolutamente insufficiente. Inoltre, con il passare degli anni, tali libri

diventano sempre più obsoleti; soprattutto per quel che concerne le discipline professionalizzanti, sarebbe oltremodo opportuno poter usufruire di libri di testo aggiornati e pensati per un'utenza adulta. Noi insegnanti crediamo fermamente nella necessità di abituare gli allievi all'uso dei testi perché solo così è possibile trasmettere meglio l'amore per la cultura e per la conoscenza.

Chi sono gli alunni della nostra scuola?

Quest'anno abbiamo circa cento alunni iscritti di età compresa tra i venti e i sessant'anni. Il titolo di studio in loro possesso, nella maggior parte dei casi, è il diploma di scuola media. Nel reparto di alta sicurezza di solito sono presenti anche pochi alunni già in possesso di un diploma e nel corso degli anni anche casi sporadici in possesso di laurea. Ci si iscrive alla scuola perché la frequenza, con successo, di un'attività trattamentale facilita l'accesso ad alcuni benefici previsti dalla legge. Anche se gli esiti di questo percorso sono vari, ci sono casi di studenti iscritti per ragioni molto lontane dalla passione per la cucina che hanno trovato una loro vocazione grazie alla scuola. Non dimentichiamo che in carcere si diventa un po' cuochi per necessità. La scuola fornisce allora delle nuove idee, stimoli per nuove ricette e vivifica la ricchezza dei piatti quotidiani.

La scuola, con l'apporto delle competenze professionali del personale e con la collaborazione ed il concorso delle istituzioni e della società civile, intende educare alla legalità, alla solidarietà, alla pace, all'ecologia, ad una dimensione europea, alla multiculturalità. Ovviamente sia i contenuti delle discipline, sia le metodologie adottate, sono state di volta in volta adattate alla situazione della classe tenendo conto della specificità del contesto carcerario.

Per raggiungere tali obiettivi i docenti hanno lavorato su tre livelli: a livello delle discipline e dei singoli contenuti conformemente alle direttive ministeriali (il piano del "sapere" e dell'acquisizione di cognizioni); a livello formativo per il conseguimento di capacità e attitudini da parte degli allievi (il piano del "saper fare"); a livello educativo per migliorare le capacità relazionali e il comportamento in gruppo (il piano del "saper essere").

La scuola in carcere ha per il detenuto una valenza particolare, diversa ed ulteriore rispetto al modello di utente abitualmente destinatario della stessa. Un percorso didattico - professionale come quello realizzato diventa l'occasione per mantenere un contatto con il mondo esterno, con il mondo al di là di quello delimitato dalle mura di cinta, con soggetti diversi dai detenuti, con le problematiche di una vita da liberi. È l'occasione per riflettere sul proprio passato, ma anche sul proprio futuro, per mantenere vive aspettative, ambizioni, sogni, ma anche per prendere uno spunto o un modello per la costruzione di una vita all'interno della legalità.

La frequenza della scuola in carcere rappresenta quindi una grande opportunità che il lavoro congiunto delle amministrazioni giudiziarie e scolastiche danno ai ristretti, realizzando il dettato costituzionale che vede nel periodo detentivo un tempo propizio alla riabilitazione e al reinserimento.

Detto ciò, appare del tutto evidente che la determinazione degli obiettivi deve essere effettuata attraverso criteri conformi al particolare contesto, che fa sì che l'azione formativa proposta si allontani dai contorni che le sono propri ed usuali per diventare, anche, "Attività Trattamentale".

Infine, anche la valutazione non poteva non essere ancorata a parametri ed a criteri che tenessero principalmente conto dei principi sopra definiti, valorizzando il rapporto con docenti e compagni, il rispetto dell'Istituzione Scolastica in particolare e delle Istituzioni dello Stato in generale, acquisizione del senso della collettività e delle regole comuni e condivise come strumento per la composizione di interessi contrastanti; è stato evidenziato l'impegno, la partecipazione, l'interesse al percorso didattico - educativo proposto, l'adesione alla valenza educativa e rieducativa di tale percorso, i miglioramenti conseguiti rispetto al livello di partenza di ciascuno.

Profilo specifico della classe 5U

Presentazione della classe e del percorso didattico

La classe 5U è composta da tre soli studenti che hanno frequentato e superato sia il terzo che il quarto anno del corso alberghiero presso la sede carceraria di Pagliarelli.

Tutti hanno evidenziato una sufficiente capacità di partecipazione al dialogo educativo, anche se il bagaglio culturale nell'insieme è modesto. Il desiderio di migliorare le proprie conoscenze ed una buona volontà, hanno permesso loro di seguire con risultati accettabili le attività educative proposte dagli insegnanti.

È comunque doveroso segnalare che in particolare quest'anno nella sezione dove si trova questa classe si sono verificate numerosissime interruzioni delle attività didattiche disposte dall'amministrazione penitenziaria per motivi legati alla loro carenza di personale addetto e di supporto. Ciò ha interferito non poco nello svolgimento continuativo delle ultime ore giornaliere di lezioni.

Durante l'anno scolastico i tre alunni hanno avuto l'opportunità di essere scelti per svolgere attività lavorativa retribuita in carcere che di solito ha una breve durata (tre o sei mesi). E' da sottolineare che rinunciare a tale incarico, per chi viene aiutato economicamente con sacrificio dai propri familiari per l'acquisto anche di beni di prima necessità, non è possibile, e se si perde il turno spettante si deve attendere anche due anni per essere richiamati. L'orario lavorativo spesso ha coinciso con quello delle lezioni, ma ciò nonostante è da apprezzare la volontà di alcuni di essere presenti anche soltanto per i brevi permessi che venivano loro concessi. Inoltre, in generale, i nostri alunni hanno grosse difficoltà a studiare nelle ore non scolastiche perché spesso devono condividere la loro cella con una o più persone non interessate allo studio: è arduo, in tale situazione, trovare la serenità e la concentrazione necessaria ad un'attività di studio, di assimilazione e rielaborazione dei temi proposti durante le ore scolastiche.

A ciò si aggiunga che la mente del detenuto è percorsa quasi costantemente da pensieri e preoccupazioni che sono difficilmente immaginabili per un uomo libero: l'assenza della famiglia, i problemi giudiziari, il costante pensiero alle vicissitudini della famiglia, la convivenza forzata in pochi metri quadri, un rapporto quasi sempre conflittuale con gli assistenti penitenziari. Per cui, non di rado capita di vederli entrare in classe scuri in volto e allora il docente capisce che per quella giornata la lezione non potrà essere del tutto proficua. Il loro comportamento nei confronti degli insegnanti è sempre stato corretto e collaborativo. In particolare l'alunno D'Aponte si è distinto per la sua serietà nell'impegno scolastico.

Per quanto sopra riportato, le programmazioni previste ad inizio anno scolastico hanno subito una contrazione in termini di contenuti e/o una trattazione meno approfondita.

Inoltre, a causa di problemi di salute, il docente titolare di scienze degli alimenti, all'avvio del pentamestre si è dovuto assentare e, purtroppo, il sostituto nominato è stato autorizzato per l'ingresso all'interno della struttura detentiva dopo circa un mese. Tale situazione si è ripetuta per i docenti titolari di francese e di laboratorio enogastronomico di cucina che dalla fine del mese di marzo alla data odierna non sono ancora stati sostituiti dai colleghi nominati che a tutt'oggi attendono l'autorizzazione all'ingresso. Pertanto gli alunni hanno perso diverse giornate di lezione, e conseguentemente, i programmi da svolgere hanno subito notevoli limitazioni.

