



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
 LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva
 ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Esami di Stato 2024/25

Classe V sez. A Professionale Alberghiero Indirizzo: Sala e Vendita
Il Consiglio di Classe

DOCENTI	MATERIA
Signorile Concetta	Italiano e Storia
Dell'Aia Francesca	Lingua Inglese
Colabello Lucia	Lingua Spagnolo
Pantaleo Luciana	Lingua Tedesco
Milena Pavone	Lingua Francese
Patrono Cassandra	Matematica
Giancippoli Elena	Scienza e cultura dell'alimentazione
Sansevrino Giovanni	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita
Lucarelli Fabio	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
Iuso Anna	D.T.A.R. Coordinamento ed. civica
Castellana Marco	Scienze motorie
D'Ambrosio Massimiliano	I.R.C.
Neve Cecilia Ornella	Sostegno
Orofino Annalisa	Sostegno

Il coordinatore
 Prof.ssa Concetta Signorile

Il Dirigente Scolastico
 Prof. Rocco FAZIO

Alunni:

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag 5
PROFILO INDIRIZZO	Pag 8
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag 10
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag 11
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag 24
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag 26
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO	Pag 27
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA	Pag 29
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag 34
SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE (solo per gli indirizzi del Professionale)	Pag 58
PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI	Pag. 66
GRIGLIE	Pag. 92

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Le origini del nostro Istituto risalgono agli anni Settanta quando nasce come sezione staccata dell'Istituto professionale Femminile "Severina De Lilla" di Bari. Negli anni, la sezione staccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma. Nel 1991 è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato alla figura di Rosa Luxemburg. Nell'anno 1992, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "Istituto professionale per i Servizi Sociali". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a.s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. E' del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), *si sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro **successo** formativo.*

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno. Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca- emeroteca multimediale. In seguito alla nuova Riforma in vigore a partire dall'a.s. 2010-2011, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con due indirizzi, Grafico e Multimediale, che riconosce la professionalità e la forte connotazione, sia in ambito grafico che nel trattamento immagini, raggiunto dal nostro Istituto.

Con il DPR n.133 del 31 luglio 2017 sono state apportate integrazioni al DPR n.87/2010 riguardante il riordino degli Istituti Professionali. A partire dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati due nuovi indirizzi: *Servizi sanità e Assistenza Sociale* nel quale confluisce l'esperienza dei Servizi Socio-sanitari e i *Servizi per la Cultura e lo Spettacolo* che riconosce la professionalità e la forte connotazione in ambito grafico e in relazione al trattamento immagini che ha raggiunto il nostro Istituto.

Dal 2020 abbiamo acquisito l'indirizzo *Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica), sito a Casamassima.

Pertanto gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- Il Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- Il Professionale per Servizi socio-sanitari, e Servizi sanità e Assistenza Sociale
- Il Professionale per Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria (percorso a conclusione)
- Il Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo
- Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica)
- Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il PTOF ha definito la programmazione e le scelte didattiche e formative del nostro Istituto, nel quadro del sistema scolastico e nazionale, tenendo conto delle reali risorse della scuola e della realtà sociale del territorio, con il quale si è sempre cercato di raccordarsi.

Il percorso di insegnamento-apprendimento individuato è finalizzato a garantire agli alunni il conseguimento di una concreta formazione di base, soprattutto nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo, ed è volto all'acquisizione di competenze specifiche.

Alla piena attuazione di tali obiettivi convergono la programmazione didattico disciplinare per competenze, (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale) l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di PCTO, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

Come ha affermato dal nostro D.S. nel Messaggio contenuto nel PTOF: *“La sfida educativa del nostro secolo parte dal riconoscimento che non è più possibile fare riferimento ad un complesso fisso e accettato di valori, di concetti, strutture culturali e nodi epistemologici condivisi. La caratteristica principale del nostro tempo è la presenza contemporanea di differenti approcci razionali che innescano punti di vista, epistemologie, organizzazioni culturali simultaneamente attivi. Così la nostra sfida educativa si è radicalmente trasformata: da “Come possiamo cambiare il comportamento dei nostri studenti per integrarli meglio nella nostra società” a “Come possiamo modificare la nostra organizzazione educativa e didattica per poter includere meglio i valori, le culture e i contenuti di cui i nostri alunni sono portatori”.*

In questo passaggio dall'Integrazione all'Inclusione consisterà, a nostro avviso, l'opportunità cruciale del nostro lavoro di educatori: come rendere le nostre istituzioni scolastiche flessibili e inclusive a tal punto da costruire un'educazione il più possibile individuale, nella quale ciascuno possa trovare i giusti strumenti per accrescere le proprie competenze, come una parte significativa del nostro puzzle culturale e professionale. L'atteggiamento pedagogico fondamentale che noi del Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all'Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto <https://www.rosaluxemburg.edu.it/>.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 della sezione **A** dell'indirizzo **Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Sala e vendita"** (sede **Casamassima**) è composta da 14 alunni (n. 6 studentesse e n. 8 studenti).

Nella classe sono presenti n.2 alunni con disabilità certificata e percorso didattico differenziato strutturato per il raggiungimento degli obiettivi esplicitati nella programmazione personalizzata, ed è presente n.1 alunna con DSA per la quale è stato predisposto specifico PDP.

Si rileva che tutti gli studenti hanno frequentato le lezioni durante l'anno scolastico. Non ci sono studenti ripetenti.

Il bacino di utenza è limitrofo alla sede scolastica, nello specifico Triggiano, Casamassima, Gioia del Colle, Valenzano, Sammichele di Bari.

La classe è articolata per lo studio della seconda lingua straniera: 2 studenti frequentano il corso di lingua francese, 11 studenti di lingua spagnola e 1 studente di lingua tedesca.

All'interno del gruppo classe sono presenti n. 2 alunni DVA per i quali è stato predisposto il PEI con percorso didattico di tipo differenziato (D.I. n° 153/2023 "Disposizioni correttive al decreto interministeriale 29 dicembre 2020, n° 182") e n. 1 alunna con DSA per la quale il Consiglio di classe ha redatto il Piano Didattico Personalizzato, ai sensi della Legge 170/2010, prevedendo gli strumenti compensativi, le misure dispensative, le strategie e le metodologie d'intervento e, infine, le modalità di verifica e di valutazione individuati dalle norme vigenti (per tale aspetto si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati).

Un discente DVA non sosterrà le prove dell'esame conclusivo poiché in data 06.03.2025, i genitori dello stesso hanno presentato richiesta formale al Dirigente Scolastico dell'I.I.S.S. "Rosa Luxemburg" per richiedere l'esonero dagli Esami di Stato in ragione della sua patologia.

Inoltre, ai sensi dell'art. 19, comma 6, dell'O.M. n° 10 del 16.05.2020 e dell'art. 24, comma 9, dell'O.M. n° 67 del 31.03.2025 (modalità di svolgimento dell'Esame di Stato per l'anno scolastico 2024/2025), di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017 i genitori hanno richiesto il rilascio dell'attestato di credito formativo.

Il secondo discente DVA svolgerà le prove d'esame nelle modalità di seguito riportate: prove differenziate equipollenti. Il Consiglio di Classe tenuto conto del percorso didattico seguito dall'alunno e dei diritti sanciti dalla legge quadro n. 104 del febbraio 1992 chiede alla Commissione Esaminatrice, secondo l'art. 24 comma 1 e comma 4 dell'O.M. n. 67 del 31 Marzo 2025 che l'insegnante di sostegno specializzata, prof.ssa Neve Cecilia Ornella, concorra alla predisposizione delle prove d'esame, e possa essere presente durante lo svolgimento delle stesse, al fine di infondere serenità al discente. Per gli elaborati scritti il Consiglio di Classe suggerisce quanto segue: per la Prima prova, la presentazione di una prova strutturata/semistrutturata di un autore studiato da cui trarre, attraverso una serie di domande guidate, fatti, personaggi, luoghi e poetica dello stesso; per la Seconda prova, la somministrazione di una prova strutturata su un argomento studiato nelle materie professionalizzanti da cui desumere gli aspetti salienti dello stesso. Per ciò che concerne la prova orale, il Consiglio di classe suggerisce la seguente articolazione: esposizione guidata del percorso interdisciplinare realizzato attraverso power point /tesina, sul nucleo tematico scelto dall'alunno; riferimenti della propria esperienza formativa del PCTO e al vissuto del discente attraverso esposizione orale basata sull'esperienza diretta e sui ricordi particolarmente significativi. Le prove saranno valutate e finalizzate al rilascio dell'attestazione di competenza secondo l'art. 20 del D.M. 62 del 2017.

Per lo svolgimento degli Esami di Stato, il Consiglio di classe ritiene quindi che venga garantita, come da normativa per i discenti con BES, l'applicazione delle misure compensative più adatte, in particolare, la possibilità per i discenti con DSA/DVA di utilizzare durante l'esame mappe concettuali e/o una presentazione in Power-point. Per ulteriori dettagli in merito, si rimanda agli allegati riservati.

L'ambiente sociale e culturale di provenienza degli alunni risulta eterogeneo per ciò che concerne gli stimoli culturali: la scuola rappresenta per alcuni di loro l'unico riferimento educativo e, a tal proposito, alcuni studenti hanno dimostrato particolari interessi che hanno cercato di sviluppare durante il percorso formativo, partecipando, negli anni, alle diverse iniziative proposte dalla scuola.