Quadro orario

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

ENOGASTRONOMIA

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE			
DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	3^anno	4^anno	5^ anno
Lingua e letteratura italiana	3	3	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	1
Matematica	3	3	3
RC o attività alternative	1		1
Totale ore	11	10	11
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina	5	4	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita	1	1	1
Seconda Lingua Straniera-Francese	2	2	2
Totale ore	14	13	12
Totale complessivo ore	25	23	23

Elenco alunni

<i>N.</i>	<i>Cognome e Nome</i>
1	Alunno 1
2	Alunno 2
3	Alunno 3

Consiglio di classe

Il Consiglio di classe è composto dai seguenti docenti:

<i>INSEGNAMENTI</i>	<i>DOCENTI</i> 3° anno	<i>DOCENTI</i> 4° anno	<i>DOCENTI</i> 5° anno
ITALIANO	Muscaglione Rosario	Muscaglione Rosario	Muscaglione Rosario
STORIA	Muscaglione Rosario	Muscaglione Rosario	Muscaglione Rosario
LINGUA INGLESE	Scalone Dalila	Tirena Anna	Lo Cascio Rosa
II LINGUA - FRANCESE	Bivona Rosalia -	Inserillo Simona	Lo Presti Ambra - Jabeur Sabrina
MATEMATICA	Sabella Vito Ferdinando	Chiparo Rosario	Chiparo Rosario
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Sganga Luigi	Sganga Luigi	Sganga Luigi
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Falco Vito	Falco Vito	Falco Vito
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	Arculeo Mario	Arculeo Mario	Lo Giudice Calogero - Di Sclafani Giovanna
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA		Licata Alessandro	Ferraro Gandolfo
IRC	Passantino Maria		Passantino Maria

Sottocommissione esami di stato

<i>INSEGNAMENTI</i>	<i>DOCENTI</i>	
ITALIANO	esterno	
MATEMATICA	esterno	
LINGUA INGLESE	esterno	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	interno	Sganga Luigi
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	interno	Falco Vito
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	interno	Di Sclafani Giovanna

UDA per asse

Di seguito si riporta il quadro orario articolato nelle singole competenze e nelle UDA relative alle competenze da acquisire ad esito del piano di studio personalizzato (PSP).

Competenze	Discipline	UDA		Quote orario	
Area di insegnamenti generali					
Asse dei linguaggi					
<ul style="list-style-type: none"> ● Ricostruire il quadro storico-culturale dell'epoca e le caratteristiche fondamentali dei movimenti presi in esame; ● Cogliere i caratteri specifici e la struttura di un testo poetico; ● Riconoscere le scelte stilistiche degli autori presi in esame; ● Individuare le linee principali del pensiero degli autori proposti a partire dai testi presi in esame; ● Riconoscere nei testi proposti le caratteristiche contenutistiche e stilistico-formali; ● Utilizzare correttamente le strutture della lingua italiana per produrre, oralmente e/o per iscritto, adeguate sintesi dei contenuti proposti. ● Saper essere culturalmente sensibili e riconoscere le diversità anche nella cultura del cibo. ● Saper riconoscere e individuare le tradizioni culinarie e i principali menù d'Italia e dei paesi stranieri. ● Saper riconoscere metodi di conservazione e rischi legati alla contaminazione e i problemi legati alle intolleranze alimentari. ● Conoscere il catering. 	Italiano	√	Dal Liberalismo all'Imperialismo: Naturalismo e Simbolismo (1861-1903)	24	
		√	L'età dell'Imperialismo e le Avanguardie	24	
		√	Il Fascismo, la guerra e la ricostruzione: dall'Ermetismo al Neorealismo	24	
		√	Verso la prima prova dell'Esame di Stato. Laboratorio di scrittura.	9	
		√	Verso il colloquio orale dell'Esame di Stato. Rafforzamento delle competenze interdisciplinari.	9	
		Totale		90	
	Inglese	√	HACCP and safety	20	
		√	Nutrition and food science	34	
		√	Getting a Job	6	
		Totale		60	
	Asse storico-sociale-economico				
	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare gli strumenti fondamentali per una 	Storia	√	La Grande Guerra e la perdita di centralità dell'Europa.	12
			√	Aspetti del primo dopoguerra	12

<p>fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. 		√	La seconda guerra mondiale	16
		√	Il secondo dopoguerra	12
		√	Le trasformazioni delle consuetudini alimentari nella società industriale.	8
		Totale		60
Asse matematico				
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati 	Matematica	√	Ripasso sulle equazioni e disequazioni di primo e secondo grado	50
		√	Introduzione alle funzioni reali di variabile reale	20
		√	Cenni sullo studio di funzione e ricerca del dominio	20
		√	Totale	90
<ul style="list-style-type: none"> 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. utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. 	Religione	√	La concezione dell'uomo	2
		√	I valori universali	3
		√	La legge naturale e il diritto positivo	2
		√	La coscienza morale	3
		√	Il razzismo, la guerra, la pena di morte	2
		√	I falsi valori	2
		√	Il peccato, il rifiuto del limite, il successo ad ogni costo, l'ipocrisia, il consumismo	2
		√	Il valore della persona umana	2
		√	La crisi della morale	3
		√	L'etica della responsabilità	3
		√	La bioetica	4
		√	Il rapporto tra scienza e fede	2
		Totale		30

	Area di insegnamenti di indirizzo				
<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare principali prodotti tipici del territorio • Saper riconoscere e descrivere i diversi principi nutritivi • Saper interpretare i fabbisogni nutrizionali in una corretta alimentazione • Saper leggere i marchi di qualità 	Scienza e cultura dell'alimentazione	√	Nuove tendenze di filiera	5	
		√	Nuovi prodotti alimentari	5	
		√	Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche	15	
		√	Sistema HACCP e qualità degli alimenti	15	
		√	Alimentazione equilibrata e LARN	15	
		√	Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche	15	
		√	Dieta in particolari condizioni patologiche	15	
		√	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo	5	
		Totale			90
		<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere applicare le tecniche gestionali e organizzative del reparto di cucina • Applicare correttamente le tecniche di composizione dei diversi tipi di menù • Riconoscere applicare i principi del sistema HACCP • Riconoscere, esaminare e preparare le principali ricette della cucina nazionale • Imparare e applicare le tecniche di lavorazione di base • Realizzare le principali ricette di antipasti, primi piatti, secondi piatti • Imparare e applicare le tecniche di lavorazione di base per pasticceria e decorazione • Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche dei consumi alimentari • Conoscenze delle tecniche e delle linee di stesura dei menù • Organizzare eventi di catering e banqueting • Organizzare banchetti e buffet • Riconoscere i criteri fondamentali dell'abbinamento cibo-vino 	LSE – Settore cucina	√	La forza del territorio
√	Marchi di qualità e altre tutele alimentari			7	
√	Realizzare un menù			7	
√	Intolleranze e stili alimentari			7	
√	La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro			5	
√	Il Sistema HACCP			5	
√	Il servizio di catering e banqueting			7	
	I software per il settore ristorativo			7	
√	Attività di laboratorio			40	
Totale					90
LSE – Settore sala e vendita	√		I Marchi di Qualità	5	
	√		L'Enologia	12	
	√		Le bevande alcoliche	5	
	√		Lavorare in Sala	8	
	Totale			30	
		√	Le système HACCP	10	

<ul style="list-style-type: none"> ● Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. ● Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. ● Saper riconoscere le caratteristiche del testo letterario in relazione all'autore e al movimento letterario ● Saper utilizzare conoscenze specialistiche del settore ristorativo ● Sapersi esprimere in modo adeguato in modo professionale ● Sapersi esprimere su topic specifici del settore ristorativo 	Francese	√	Le slow-food, les labels et les produits sentinelles les régimes alimentaires; les régimes alternatifs les menus religieux les spécialités régionales et boissons	30	
		√	Carrières professionnelles Rédiger un CV	20	
		Totale			60
<ul style="list-style-type: none"> ● Analizzare i problemi connessi allo sviluppo turistico in contesti nazionali ed internazionali ● Analizzare le caratteristiche dei contratti dell'impresa ristorativa ● Redigere ed analizzare un business plan e un budget promuovere e strutturare strategie di marketing 	Diritto e tecnica amministrativa	√	il turismo e l'economia	10	
		√	legislazione e contratti dell'impresa ristorativa in una prospettiva europea	20	
		√	la programmazione e il budget	30	
		√	il marketing e le politiche di vendita nella ristorazione	30	
		Totale			90

Consuntivo

I docenti che compongono il Consiglio di classe hanno svolto la loro attività declinando le finalità didattiche negli obiettivi generali e specifici di ogni disciplina. Nel progettare l'attività didattica di questo anno scolastico, i docenti hanno infatti stabilito i seguenti obiettivi generali, in omogeneità con il profilo descritto nel **PECUP** e nelle Linee Guida di quinto anno e con le direttive del nuovo ordinamento degli Istituti Professionali Alberghieri, adattandole ovviamente al contesto carcerario.