Per le discipline dell'area professionalizzante, gli alunni hanno conseguito, nel corso del triennio, buoni risultati di apprendimento, e, le abilità acquisite, hanno avuto la possibilità di un concreto riscontro in occasione di servizi, collaborazioni e attività di PCTO. Molti studenti, infatti, si sono distinti per l'affidabilità, l'impegno profuso e la correttezza dimostrata nello svolgimento delle proprie mansioni.

Nelle discipline dell'area comune, gli alunni hanno mostrato un adeguato interesse per il lavoro svolto in classe e per le iniziative promosse dall'Istituto ma, ad alcuni di loro, è, spesso, mancato un serio approfondimento a casa e, taluni, hanno partecipato solo silenziosamente e senza slancio al dialogo educativo. Pertanto, nel complesso la classe si presenta non omogenea per quanto concerne i prerequisiti di base, le competenze cognitive e i ritmi di apprendimento dimostrati nel tempo.

In particolare, si può sintetizzare la situazione complessiva in merito ai risultati ottenuti dalla classe così come segue:

- Un circoscritto numero di discenti risulta caratterizzato da lacune pregresse e/o limiti derivanti da una preparazione di base frammentaria, da una partecipazione superficiale e discontinua, da uno studio piuttosto mnemonico, ha conseguito tuttavia risultati accettabili, evidenziando profonde difficoltà nell'organizzazione del lavoro, frammentarietà nella interiorizzazione dei contenuti disciplinari e nella capacità di operare autonomamente collegamenti.
- Un congruo gruppo ha dimostrato un impegno più settoriale, raggiungendo risultati soddisfacenti soprattutto in alcuni ambiti, riuscendo comunque a utilizzare le conoscenze acquisite e a rielaborarle in modo autonomo con risultati adeguati alle potenzialità ed alle inclinazioni. Permane, tuttavia, una criticità espositiva.
- Un ristretto numero di alunni, molto motivati, riesce ad analizzare e correlare tra loro i contenuti delle varie discipline, a rielaborare e approfondire in modo critico e personale. Per il loro impegno, sempre responsabile e puntuale, hanno raggiunto, fin dall'inizio del percorso scolastico, risultati di apprezzabile livello.

La frequenza di molti alunni della classe è stata caratterizzata da numerose assenze, molteplici ingressi alla seconda ora e altrettante uscite anticipate.

Il costante dialogo con gli alunni, collettivo ed individuale, e l'utilizzo sistematico della "comunicazione educativa" hanno creato all'interno della classe, fin dall'inizio, un clima relazionale sostanzialmente positivo, nel quale tutti risultano inclusi, anche il discente con disabilità certificata.

La classe, si è dimostrata sempre rispettosa del Regolamento scolastico, ma spesso, a causa soprattutto dell'utilizzo del cellulare o di tempi prolungati di permanenza fuori dall'aula, ha richiesto l'intervento dei docenti mediante opportune note disciplinari riportate sul registro elettronico.

La partecipazione durante il lavoro in classe è risultata sufficientemente attiva ed interessata, con un buon livello di collaborazione, riscontrabile in un sostanzioso gruppo di discenti. Alcuni studenti hanno avuto, tuttavia, un atteggiamento selettivo nei confronti di alcune discipline, spesso manifestando un maggiore interesse nei confronti delle discipline laboratoriali, piuttosto che nelle discipline teoriche.

Lo svolgimento delle programmazioni disciplinari è stato completato nei tempi previsti. In alcuni casi è stata necessaria una semplificazione rispetto a quanto previsto per l'esigenza, emersa costantemente, di soffermarsi su alcuni nuclei disciplinari che necessitavano di rinforzo e consolidamento e anche per permettere agli studenti ed alle studentesse di svolgere le attività che li hanno tenuti impegnati durante il corso dell'anno, come le uscite didattiche, l'orientamento e il PCTO.

Sebbene nel corso dell'anno scolastico, in particolare dopo il primo quadrimestre, i docenti si siano più volte dedicati a momenti di recupero delle carenze riscontrate, formalmente ed informalmente, non tutte le carenze sono state recuperate pienamente, alcune solo in parte, altre non sono state recuperate affatto.

Alla fine di questo percorso scolastico si può affermare che il livello medio di preparazione in ogni disciplina sia sufficiente, fatta eccezione per alcuni alunni che hanno saputo raggiungere una buona, talvolta ottima, preparazione per le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite.

PROFILO DELL'INDIRIZZO DELLA CLASSE

L'indirizzo *“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”* ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione dieventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Il percorso dedicato ai servizi di sala e di vendita approfondisce gli aspetti relativi alla **produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti enogastronomici** e alla **promozione delle risorse enogastronomiche del territorio**, curando anche gli aspetti della **comunicazione** e dei rapporti con il cliente **in due lingue straniere**.