1) Competenze di base: esprimono gli obiettivi da conseguire attraverso i percorsi formativi e la relazione tra un soggetto e l'assolvimento dei compiti associati ad un contesto.

Sono articolati in:

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico
- Asse storico – sociale

2) Competenze tecnico - professionali: sono i “saperi” acquisiti (conoscenze dichiarative, procedurali e tecniche tipiche delle attività e dei processi lavorativi da svolgere in laboratorio secondo progetti predefiniti)

3) Competenze trasversali: sono l’insieme delle abilità di ampio respiro, a sfondo prevalentemente sociale e motivazionale, connesse soprattutto con le varie tipologie di compiti professionali che permettano all’individuo di fare fronte a situazioni nuove ed imprevedibili dell’ambiente organizzativo

4) Competenze chiave di Cittadinanza: sono le capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte.

A causa della situazione pregressa, specifica dei tre alunni frequentanti, come già riportato sopra, quale età e peculiarità della condizione carceraria, in alcune materie gli obiettivi fissati in sede di progettazione iniziale sono stati raggiunti con il livello sufficiente; per le restanti discipline, si è ottenuto il raggiungimento delle abilità e competenze con un livello discreto, rapportate alle effettive potenzialità degli allievi.

Di seguito si riportano le competenze raggiunte relativamente ai programmi svolti nelle singole discipline.

Disciplina: Italiano

Docente: MUSCAGLIONE ROSARIO

Competenze raggiunte alla fine dell’anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> -Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. -Riconoscere le caratteristiche del testo letterario in relazione all’autore e al movimento letterario. -Riconoscere gli elementi costitutivi della testualità. -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Acquisire una visione circolare del sapere e delle conoscenze.
Conoscenze e moduli svolti	<p>UDA 1: Dal Liberalismo all’Imperialismo: Naturalismo e Simbolismo (1861-1903)</p> <p>La letteratura italiana postunitaria.</p> <p>Il Verismo.</p> <p>Giovanni Verga: vita ed opere.</p> <p>G. Verga: lettura dell’introduzione dei Malavoglia e della novella La roba.</p> <p>Giosuè Carducci, la figura e l’opera; lettura e analisi delle poesie San Martino e Nevicata.</p> <p>Il Decadentismo.</p> <p>Giovanni Pascoli: vita e opere, lettura ed analisi del testo poetico X Agosto, Lavandare e Novembre.</p> <p>Vita e opere di G. D’Annunzio, lettura ed analisi del testo poetico "La pioggia nel pineto".</p> <p>UDA 2: L’età dell’imperialismo e le Avanguardie (1903-1925).</p> <p>Le caratteristiche della letteratura italiana nei primi decenni del Novecento.</p>

	<p>Luigi Pirandello, vita e opere: lettura di brani del Fu Mattia Pascal, lettura delle Novelle per un anno: La giara, La cassa riposta, Ciaula scopre la luna. I. Svevo e altri autori del Primo Novecento, lettura di brani tratti dalle opere di Svevo.</p> <p>Le caratteristiche della nuova narrativa e del nuovo teatro europeo</p> <p>UDA 3: Il Fascismo, la guerra e la ricostruzione: dall'Ermetismo al Neorealismo (1925-1956)</p> <p>Vita e opere di G. Ungaretti, lettura delle poesie più significative tratte da Vita d'un uomo: San Martino del Carso, Veglia, In dormiveglia, Di luglio.</p> <p>La poetica dell'Ermetismo: E. Montale, vita, opere e poetica.</p> <p>E. Montale: da Ossi di seppia: Meriggiare pallido assorto e Spesso il male di vivere.</p>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> -Saper identificare le tappe fondamentali dello sviluppo storico-culturale tra la fine dell'Ottocento e primi del Novecento. -Saper identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano. -Collegare l'opera alla poetica dell'autore -Ricostruire le caratteristiche fondamentali dei movimenti presi in esame -Cogliere i caratteri specifici e la struttura di un testo letterario; -Saper individuare le linee principali del pensiero degli autori proposti a partire dai testi presi -Saper esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui -Leggere e comprendere testi scritti di vario genere. -Produrre alcuni tipi di testo scritto. -Avere una visione circolare del sapere e delle conoscenze -Saper argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui -Saper utilizzare qualche strumento per fissare i concetti fondamentali (mappe).
Metodologie	<p>Brainstorming, lezione frontale, lezione centrata sul dialogo, studio guidato (lettura del fascicolo fotocopiato fornito agli alunni ma anche di libri di Letteratura dell'insegnante o presenti in sede perchè gli alunni non possono comprare libri), analisi guidata di testi letterari, di mappe (in fase di recupero o consolidamento), confronti e discussioni guidate sugli argomenti disciplinari o su temi di attualità, tutoraggio, autovalutazione, esercitazioni in classe, verifiche scritte e orali, attività di consolidamento/ potenziamento. Inoltre, è stato effettuato un</p>

	percorso di studio su un tema specifico assegnato a ciascun alunno per abituarli al lavoro interdisciplinare.
Criteri di valutazione	<p>CRITERI</p> <p>La valutazione è avvenuta tramite momenti di verifica formativa (durante i due periodi scolastici: un trimestre e un pentamestre) e sommativa (al termine dei due periodi) che hanno consentito di registrare i risultati di apprendimento conseguiti ed eventuali modifiche della progettazione. La valutazione del processo formativo nel suo complesso ha tenuto conto non soltanto dell'esito formale di tutte le verifiche ma anche di altri parametri valutativi quali, ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza; • le capacità di ascolto e di attenzione; • l'impegno e la partecipazione attiva durante le lezioni; • la puntualità nel sottoporsi alle verifiche, nonostante i tempi ristretti e le difficoltà legate alla condizione carceraria; • la frequenza scolastica. <p>Per la valutazione delle prove scritte ed orali sono state adoperate le griglie specifiche allegate al documento.</p> <p>TIPOLOGIE DI VERIFICA</p> <p>Interrogazioni, conversazioni, dibattiti guidati, esercitazioni e prove scritte sulle varie tipologie di testo richieste per gli esami di stato.</p>
Materiale didattico adoperato	Fascicolo fotocopiato dato a ciascun alunno, altri libri di Letteratura in possesso dell'insegnante o presenti in sede, appunti, mappe e altri schemi, schede di sintesi.

Disciplina: Storia

Docente: MUSCAGLIONE ROSARIO

Competenze raggiunte alla fine dell'anno scolastico	<p>-Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio storico.</p> <p>-Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p>
Conoscenze e moduli svolti	<p>UDA 1: LA GRANDE GUERRA E LA PERDITA DI CENTRALITÀ DELL'EUROPA.</p> <p>Verso la società di massa: le scuole e gli eserciti, la politica di massa.</p> <p>Dinamiche dello sviluppo industriale ed equilibri di potenza.</p> <p>Finanza e sistema bancario. Sviluppo dei commerci e globalizzazione dei mercati.</p> <p>Sviluppo dei commerci e globalizzazione dei mercati. Il legame tra guerra e apparato industriale.</p> <p>L'età giolittiana.</p>

	<p>Le cause della I guerra mondiale. Lo scoppio del conflitto. L'ingresso dell'Italia in guerra. Principali eventi del conflitto. Prima guerra mondiale: I trattati di pace. UDA2: IL DOPOGUERRA. Il dopoguerra in Italia. Crisi dello stato liberale. Nascita e avvento del fascismo. Il fascismo in Italia.</p> <p>L'ascesa di Hitler, L'ideologia nazista, La politica del terzo Reich. Lo stalinismo. La seconda guerra mondiale. Il nuovo ordine dopo il secondo conflitto mondiale. La guerra fredda.</p>
Abilità	<p>-Saper collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. -Saper analizzare un fatto storico identificando gli aspetti fondamentali -Saper confrontare fatti o fenomeni storici del passato anche in riferimento alla realtà contemporanea. -Sintetizzare un testo espositivo di natura storica con un linguaggio specifico. -Saper utilizzare semplici schemi di studio (mappe concettuali).</p>
Metodologie	<p>Brainstorming, lezione frontale, studio guidato (lettura ad alta voce del testo scolastico e rielaborazione tramite domande orali o esercizi in classe; schemi di studio), appunti scritti, riassunti di alcuni argomenti, tutoraggio, discussioni guidate, attività di ripasso e consolidamento delle competenze oppure approfondimenti. Inoltre, sono stati sviluppati dagli alunni dei percorsi di studio su un tema specifico per abituarli al lavoro interdisciplinare.</p>
Criteri di valutazione	<p>CRITERI</p> <p>La valutazione è avvenuta tramite momenti di verifica formativa (durante i due periodi scolastici: un trimestre e un pentamestre) e sommativa (al termine dei due periodi) che hanno consentito di registrare i risultati di apprendimento conseguiti ed eventuali modifiche della progettazione. La valutazione del processo formativo nel suo complesso ha tenuto conto non soltanto dell'esito formale di tutte le verifiche ma anche di altri parametri valutativi quali, ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza; • le capacità di ascolto e di attenzione; • l'impegno e la partecipazione attiva durante le lezioni; • la puntualità nel sottoporsi alle verifiche, nonostante i tempi ristretti e le difficoltà legate alla condizione carceraria;

	<ul style="list-style-type: none"> • la frequenza scolastica. <p>Per la valutazione delle prove scritte ed orali sono state adoperate le griglie specifiche allegate al documento.</p> <p>TIPOLOGIE DI VERIFICA</p> <p>Interrogazioni, conversazioni, dibattiti guidati, prove scritte soggettive: produzione di testi espositivi/argomentativi; prove oggettive strutturate e/o semistrutturate.</p>
Materiale didattico adoperato	Fascicolo fotocopiato fornito ad ogni studente, libri scolastici presenti in sede o in possesso dell'insegnante, dispense, dizionario.

Disciplina: Inglese

Docente: LO CASCIO ROSA

Competenze raggiunte alla fine dell'anno scolastico	<p>Il percorso didattico-educativo seguito durante l'anno scolastico è stato finalizzato al raggiungimento degli obiettivi educativi, didattici trasversali e didattici specifici fissati nella progettazione iniziale. Entrambi gli alunni hanno regolarmente frequentato le lezioni; uno ha evidenziato qualche lacuna nella sua preparazione ed è stato necessario semplificare gli argomenti, opportunamente guidato ha raggiunto gli obiettivi minimi. L'altro alunno, molto volenteroso, ha partecipato attivamente alle lezioni, ha mostrato autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati pervenendo ad un livello di preparazione discreto</p>
Moduli	<ul style="list-style-type: none"> ● HACCP and Safety ● Nutrition and Food science
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ● HACCP in catering ● Safety and hygiene check list ● Food poisoning and bacteria ● Temperature danger zone ● The Organic choice and stevia ● Civics: Sicilian food heritage
Abilità	<p>Al termine del percorso di studi gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere e produrre semplici espressioni di uso quotidiano e professionale ● Utilizzare le strutture della lingua inglese ● Individuare i punti essenziali dei testi proposti ● Conoscere lessico inerente agli argomenti oggetto di studio ● Reimpiegare la fraseologia di settore

Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione partecipata e interattiva ● Lettura silenziosa e ad alta voce ● Traduzione ● Reimpiego linguistico e della terminologia settoriale ● Lavoro individuale e di gruppo
Criteri di valutazione	<p>La valutazione complessiva ha tenuto conto dei pre-requisiti degli studenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove informali di verifica in itinere - Interrogazioni orali - Attenzione, interesse e partecipazione - Miglioramento rispetto ai livelli di partenza - Uso adeguato delle conoscenze acquisite
Materiale didattico adoperato	Fotocopie fornite dall'insegnante

Disciplina: Matematica

Docente: CHIPARO ROSARIO

Competenze raggiunte alla fine dell'anno scolastico	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico</p> <p>Tradurre in termini matematici procedure e problemi lineari e risolverli</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p>
Conoscenze	<p>Equazioni e disequazioni di primo grado e sistemi di disequazioni</p> <p>Equazioni e disequazioni di secondo grado e sistemi di disequazioni</p> <p>Semplici nozioni sulle funzioni reali di variabile reale</p> <p>Dominio di semplici funzioni</p>
Moduli	<p>Equazioni e disequazioni di primo grado e sistemi di disequazioni</p> <p>Equazioni e disequazioni di secondo grado e sistemi di disequazioni</p> <p>Introduzione alla funzione reale di variabile reale</p> <p>Dominio di semplici funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Dominio di semplici funzioni irrazionali intere e fratte.</p>
Abilità	<p>Saper operare con le regole delle equazioni e disequazioni di primo e secondo grado</p> <p>Saper individuare e rappresentare la retta e le coniche sugli assi cartesiani, determinare le intersezioni tra tali figure (con la risoluzione dei sistemi).</p> <p>Saper definire una generica funzione reale di variabile reale</p> <p>Saper determinare il dominio di semplici funzioni razionali intere e fratte</p>
Metodologie	Lezione - Esercitazioni
Criteri di valutazione	<p>Test semi-strutturato.</p> <p>Verifiche orali.</p> <p>Griglia di valutazione scritta ed orale</p>

Materiale didattico adoperato	Libro di testo Appunti
-------------------------------	---------------------------

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina

Docente: GIOVANNA DI SCLAFANI

Competenze raggiunte alla fine dell'anno scolastico	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Adeguare ed organizzare il flusso di lavoro rispettando le norme igienico-sanitarie.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità;</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ed alle esigenze della clientela valorizzando i prodotti tipici del territorio.</p>
Conoscenze	<p>Sapere applicare il sistema HACCP, conoscere i 7 fondamentali principi del piano di autocontrollo.</p> <p>Essere in grado di analizzare i rischi presenti in un ambiente di lavoro, in modo da stabilire adeguate misure preventive e protettive; sapere proporre una offerta gastronomica valorizzando i prodotti la cui qualità è certificata da marchi regolamentati a livello europeo, nazionale o locale;</p> <p>Conoscere e favorire i prodotti biologici valorizzando i prodotti a km0 e la filiera corta;</p> <p>Sapere organizzare un banqueting o un catering, applicando le tecniche di cucina adeguate all'evento;</p> <p>Sapere pianificare gli acquisti e gestire il magazzino;</p> <p>Sapere effettuare il controllo dei costi della merce e determinare il prezzo di vendita;</p> <p>Conoscere alcuni dei principali piatti della tradizione gastronomica siciliana e regionale Italiana.</p>
Moduli	<p>Igiene e salubrità delle lavorazioni; Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro;</p> <p>Alimenti e qualità alimentare; Approvvigionamento;</p> <p>I menù e la corretta nutrizione;</p> <p>Catering e banqueting.</p>
Abilità	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze della clientela, e determinarne il prezzo di vendita.</p> <p>Saper gestire le risorse umane e tecnologiche a disposizione in base all'evento da organizzare.</p> <p>Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale, rispettando la stagionalità, la filiera corta e km0.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>
Metodologie	<p>Comunicazione diretta del docente.</p> <p>Discussioni e osservazioni guidate.</p>

	Distribuzione del materiale didattico. Attività pratiche di laboratorio.
Criteri di valutazione	Le verifiche sono state effettuate tramite prove orali e prove tecnico pratiche. La valutazione è stata svolta per individuare le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite dagli allievi, nonché l'uso corretto del linguaggio specifico, l'esposizione orale fluida e sicura e ancora l'impegno e la partecipazione alle attività didattiche, nonché il progresso fatto.
Materiale didattico adoperato	Libro di testo; Riviste del settore; Fotocopie fornite dal docente.