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECuP)

Con la riforma Fioroni del 2007, il Ministero della Istruzione, innalzando a dieci anni complessivi la durata del periodo di istruzione obbligatoria, ha introdotto il concetto di “competenze chiave” e la certificazione relativa, articolata su quattro assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico- tecnologico, storico-sociale), in relazione al Primo biennio dell'Istruzione superiore.

Una Direttiva del MIUR del 1 Agosto 2012 ha individuato le Linee Guida che forniscono, a sostegno dell'autonomia delle Istituzioni scolastiche, orientamenti sui contenuti curriculari del secondo biennio e quinto anno dei percorsi opzionali. Le Linee Guida si articolano, per ciascun percorso opzionale, in schede disciplinari nelle quali sono individuati i risultati di apprendimento, declinati in conoscenze, abilità e competenze. Tali percorsi sono orientati all'acquisizione di competenze chiave, definite nel Trattato di Lisbona, che realizzano la base per consolidare e accrescere saperi e abilità in un processo di apprendimento permanente per preparare i giovani alla vita adulta: una combinazione di conoscenze, abilità e capacità, strumenti fondamentali ed ineludibili per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione.

SETTORE “SERVIZI”

Gli studenti, a conclusione del percorso formativo di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti locali e globali;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, per fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- operare in equipe e integrare le proprie competenze con le altre figure professionali per erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e l'esercizio del controllo di qualità.

Sulla base di tali indicazioni i Dipartimenti di Asse hanno costruito un curriculum relativo al primo e secondo biennio nonché al quinto anno che delinea un percorso didattico che specifica il contesto formativo dell'Istituto. Il curriculum si differenzia in base ai vari settori e agli ambiti disciplinari di pertinenza. Il tutto ha portato ad una programmazione del Consiglio di Classe per competenze e che ha guidato le scelte di ogni singolo docente.

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE
Quadro orario Secondo Biennio e quinto anno
Orario settimanale

DISCIPLINE AREA COMUNE	3 ANNO	4 ANNO	5 ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	2	2	2
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
IRC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
TOTALE ORE AREA GENERALE	14	14	14

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	3 ANNO	4 ANNO	5 ANNO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
INGLESE TECNICO	1	1	1
FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO	3	3	3
SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA	//	2	2
LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE SALA E VENDITA	6	4	4
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	18	18	18

TOTALE ORE	32	32	32
-------------------	-----------	-----------	-----------

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

ATTIVITA' DEL C. D. C.

Per le quinte classi sono stati individuati gli argomenti di Macroaree che saranno sviluppati in prospettiva del colloquio degli Esami di Stato e che vedranno il coinvolgimento di tutte le discipline: **“Slow food”**, **“Le strade del vino”**, **“Il rischio e la salute”**, **“Marketing e comunicazione”** e **“Sostenibilità alimentare”** le cui competenze interdisciplinari saranno:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali
- Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e teamworking più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità

dei prodotti.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

In linea con le direttive ministeriali viene individuato un **percorso pluridisciplinare di integrazione tra gli Assi Culturali, afferente al curriculum di Educazione Civica**, che sarà sviluppato nel corso dell'anno.

Denominazione	“Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo” Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si fa riferimento al curriculum di Educazione Civica di Istituto, riportato in calce.	
Consegna al termine del percorso	Ogni docente verificherà l'acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa. Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull'argomento di maggiore interesse per l'alunno (ad esempio realizzazione di una brochure, di un <i>powerpoint</i> , di un video, ecc).	
Destinatari	Alunni della V A Sala e vendita	
Bisogni	Educativi e formativi	
Tempi	I / II Quadrimestre - 33 ore totali di cui 3 ore att. extracurricolari	
Competenze di Educazione Civica ➤ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. ➤ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di	Asse	Discipline coinvolte
	Asse dei linguaggi: ➤ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali. ➤ Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ➤ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento ➤ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Italiano Lingue straniere Alimenti Italiano Lingue straniere

diversi ambiti istituzionali e sociali. ➤ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. ➤ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. ➤ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	➤ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente ➤ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete ➤ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire nei diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
	Asse storico-sociale: ➤ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. ➤ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. ➤ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. ➤ Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali ed internazionali ➤ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Storia Dtar IRC

	➤ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. ➤ Individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali ed internazionali.	
	Asse matematico: ➤ 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 matematici e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. ➤ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Matematica
	Asse scientifico-tecnologico e professionale: ➤ Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. ➤ Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. ➤ Avere familiarità con il web. ➤ Conoscere l'articolazione del mercato turistico. ➤ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiero.	Sala e vendita