Disciplina: Diritto e tecnica amministrativa

Docente: SGANGA LUIGI

Competenze raggiunte alla fine dell'anno scolastico	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. 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. 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. 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. 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.
Conoscenze	Curricolari: Il Testo Unico sulla Sicurezza del Lavoro La pianificazione, la programmazione e le strategie d'impresa L'avvio di una nuova impresa e il business plan Il budget generale e di settore delle imprese di ristorazione e alberghiere Il marketing strategico e operativo Le strategie e i piani di marketing Customer satisfaction Il marketing elettronico e il web marketing Il turismo e l'economia La legislazione e i contratti dell'impresa ristorativa in una prospettiva europea

	<p>STANDARD MINIMI: Conoscenza dell'U.E. e delle principali istituzioni, sapere la differenza tra catering e banqueting, riconoscere i marchi più diffusi, cogliere la differenza tra pianificazione e programmazione, conoscere il significato del marketing.</p>
Moduli	<ul style="list-style-type: none"> ● L'UNIONE EUROPEA <ul style="list-style-type: none"> o La nascita dell'U.E. o Le Istituzioni Europee o I Paesi dell'U.E. ● LA SICUREZZA SUL LAVORO <ul style="list-style-type: none"> o Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro ● PROFILI GIURIDICI E LEGISLAZIONE DI SETTORE <ul style="list-style-type: none"> o L'azienda, l'impresa e l'imprenditore o Le diverse forme giuridiche d'impresa o Le società di persone, di capitali e cooperative e le loro caratteristiche o I contratti del settore ristorativo e alberghiero o Il codice del consumo o I marchi e la loro tutela o La contraffazione, l'usurpazione e l'italian sounding ● OBIETTIVI DI BUSINESS E PIANI DI SVILUPPO AZIENDALE <ul style="list-style-type: none"> o La pianificazione, la programmazione e le strategie d'impresa o L'avvio di una nuova impresa e il business plan o L'amministrazione e il controllo o La redditività e il break-even point o Il budget generale e di settore delle imprese di ristorazione e alberghiere ● IL MARKETING PER LO SVILUPPO D'IMPRESA <ul style="list-style-type: none"> o Il marketing strategico e operativo o Le strategie e i piani di marketing o Customer satisfaction o Il marketing elettronico e il web marketing
Abilità	<p>Comprendere l'importanza dell'U.E. sia per l'attività imprenditoriale che per il semplice cittadino.</p> <p>Utilizzare e rispettare la specifica legislazione del settore turistico - ristorativo e le norme connesse</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati</p> <p>Riconoscere ed interpretare le tendenze dei mercati individuando gli strumenti di marketing più idonei da usare in azienda.</p>

Metodologie	<p>Role playing.</p> <p>Attività di cooperative learning e problem solving.</p> <p>Lavoro in coppia.</p> <p>Comunicazione diretta del docente.</p> <p>Discussioni e osservazioni in classe.</p> <p>Distribuzione del materiale didattico.</p>
Criteri di valutazione	<p>La verifica sommativa è stata effettuata tramite prove orali e prove scritte, allo scopo di verificare il raggiungimento delle conoscenze e il conseguimento delle competenze.</p> <p>La valutazione è stata svolta a individuare le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite dagli allievi, nonché l'uso corretto del linguaggio specifico, l'impegno e la partecipazione alle attività didattiche, nonché il progresso fatto.</p>
Materiale didattico adoperato	Fotocopie fornite dal docente, dettatura di appunti, mappe concettuali.
EDUCAZIONE CIVICA	<p>Comprendere l'importanza della crescita economica.</p> <p>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</p>

Disciplina: Francese

Docente: JABEUR SABRINA

Competenze raggiunte alla fine dell'anno scolastico	Il lavoro svolto in classe ha dato priorità all'espressione orale ed agli esercizi di comprensione e produzione personale.
Conoscenze	<p>Conoscenze linguistiche (fonetiche, ortografiche, lessicali, morfo-sintattiche) relative a: Niveau seuil A2 DELF du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues.</p> <p>Conoscenze lessicali specifiche relative ai seguenti domini:</p> <p>Sistema HACCP</p> <p>Etichette e presidi alimentari francesi</p> <p>Fraseologia tipica delle ricette</p> <p>Regimi alimentari normali e alternativi</p> <p>Ingredienti e quantità</p> <p>Pasti/pietanze/cibo/bevande</p> <p>Composizione e redazione di menu con varianti specifiche per religione</p> <p>Piatti e prodotti tipici</p> <p>Carriere professionali in cucina</p>
Moduli	<p>Indicare l'ordine dei servizi del menu</p> <p>Piatti e prodotti tipici</p> <p>Abitudini alimentari dei francesi</p> <p>Igiene e sanità in cucina</p> <p>Etichette e presidi alimentari</p>

	Il Curriculum Vitae
Abilità	Ascoltare, leggere e comprendere un testo
Metodologie	Lezione frontale Simulazioni in situazione
Criteri di valutazione	Prove strutturate e semi strutturate Interrogazioni orali
Materiale didattico adoperato	Libro di testo, fotocopie fornite dal docente.

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: FALCO VITO

Competenze raggiunte alla fine dell'anno scolastico	<p>Individua le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche.</p> <p>Valorizza e promuove le tradizioni locali e nazionali e internazionali.</p> <p>Applica le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
Conoscenze	<p>Contaminazioni biologiche; microrganismi e tipi di contaminazioni; crescita dei microrganismi; virus; batteri; tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche (salmonellosi, stafilococco aureus, botulismo, listeriosi, tifo e paratifo, colera); intossicazione da muffe; protozoi (amebiasi); metazoi (anisakidosi, teniasi).</p> <p>Sana e corretta alimentazione, dietologia, dietetica e dietoterapia, dieta dell'età evolutiva, del neonato e del lattante, caratteristiche del latte materno, alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adulto, la dieta della terza età, carenze nutrizionali dell'anziano, la dieta mediterranea;</p> <p>Dietologia, dietetica e dietoterapia, dieta dell'età evolutiva, del neonato e del lattante, caratteristiche del latte materno, alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adulto, la dieta della terza età, carenze nutrizionali dell'anziano, la dieta mediterranea, alimentazione nello sport; tipologie dietetiche (dieta mediterranea, dieta vegetariana);</p> <p>Igiene degli ambienti di lavoro; igiene dei locali; igiene del personale; sistema HACCP; punti fondamentali del sistema HACCP; criteri di applicazione del metodo HACCP; diagramma di flusso e gestione della documentazione; regole da osservare per l'igiene degli alimenti;</p> <p>Bioenergetica e bisogno di energia; misura dell'energia; fabbisogno energetico; metabolismo basale; termogenesi indotta dalla dieta; termoregolazione; accrescimento; fabbisogno energetico totale giornaliero; linee guida per una sana alimentazione italiana e larn;</p> <p>Reflusso, gastrite e ulcera, malattie epatiche, allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia, alimentazione e tumori:</p>

	<p>sostanze cancerogene presenti negli alimenti, sostanze protettive presenti negli alimenti;</p> <p>Le malattie cardiovascolari, indicazioni dietetiche per l'ipertensione arteriosa e l'iperlipidemia, malattie del metabolismo: malattie metaboliche ereditarie, sindrome metabolica, indicazioni dietetiche per il Diabete mellito, obesità, malattie correlate all'obesità, tipi di obesità e indicazioni dietetiche, osteoporosi.</p>
Moduli	<p>Contaminazioni biologiche</p> <p>Dietologia, dietetica e dietoterapia;</p> <p>Igiene nel lavoro;</p> <p>Bioenergetica e bisogno di energia;</p> <p>Malattie alimentari;</p>
Abilità	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze della clientela.</p> <p>Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale, rispettando le scelte religiose.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare alcuni alimenti che si possono utilizzare in alcune intolleranze a allergie alimentari.</p>
Metodologie	<p>Comunicazione diretta del docente.</p> <p>Discussioni e osservazioni guidate.</p> <p>Lavori individuali e di gruppo.</p> <p>Lettura e discussione di articoli riguardanti la disciplina.</p> <p>Simulazione di casi.</p>
Criteri di valutazione	<p>La verifica è stata effettuata tramite prove orali, scritte e simulazioni di casi, allo scopo di verificare il raggiungimento delle conoscenze e il conseguimento delle competenze.</p> <p>La valutazione è stata svolta a individuare le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite dagli allievi, nonché l'uso corretto del linguaggio specifico, l'esposizione orale fluida e sicura e ancora l'impegno e la partecipazione alle attività didattiche, nonché i progressi effettuati.</p>
Materiale didattico adoperato	<p>Fotocopie fornite dal docente, dettatura di appunti, mappe concettuali e schemi.</p>