Competenze chiave di cittadinanza	Si richiamano le competenze di cittadinanza contenute nelle linee guida del Ministero dell'istruzione con particolare riferimento a: ➤ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. ➤ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali ➤ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. ➤ Partecipare al dibattito culturale. ➤ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. ➤ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	
--	---	--

PIANO DI LAVORO

	EVIDENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
	L'Organizzazione delle nazioni unite La dichiarazione universale dei diritti umani Le organizzazioni internazionali L'identità digitale Le piattaforme digitali della PA	Italiano
	La funzione dell'Unesco Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito	Storia IRC
	Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo Magistratura e garanzie costituzionali Pubblica amministrazione e organi locali	Diritto e Tecnica Amministrativa
	La web democracy Lo smart working	Matematica
	Beni culturali, beni comuni La sostenibilità ambientale	Alimenti
	Intelligenza artificiale e professioni del futuro Dalla prevenzione all'assistenza sanitaria	Sala e vendita Sala e vendita
	La nascita dell'Unione europea Istituzioni e norme dell'Unione europea	Lingua inglese

FASI E METODOLOGIE

FASE 1	Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro)	Tutte
FASE 2	Osservazione guidata sul campo	Tutte
FASE 3	Raccolta di documentazione	Tutte
FASE 4	Selezione e organizzazione del materiale raccolto	Tutte
FASE 5	Rielaborazione e produzione	Tutte
Metodologia	Problem solving; learning by doing; cooperative learning.	
Valutazione	La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti: ☐ Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza) ☐ Valutazione prodotto finale di gruppo/ individuale	

CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA ALBERGHIERA

UDA: Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA' (da programmazione d'Asse/Fioroni)	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
COSTITUZIONE Istituzioni dello Stato italiano Statuti regionali Unione europea Gli organismi internazionali	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia società-Stato Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza	Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo Magistratura e garanzie costituzionali Pubblica amministrazione e organi locali La nascita dell'Unione europea Istituzioni e norme dell'Unione europea L'Organizzazione delle Nazioni Unite La dichiarazione universale dei diritti umani Le organizzazioni internazionali	Italiano 8 Storia 4 Dtar 8 Sc degli alimenti 2 Sala/cucina 2 Matematica 2 Lingua inglese 2 IRC 2 Compresenza diritto: 10 ore

SVILUPPO SOSTENIBILE Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	La funzione dell'Unesco Beni culturali, beni comuni La sostenibilità ambientale Dalla prevenzione all'assistenza sanitaria Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito	
CITTADINANZA DIGITALE Partecipazione a temi di pubblico dibattito	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	Ideare e/o realizzare interventi e progetti coerenti col profilo professionale di riferimento finalizzati a contribuire attivamente a scelte di vita sostenibili.	La web democracy Intelligenza artificiale e professioni del futuro Lo smart working L'identità digitale Le piattaforme digitali della PA	
ESPERIENZE EXTRASCOLASTI CHE	Partecipazioni a eventi, legalità, educazione orientamento ecc.	attività e iniziative ambientale e	relative a: educazione alla sostenibilità, parità di genere,	3 ore

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

Ciascun docente elabora il proprio Piano di lavoro annuale nel quale vengono indicate le competenze e le abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune sarà comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione che presta al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti orienteranno inoltre il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale, nonché la cosiddetta D. D. I. laddove dovesse presentarsi la necessità e si darà spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva;
- lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata;
- *problem solving*
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE

In merito alle attività integrative, manifestazioni culturali, partecipazioni a concorsi relativi alla comunicazione pubblicitaria, mostre e visite guidate, il consiglio di classe, ritenendo sempre e comunque valide tali attività, si riserva per il futuro di valutare l'opportunità di favorire qualsiasi iniziativa che possa facilitare e/o arricchire il percorso educativo didattico e professionalizzante degli allievi.

ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali sarà possibile individuare il livello di preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti adotteranno le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- ✓ informeranno con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali risulteranno carenti;
- ✓ opereranno una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;
- ✓ predisporranno esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- ✓ segnaleranno per la frequenza di eventuali corsi integrativi organizzati dalla scuola gli alunni che evidenziano lacune gravi e diffuse, e che, quindi, necessitano di un maggior sostegno.

COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VERIFICA

Gli insegnanti del Consiglio di classe ritengono opportuno adottare omogeneità nei comportamenti, negli interventi educativi e nei criteri di valutazione. A tal proposito essi concorderanno preventivamente i tempi delle prove scritte in modo da evitarne l'accumulo nell'arco della medesima settimana.

Per quanto riguarda le verifiche scritte da effettuare si stabilisce di realizzarne, ove possibile, due per il primo e due per il secondo Quadrimestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne ravvisi la necessità, in schede, questionari, prove di laboratorio, prove di abilità fisica.

Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse, ove possibile, saranno due verifiche per il primo e due per il secondo Quadrimestre e la valutazione potrà consistere anche (ma mai esclusivamente) in questionari, test, prove strutturate, funzionali all'elaborazione di un giudizio il più possibile ad ampio spettro sul grado di conoscenze e competenze acquisite nelle singole discipline.

Per quanto riguarda le verifiche laboratoriali professionalizzanti saranno valutate: le competenze progettuali, le competenze di problem-solving e di realizzazione di materiale didattico nonché le competenze relazionali. Si cercherà infine di distribuire in maniera omogenea, tra le varie materie, il carico dei compiti che gli alunni dovranno svolgere individualmente a casa, programmando, dunque, non più di un compito in classe (valido per lo scritto) nell'arco della singola giornata scolastica tranne previo accordo con gli alunni stessi.

CRITERI PER LA CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ-CAPACITÀ

Il giudizio globale su ciascun alunno sarà ricavato in relazione all'applicazione, all'impegno, all'attenzione, al metodo di lavoro, e sarà dato da una valutazione formativa e sommativa che si baserà sulla rubrica di valutazione condivisa e riportata sul sito.

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei criteri approvati dal Collegio Docenti.

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inserimento degli allievi in difficoltà a scuola e nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

INTERVENTI PER GLI ALLIEVI DIVERSAMENTE ABILI

- Flessibilità organizzativa e didattica;
- Iniziative di recupero e sostegno;
- Orientamento scolastico e professionale;
- Presenza del GLI operativo sul singolo allievo (GLO) e del GLHI sostituito dal GLI (D.Lgs 66/2017) composto dai rappresentanti degli insegnanti di sostegno e curricolari ed eventualmente personale Ata,

nonché specialisti della ASL;

- Approvazione del PI (piano per l'inclusione);
- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni diversamente abili al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

(Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti)

La **valutazione** ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo delle alunne. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuna alunna, ai processi di autovalutazione delle alunne medesime, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

Nel corso del quinquennio, il Consiglio di classe, in linea con una politica di prevenzione dell'insuccesso ha cercato strategie e interventi atti a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti, attraverso tutte le possibili azioni per un approccio positivo allo studio.

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

1. **valutazione diagnostica**, tesa ad individuare livelli e abilità di base al fine di impostare le strategie didattiche successive, effettuata mediante osservazioni sistematiche per rilevare conoscenze, abilità e competenze relative ai livelli di partenza;
2. **valutazione formativa**, a verifica dell'efficacia dell'azione didattica con momenti valutativi di osservazione, feedback continuo sui percorsi formativi, prove periodiche svolte anche durante l'attuazione della didattica a distanza;
3. **valutazione sommativa**, relativa ai livelli di abilità e competenze degli allievi raggiunti al termine del percorso scolastico.

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento. Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola hanno promosso nelle alunne lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere nel corso dell'attività didattica e sommative a conclusione di ogni percorso didattico. Esse sono consistite in:

- **prove scritte**: attività di ricerca individuali o in forma collaborativa a gruppi, test on line (anche temporizzati), riassunti e relazioni, testi argomentativi, schematizzazioni e mappe concettuali, relazioni brevi, esercizi di varia tipologia, soluzioni di problemi, questionari e test...
- **prove orali**: colloqui, interventi, discussioni su argomenti di studio, esposizione di attività svolte, presentazioni, ecc.

Criteri per l'attribuzione del voto sommativo finale con aspetti formativi

1. Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)
2. Relativamente al **Credito Scolastico**, rispondente ad una valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nell'art.11 dell'O.M. relativa agli Esami di Stato.

Il Collegio dei Docenti in data 04/09/23 ha deliberato l'assegnazione del massimo della banda di oscillazione come segue:

A) Condizione necessaria per l'attribuzione del massimo punteggio della fascia di oscillazione individuata dalla media dei voti è **non aver superato un numero di assenze di 30 giorni nel corso dell'anno scolastico**; si potrà derogare al vincolo di questo criterio solo su proposta del docente coordinatore di Classe e solo ed esclusivamente previa presentazione di certificazione ospedaliera attestante un ricovero di almeno 5 giorni.

unitamente ad almeno 1 (un) criterio fra quelli sotto elencati:

- 1) il voto di comportamento eccellente (9 o 10 decimi);
- 2) la partecipazione positiva alle attività di PCTO;
- 3) la valutazione di livello ottimo/eccellente nell'IRC o nelle eventuali attività alternative; in caso di esonero dall'IRC senza opzione per attività alternative l'indicatore non sarà preso in considerazione;
- 4) eventuali competenze acquisite all'interno e all'esterno della scuola riconosciute congruenti con il PECUP e con il PTOF dal Consiglio di classe (ad esempio attività di volontariato, attività sportiva agonistica presso società riconosciute dal CONI, certificazioni linguistiche e informatiche, attività lavorativa documentata);
- 5) la partecipazione positiva (ovvero il superamento della prova finale di profitto) a progetti di ampliamento dell'offerta formativa per un numero di ore stabilito dal medesimo progetto (di norma il 75% delle ore).