Disciplina: Religione

Docente: PASSANTINO MARIA

Competenze raggiunte alla fine dell'anno scolastico	Sviluppare un senso critico più maturo ed un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità a confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
Conoscenze	- conosce l'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi

	documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e resurrezione di Cristo - riconosce il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione - conosce la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione
Moduli	Dio si rivela: i Patriarchi; i Profeti; Cristo Nasce una nuova stirpe: un popolo eletto a dare testimonianza del Dio Vivente, un popolo santo, il popolo di Dio, la Chiesa Gesù apre a tutti i popoli una nuova possibilità: essere e vivere come figli di Dio Rivelazione: un messaggio di verità sulla vita da parte di Dio ai suoi cari figli La PdD: l'intelligenza e la sapienza che vengono dallo Spirito Santo per comprendere la realtà nella sua attualità con lo sguardo volto all'eterno. Conoscere meglio la proposta dei Vangeli: chi è l'evangelista, l'apostolo, il discepolo Il laico nella Chiesa e il suo ruolo di profeta, re e sacerdote
Abilità	Capacità: - motiva, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana, nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo - individua la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con altre religioni e sistemi di pensiero - riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo
Metodologie	Lezione frontale, lettura e analisi diretta dei testi, lavoro a coppie, di gruppo, lezione interattiva, lezione multimediale (utilizzo di video).
Criteri di valutazione	Test orali di comprensione e produzione orale
Materiale didattico adoperato	Libri, BIBBIA, strumenti integrativi di vario genere: fotocopie, carte geografiche, dispense, schemi, dettatura di appunti, mappe concettuali

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita

Docente: FERRARO GANDOLFO

Competenze raggiunte alla fine dell'anno scolastico	Saper riconoscere prodotti con marchio di qualità Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto all'attività enogastronomica Conoscenze di base inerenti all'enologia Svolgere in modo professionale il servizio del vino Valorizzare e comprendere le diverse forme di ristorazione
---	--

	<p>Organizzazione della produzione in base all'offerta Enogastronomica Pianificare una strategia di mercato Saper comunicare l'offerta enogastronomica Cura 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 Saper applicare le Tecniche di sala Regole per una corretta mise en place Valorizzare le regole della corretta prassi igienica Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
Conoscenze	<p>Strategie di comunicazione del prodotto Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar Elementi di deontologia professionale Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi Principali tipi di menu e successione dei piatti. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei). Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Principi di enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo Terminologia tecnica, specifica del settore. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente. La struttura della sala, del bar e delle zone di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Terminologia tecnica, specifica del settore.</p>
Moduli	<p>1 I Marchi di Qualità: La qualità come esperienza sensoriale I marchi Comunitari I marchi Nazionali I marchi Comunali La sicurezza alimentare Il protocollo HACCP Le strutture ricettive Eco-Sosteni; 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 3 Le bevande alcoliche:</p>

	<p>Vini aromatizzati (Vermouth) Vini passiti Vini liquorosi La Distillazione 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</p>
Abilità	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Utilizzare le giuste modalità di comunicazione interagendo con i vari reparti.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Individuare la produzione enoica regionale e nazionale. Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>
Metodologie	<p>Lezione frontale; discussione in aula; esercitazioni pratiche simulate individuali e di gruppo; problem solving; mappe concettuali Distribuzione del materiale didattico</p>
Criteri di valutazione	<p>La verifica è stata effettuata tramite prove orali e prove tecnico pratiche simulate, allo scopo di verificare il raggiungimento delle conoscenze e il conseguimento delle competenze.</p> <p>La valutazione è stata svolta per individuare le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite dagli allievi, dall'uso corretto della terminologia tecnica specifica del settore, dall'esposizione orale fluida e sicura, dall'impegno e la partecipazione alle attività didattiche e sulle basi del livello di competenza</p>

	raggiunto. La griglia di valutazione utilizzata è stata quella approvata in sede di dipartimento.
Materiale didattico adoperato	Libro di testo; riviste del settore; fotocopie fornite dal docente; dispense; schemi; dettatura di appunti; mappe concettuali.

Criteri di valutazione della condotta (dal PTOF d'Istituto)

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

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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1 Rispetto delle regole	costante	4
	prevalente	3
	parziale	2
	quasi nullo/nullo	1
2 Rispetto delle persone	costante	4
	prevalente	3
	parziale	2
	quasi nullo/nullo	1
3 Rispetto delle strutture (strumenti di laboratorio, delle attrezzature aziendali e degli arredi)	costante	4
	prevalente	3
	parziale	2
	quasi nullo/nullo	1
4 Partecipazione attività didattiche ed educative	attiva e intensa	4
	regolare	3
	alterna	2
	sporadica/assente	1

5 Svolgimento consegne, esercitazioni per casa, incarichi ed attività	puntuale, costante preciso	4
	abbastanza puntuale e costante	3
	alterno	2
	assente/sporadico	1
6 Numero e/o gravità sanzioni disciplinari	Note disciplinari assenti	3
	Note disciplinari sporadiche	2
	Note disciplinari consistenti/importanti/sospension 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 riportata di seguito:

Tabella di conversione punteggi - voto di comportamento	
Punteggio finale	Voto
>=26	10
23-25	9

20-22	8
17-19	7
15-16	6
>=14	5

Criteria deliberati per l'attribuzione del credito

Per la conversione e l'attribuzione del credito scolastico si fa riferimento alle tabelle ministeriali di seguito riportate:

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

Media dei voti	Fasce di credito IV anno **	Fasce di credito V anno
M < 6		7-8
M=6	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	12-13	14-15

** per l'attribuzione del punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo periodo didattico, il punteggio afferente al IV anno deve essere moltiplicato per 2, in misura comunque non superiore a 25.

O.M. 67 del 31/03/2025 - Punto 5, art.11: "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."

*Si attribuisce il massimo punteggio di credito se sussistono tutti i requisiti sotto elencati:
assiduità nella frequenza;
impegno, interesse, partecipazione al dialogo educativo;
certificazione con valutazione positiva relativa allo svolgimento di una o più attività complementari e/o integrative.*

EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di Classe, seguendo le nuove linee guida per l'Educazione Civica, pubblicate con D.M. n. 183 il 7 settembre 2024, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti il Nucleo tematico: "Sviluppo economico e sostenibilità, che ha riguardato la trattazione del seguente:

competenza n. 5: comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Obiettivi di apprendimento:

Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.

Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico.

Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità.

Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione.

Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei.

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).

Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.

Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.

Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.

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 marzo 2025 che ne definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento.

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

Per quanto riguarda la seconda prova scritta, secondo la normativa vigente, negli istituti professionali, essa non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la cornice nazionale generale di riferimento che indica:

- a. la tipologia della prova da costituire, tra quelle previste nel quadro di riferimento dell'indirizzo (con DM 15 giugno 2022, N. 164);
- b. Il/i nucleo/i tematici fondamentale/i di indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

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

Per quanto riguarda la seconda prova, la disciplina oggetto di essa, per la specifica articolazione "Enogastronomia" della classe 5X, 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 allo studente di confrontarsi con delle verifiche che ricalcassero, per struttura e tipologia, quelle previste per l'Esame di stato.

Vengono di seguito inserite le copie delle simulate delle Prima e della Seconda prova, insieme alle rispettive Griglie di correzione utilizzate e la Griglia ministeriale di valutazione del colloquio.

Simulazione della prima prova

IPSSAR PAOLO BORSELLINO – SEDE ASS. CARC. PAGLIARELLI SIMULAZIONE ESAMI DI STATO - PROVA DI ITALIANO

Pag. 1/7



Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

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

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

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

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

Comprensione e 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.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

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

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

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

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

Viva la Macchina che meccanizza la vita!