In merito all'esito dell'esame di Stato e in particolare all'attribuzione della lode, il D. Lgs.62/2017 al comma 6 dell'art. 18 dispone:

“La commissione all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire della predetta integrazione del punteggio”, a condizione che:

- abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
- abbiano conseguito il punteggio massimo previsto per ogni prova d'esame.

Il che, come si deduce, impone ai Consigli di classe di esplicitare se l'attribuzione del credito sia stata deliberata **a maggioranza o all'unanimità**.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Per le quinte classi sono stati individuati gli argomenti di Macro-aree che saranno sviluppate in prospettiva del colloquio degli Esami di Stato e che vedranno il coinvolgimento di tutte le discipline:

- *Slow food*
- *Le strade del vino*
- *Il rischio e la sicurezza*
- *Marketing e comunicazione*
- *Sostenibilità alimentare*

Le competenze interdisciplinari legate alle macro-aree individuate sono le seguenti:

- **Utilizzare il patrimonio lessicale** ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali;
- **Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici** e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- **Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti** e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento;
- **Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo** relative a situazioni professionali;
- **Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti** per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- **Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali**, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- **Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico**, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- **Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste** dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- **Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica** per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- **Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia**, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- **Agire nel sistema qualità**, relativo alla filiera produttiva di interesse.
- **Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze**, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- **Padroneggiare capacità motorie ed espressive**, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO (PCTO)

Titolo del percorso: “NON SOLO DEL VINO”

Il progetto 'STRADE DEL VINO E DEI SAPORI' si inserisce nel contesto dei PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento), i quali costituiscono una metodologia didattica-formativa volta ad avvicinare gli studenti alla realtà lavorativa. L'alternanza scuola-lavoro, prevista dalla legge 107/2015, ha l'obiettivo di integrare la formazione teorica con l'esperienza pratica, facilitando la transizione verso il mondo del lavoro.

Questo progetto nasce dalla volontà di guidare gli studenti alla riscoperta delle opportunità lavorative presenti nella propria comunità locale, sfruttando il ricco patrimonio culturale. Attraverso la valorizzazione di questo mix di Cibo, Arte e Ambiente, si mira a promuovere l'eredità culturale locale, diventata un'attrattiva internazionale per i turisti interessati all'autenticità.

I percorsi di PCTO si sviluppano attraverso quattro ambiti tematici, finalizzati a promuovere nuovi modelli di offerta turistica sostenibile, la valorizzazione del territorio tramite autenticità e tipicità, l'organizzazione del turismo utilizzando canali multimediali, e la promozione dei prodotti locali e dell'ambiente come patrimonio condiviso.

Gli obiettivi formativi generali del progetto includono il potenziamento delle competenze professionali, l'orientamento degli studenti verso le vocazioni e gli interessi personali, e l'acquisizione di nuove competenze e capacità legate al settore ristorativo ed enogastronomico.

Durante il percorso, gli studenti hanno avuto l'opportunità di svolgere esperienze di alternanza scuola-lavoro presso le aziende locali e di partecipare a eventi volti alla valorizzazione dei prodotti locali.

Le attività svolte nel triennio sono state le seguenti:

Titolo progetto	Anno scolastico	Partecipazione
Corso Sulla sicurezza ambienti di lavoro (4 ore) Corso HACCP (8 ore)	2022/23	Tutta la classe
Corso “Mastro Birraio” (24 ore)	2022/23	Tutta la classe
Corso “Il Flambè” (15 ore)	2023/24	Tutta la classe
Stage presso le aziende del territorio (84 ore)	2023/24	Tutta la classe
Corso “Punti Cardinali” (12 ore)	2023/24	Tutta la classe

Corso “Orientation Job” (18 ore)	2023/24	Tutta la classe
Corso “EtjcaOrienta” (10 ore)	2024/25	Tutta la classe
Convegno “Sana Alimentazione” (2 ore)	2024/25	Tutta la classe
Turismo enogastronomico e nuovi format ristorativi (10 ore)	2023/24	Tutta la classe
Marketing per il comparto ristorativo (10 ore)	2024/25	Tutta la classe