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

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

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

Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso 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.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiamo 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 di valutazione della prima prova

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

Alunno/a _____

Data _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Pertinenza e rispetto dei vincoli posti nella consegna	I	L'elaborato non rispetta nessuno dei vincoli posti dalla consegna né in relazione al contenuto né rispetto alla tipologia testuale	0	
	II	Il contenuto dell'elaborato è scarsamente pertinente e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	0,5	
	III	Il contenuto dell'elaborato è pertinente solo in parte e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	1	
	IV	Il contenuto dell'elaborato è pertinente ma il testo non rispetta del tutto le caratteristiche della tipologia testuale	1,5	
	V	Il contenuto dell'elaborato è pertinente e rispetta sufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	2	
	VI	Il testo risulta pertinente e pienamente adeguato rispetto alle caratteristiche della tipologia testuale	2,5	
Coesione e coerenza testuali	I	Il testo presenta argomenti e frasi del tutto scollegati tra loro	0	
	II	Le idee esposte non sono collegate tra di loro e sono presenti frequenti salti logici e contraddizioni nell'esposizione	0,5	
	III	Le idee esposte sono non del tutto collegate tra di loro, sono presenti salti logici nell'esposizione	1	
	IV	Le idee esposte sono collegate tra di loro; l'uso dei connettivi è parziale e qualche volta improprio	1,5	
	V	Le idee esposte sono collegate tra loro e l'esposizione risulta consequenziale	2	
	VI	Le idee sono ben collegate tra loro mediante connettivi opportuni e l'esposizione risulta pienamente consequenziale	2,5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	I	Il testo presenta gravissimi errori ortografici, morfologici e sintattici; la punteggiatura è collocata senza alcun criterio	0	
	II	Il testo presenta gravi errori ortografici, i costrutti sintattici sono quasi sempre errati, l'uso della punteggiatura è quasi del tutto scorretto	0,5	
	III	Il testo presenta alcuni errori ortografici e morfologici, i costrutti sintattici sono spesso scorretti; l'uso della punteggiatura è improprio	1	
	IV	Il testo presenta qualche errore a livello ortografico e morfologico e un andamento sintattico non sempre lineare; l'uso della punteggiatura è parzialmente corretto	1,5	
	V	Il testo risulta quasi del tutto corretto per ortografia, morfologia e sintassi, l'uso della punteggiatura è corretto	2	
	VI	Il testo risulta pienamente corretto sia a livello ortografico che morfosintattico, la punteggiatura è utilizzata in maniera puntuale ed efficace	2,5	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Il lessico è estremamente elementare e del tutto non pertinente	0	
	II	Il lessico è elementare e molto poco pertinente	0,5	
	III	Il lessico è elementare e spesso poco pertinente	1	
	IV	Il lessico è semplice e a volte poco adeguato	1,5	
	V	Il lessico è semplice ma pertinente	2	
	VI	Il lessico è ricco ed accurato	2,5	
Capacità di comprensione	I	Il contenuto del testo non è stato compreso neppure nel suo senso complessivo	0	
	II	Il contenuto del testo è stato in parte frainteso, i suoi snodi tematici non individuati	0,5	

del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici	III	Il contenuto del testo è stato compreso in maniera superficiale e parziale, non sono stati individuati gli snodi tematici	1	
	IV	Il contenuto del testo è stato genericamente compreso, gli snodi tematici sono stati parzialmente individuati	1,5	
	V	Il contenuto del testo è stato pienamente compreso, non tutti gli snodi tematici sono stati individuati	2	
	VI	Il contenuto del testo e i suoi snodi tematici sono stati pienamente compresi	2,5	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	I	L'analisi formale è assente	0	
	II	Quasi nessuno degli elementi formali del testo è individuato	0,5	
	III	Sono analizzati solo pochi degli elementi formali del testo	1	
	IV	Alcuni elementi formali del testo sono analizzati in maniera superficiale	1,5	
	V	Quasi tutti gli elementi formali del testo sono analizzati	2	
	VI	L'analisi formale del testo è puntuale e completa	2,5	
Interpretazione corretta e articolata del testo	I	L'interpretazione del testo è assente	0	
	II	Sono fornite alcune semplicissime ipotesi interpretative quasi del tutto non pertinenti	0,5	
	III	Sono fornite alcune semplici ipotesi interpretative poco pertinenti	1	
	IV	Sono fornite alcune semplici ipotesi interpretative pertinenti, assenti i riferimenti al testo ed i collegamenti al contesto	1,5	
	V	Il testo è interpretato in maniera corretta con qualche riferimento al testo	2	
	VI	Il testo è interpretato in maniera approfondita con frequenti riferimenti al testo	2,5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I	Non sono espressi giudizi critici e valutazioni personali	0	
	II	Sono espresse semplicissime valutazioni personali non pertinenti rispetto al testo	0,5	
	III	Sono espresse semplici valutazioni personali a volte pertinenti rispetto al testo	1	
	IV	Sono espresse semplici valutazioni personali quasi sempre pertinenti rispetto al testo	1,5	
	V	Sono espressi valutazioni personali pertinenti e semplici giudizi critici	2	
	VI	Sono espressi giudizi critici e valutazioni personali pertinenti, articolati e ben argomentati	2,5	
			TOTALE	

Totale punteggio__/20

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

Alunno/a _____

Data _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Pertinenza e rispetto dei vincoli posti nella consegna	I	L'elaborato non rispetta nessuno dei vincoli posti dalla consegna né in relazione al contenuto né rispetto alla tipologia testuale	0	
	II	Il contenuto dell'elaborato è scarsamente pertinente e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	0,5	
	III	Il contenuto dell'elaborato è pertinente solo in parte e rispetta insufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	1	
	IV	Il contenuto dell'elaborato è pertinente ma il testo non rispetta del tutto le caratteristiche della tipologia testuale	1,5	
	V	Il contenuto dell'elaborato è pertinente e rispetta sufficientemente le caratteristiche della tipologia testuale	2	
	VI	Il testo risulta pertinente e pienamente adeguato rispetto alle caratteristiche della tipologia testuale	2,5	
Coesione e coerenza testuali	I	Il testo presenta argomenti e frasi del tutto scollegati tra loro	0	
	II	Le idee esposte non sono collegate tra di loro e sono presenti frequenti salti logici e contraddizioni nell'esposizione	0,5	
	III	Le idee esposte sono non del tutto collegate tra di loro, sono presenti salti logici nell'esposizione	1	
	IV	Le idee esposte sono collegate tra di loro; l'uso dei connettivi è parziale e qualche volta improprio	1,5	
	V	Le idee esposte sono collegate tra loro e l'esposizione risulta consequenziale	2	
	VI	Le idee sono ben collegate tra loro mediante connettivi opportuni e l'esposizione risulta pienamente consequenziale	2,5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	I	Il testo presenta gravissimi errori ortografici, morfologici e sintattici	0	
	II	Il testo presenta gravi errori ortografici, i costrutti sintattici sono quasi sempre errati	0,5	
	III	Il testo presenta errori ortografici e morfologici, i costrutti sintattici sono quasi sempre scorretti	1	
	IV	Il testo presenta qualche errore a livello ortografico e morfologico e un andamento sintattico non sempre lineare	1,5	
	V	Il testo risulta quasi del tutto corretto per ortografia, morfologia e sintassi	2	
	VI	Il testo risulta pienamente corretto sia a livello ortografico che morfosintattico	2,5	
Ricchezza e padronanza lessicale	I	Il lessico è estremamente elementare e del tutto non pertinente	0	
	II	Il lessico è elementare e molto poco pertinente	0,5	
	III	Il lessico è elementare e spesso poco pertinente	1	
	IV	Il lessico è semplice e a volte poco adeguato	1,5	
	V	Il lessico è semplice ma pertinente	2	
	VI	Il lessico è ricco ed accurato	2,5	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I	Errori nell'impostazione e nell'organizzazione del testo	0	
	II	Uso non corretto di elementi di pianificazione e strutturazione del testo	0,5	
	III	Uso poco corretto di elementi di pianificazione e strutturazione del testo	1	
	IV	Testo organizzato in maniera elementare	1,5	

	V	Testo pianificato ed organizzato in maniera corretta e pertinente	2	
	VI	Padronanza nella capacità di strutturare il discorso e nell' articolare il testo in maniera pertinente e unitaria	2,5	
Uso corretto ed efficace della punteggiatura	I	La punteggiatura è collocata senza alcun criterio	0	
	II	L'uso della punteggiatura è quasi del tutto scorretto	0,5	
	III	L'uso della punteggiatura è improprio	1	
	IV	L'uso della punteggiatura è parzialmente corretto	1,5	
	V	L'uso della punteggiatura è corretto	2	
	VI	La punteggiatura è utilizzata in maniera puntuale ed efficace	2,5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I	Conoscenze errate e riferimenti culturali assenti	0	
	II	Conoscenze imprecise e riferimenti culturali assenti	0,5	
	III	Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi	1	
	IV	Conoscenze semplici e corrette, riferimenti culturali a volte poco precisi	1,5	
	V	Conoscenze corrette e sufficientemente articolate, semplici riferimenti culturali pertinenti	2	
	VI	Piena conoscenza della tematica e ricorso ai riferimenti culturali ampio e congruente	2,5	
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 espresse valutazioni personali pertinenti e semplici giudizi critici parzialmente argomentati	2	
	VI	Sono espressi giudizi critici e valutazioni personali pertinenti, articolati e ben argomentati	2,5	
			TOTALE	

Totale punteggio __/20

Simulazione della seconda prova

IPSSAR PAOLO BORSELLINO - SEDI CARCERARIE PAGLIARELLI

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MALATTIE CORRELATE A UNA NON CORRETTA ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO

Linee di indirizzo per la prevenzione e il contrasto del sovrappeso e dell'obesità

Premessa

L'obesità incide profondamente sullo stato di salute poiché si accompagna a importanti malattie quali il diabete mellito di tipo 2, l'ipertensione arteriosa, la cardiopatia ischemica e altre condizioni morbose che, in varia misura, peggiorano la qualità di vita e ne riducono la durata. [...]

La diffusione dell'obesità è aumentata nel tempo, raggiungendo dimensioni epidemiche, e costituisce ormai uno dei maggiori problemi di salute pubblica a livello mondiale, con una preoccupante espansione nell'età infantile che può provocare una precoce insorgenza di patologie croniche non trasmissibili. Inoltre, i bambini in sovrappeso o obesi hanno maggiori probabilità di diventare adulti obesi, rispetto a quelli di peso normale. [...]

L'obesità è la risultante dell'interazione tra componenti comportamentali, sociali ed endocrino - metaboliche, alcune geneticamente determinate, altre riconducibili a fattori ambientali, e ha dei costi per la società. [...] In Italia, il sovrappeso rappresenta il 9% della spesa sanitaria [...].

Fattori causali

L'obesità è una malattia multifattoriale [...].

Responsabile dell'eccedenza ponderale è lo squilibrio tra apporto e spesa di energia, derivante da un'alimentazione troppo ricca di cibi densi di calorie e poveri di nutrienti, insieme ad una crescente sedentarietà; nel determinare lo squilibrio, entrano in gioco e svolgono un ruolo determinante anche i fattori socio-ambientali. Le preferenze innate per cibi ricchi in zucchero, sale e grassi rendono gli individui e la popolazione vulnerabili di fronte al marketing e alla offerta capillare di cibi ipercalorici a basso costo. Dieta e attività fisica dipendono strettamente dalle condizioni e dai ritmi di vita e lavorativi che spesso impongono scelte alimentari inadeguate, acquisto di prodotti pronti, consumo di pasti fuori casa, acquisti da distributori automatici (vending machines), ma soprattutto ridotta disponibilità di tempo, sia per l'acquisto di alimenti da preparare a casa, sia di tempo per prepararli, sia per svolgere attività fisica.

L'importanza di promuovere uno stile di vita sano e attivo

[...] Le regole generali di una corretta alimentazione, come pure l'importanza del consumo di particolari alimenti quali frutta, verdura, cereali integrali e legumi, o il ruolo protettivo dell'attività fisica, sono ben note alla gran parte dei consumatori, anche se a volte in maniera confusa e poco approfondita.

Le linee guida, le campagne di informazione, i programmi di educazione alimentare hanno considerevolmente aumentato negli ultimi anni la consapevolezza dei consumatori [...].

La mancanza di tempo da dedicare all'acquisto e alla trasformazione domestica degli alimenti, come pure all'attività fisica sono, per esempio, fattori in grado di condizionare negativamente le scelte alimentari e la distribuzione dei pasti nell'arco della giornata. L'esposizione continua all'offerta di cibo ad alta densità energetica e palatabilità e in grandi porzioni non favorisce la moderazione. Orari lavorativi troppo lunghi e scarsità di tempo libero, inoltre, condizionano anche il livello di stress e la qualità e quantità del sonno e ciò si riflette sia in un'alterazione della regolazione dell'appetito tramite l'aumento di appetito [...] e la diminuzione della sazietà [...], sia nell'abitudine a saltare la prima colazione e a consumare cene molto abbondanti. [...] Le Linee Guida per una sana alimentazione italiane,

basate sul modello alimentare mediterraneo, costituiscono un documento di riferimento per la realizzazione di interventi sul miglioramento della qualità della dieta.

Lo svolgimento di una regolare e quotidiana attività fisica è fondamentale sia per la prevenzione che per la gestione e il trattamento del sovrappeso e dell'obesità. [...]

(da: [Ministero della Salute, Linee di indirizzo per la prevenzione e il contrasto del sovrappeso e dell'obesità](https://www.salute.gov.it), in: [https://www.salute.gov.it > portale > documentazione](https://www.salute.gov.it))

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:
 - A quali "importanti malattie" si accompagna l'obesità?
 - Nel documento del Ministero della Salute si asserisce che "L'obesità è una malattia multifattoriale". Spiega il significato di questa affermazione, facendo qualche esempio.
 - Nel documento si sostiene che "Le regole generali di una corretta alimentazione ... sono ben note alla gran parte dei consumatori, anche se a volte in maniera confusa e poco approfondita". Quali sono? Riferiscine due con un breve commento.
- **B)** L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) deve possedere informazioni corrette e approfondite e deve saper dare suggerimenti e indicazioni per uno stile alimentare, che eviti i rischi dell'obesità. Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:
 - elabori una breve spiegazione della Linea Guida "Controlla il peso e mantieniti sempre attivo";
 - esponga come debbano essere ripartiti i macronutrienti nella dieta razionale ed equilibrata dell'adulto sano secondo le indicazioni dei LARN;
 - chiarisca le ragioni dell'importanza del consumo di frutta, verdure, cereali integrali e legumi nella prevenzione del sovrappeso.
- **C)** Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate, riferisca due raccomandazioni riguardanti lo stile alimentare da proporre a ragazzi di scuola elementare per evitare il rischio dell'obesità.

Per i punti B e C è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Seconda parte predisposta dalla commissione.

Un'azienda Ittio-agro-didattica, della provincia di Agrigento, che svolge piccola attività di pesca al pesce azzurro e produzioni agricole tipiche del territorio (es. grani antichi, frutta e ortaggi, allevamento ovi-caprino e di animali da cortile), riceve giornalmente visite d'istruzione di scolaresche delle quinte elementari.

IL candidato predisponga un menù equilibrato e nutrizionalmente valido per il pranzo delle scolaresche in visita d'istruzione, tenendo conto delle produzioni dell'azienda.

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.

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

Griglia di valutazione della seconda prova

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi o
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo)	0,50	
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo)	1-1,50	
	III	Coglie in modo corretto il significato generale del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo), mostrando una sufficiente capacità di attivare inferenze	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo), mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo (o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo) mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico - professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	
	II	Utilizza le competenze tecnico - professionali in maniera molto limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	
	III	Utilizza le competenze tecnico - professionali acquisite in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili/adequate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,5-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico - professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico - professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti /completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	

specifico di pertinenza del settore professionale				
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

Totale punteggio ___/20

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	1,5 -2,5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3 - 3,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4- 4,5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5 - 2,5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5 - 2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3,5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico	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	

e/o di settore, anche in lingua straniera	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	

Totale punteggio ___/20

Il Consiglio della Classe 5 UXC		
<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Firma</i>
Italiano e Storia	Muscaglione Rosario	
Inglese	Lo Cascio Rosa	
Francese	Jabeur Sabrina	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	Di Sclafani Giovanna	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Falco Vito	
Matematica	Chiparo Rosario	
Diritto e tecnica amministrativa	Sganga Luigi	
Religione	Passantino Maria	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala	Ferraro Gandolfo	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof Domenico Di Rosa