-Corso Sulla sicurezza e corso HACCP

Parallelamente ai percorsi formativi incentrati sulle competenze specifiche del settore ristorativo ed enogastronomico, gli studenti hanno partecipato a corsi mirati sulla sicurezza negli ambienti di lavoro e sul sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Questi corsi hanno fornito agli studenti conoscenze fondamentali per garantire la sicurezza sul posto di lavoro e per gestire in modo corretto la sicurezza alimentare. Attraverso sessioni pratiche e teoriche, gli studenti hanno appreso le normative e le procedure necessarie per prevenire incidenti sul lavoro e per garantire la qualità e l'igiene degli alimenti. I corsi sulla sicurezza ambienti di lavoro e HACCP hanno integrato in modo significativo il percorso formativo degli studenti, preparandoli adeguatamente per affrontare le sfide e le responsabilità del settore ristorativo in modo sicuro e professionale."

- Corso Mastro Birraio

Questo progetto fornisce agli studenti conoscenze pratiche e teoriche sull'utilizzo della birra, sia come bevanda e sia nella conoscenza e l'approfondimento degli ingredienti (materie prime) che le fasi di produzione. Gli studenti acquisiscono competenze nel linguaggio professionale, nell'organizzazione del lavoro e nell'igiene. Obiettivi principali: sviluppare abilità relazionali, professionali, autonomia e creatività.

-Corso Flambè

Questo progetto si concentra sull'approfondimento della tecnica di servizio nel settore ristorativo, l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti nello stile più professionale del settore, eseguito principalmente da un professionista di sala come il maitre, tale da aiutare sulla scelta di una carriera in questo settore. Si mira anche a fornire una panoramica sulla professionalità, l'opportunità di lavoro e migliorare la conoscenza del settore. Obiettivi specifici includono la conoscenza approfondita della tecnica del flambè, della figura professionale del maitre, i distillati da utilizzare, il consolidamento dell'apprendimento pratico ed infine prepararli per ruoli futuri nel settore ristorativo.

-Stage aziende del territorio

Come parte integrante dei percorsi formativi, gli studenti hanno avuto l'opportunità di svolgere stage presso le aziende del territorio. Questo momento di immersione pratica ha consentito loro di applicare le conoscenze

teoriche acquisite in laboratorio di sala/bar e di sviluppare competenze specifiche nel contesto lavorativo reale. Durante gli stage, gli studenti hanno avuto modo di familiarizzare con le dinamiche aziendali, contribuendo attivamente alle attività quotidiane e apprendendo dai professionisti del settore. Inoltre, gli stage hanno offerto agli studenti la possibilità di esplorare le diverse sfaccettature del settore ristorativo ed enogastronomico, consolidando così il loro percorso formativo e preparandoli al meglio per il futuro ingresso nel mondo del lavoro.

-Corso Punti Cardinali

Questo progetto è parte integrante dei percorsi formativi, gli studenti sono stati immersi nell'applicare delle nuove conoscenze teoriche del mondo del lavoro e di sviluppare competenze specifiche nel contesto lavorativo reale. Durante questo corso, gli studenti hanno avuto modo di esplorare le diverse sfaccettature del settore ristorativo ed enogastronomico, preparandoli al meglio per il futuro ingresso nel mondo del lavoro.

-Corso Orientation Job

Questo progetto fa acquisire nuove conoscenze teoriche del mondo del lavoro e nel contesto lavorativo reale sviluppare delle competenze specifiche. Gli studenti hanno avuto modo di esplorare, di acquisire e preparandosi per inserirsi nel mondo del lavoro.

-ETJCAORIENTA

Questo progetto di orientamento al lavoro prepara gli studenti all'ingresso nel mercato del lavoro, offrendo moduli su orientamento al lavoro, redazione del curriculum vitae, ricerca attiva del lavoro e diritti e doveri dei lavoratori. L'obiettivo principale è fornire agli studenti le competenze necessarie per affrontare con successo il mondo del lavoro.

-Convegno Sana Alimentazione

Questo Convegno è basato su delle patologie dovute ad una cattiva alimentazione come l'obesità infantile adolescenziale e le intolleranze alimentari. L'incontro è svolto da personale esperto del settore e da associazioni alimentari. L'obiettivo principale è quello di valorizzare la cultura alimentare.

-Marketing Enogastronomico e Nuovi Format Ristorativi

Questo incontro è basato sul Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche. L'incontro è svolto da docenti esperti del settore del turistico dell'ITS Puglia Accademy. L'obiettivo è quello di valorizzare i Beni Culturali e Artistici con nuovi format ristorativi come forma di marketing.

-Marketing per il Comparto Ristorativo

Questo incontro è basato sul Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche. L'incontro è svolto da docenti esperti del settore del turistico dell'ITS Puglia Accademy. L'obiettivo è quello di valorizzare il comparto ristorativo con strategie di Marketing.

ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Visite guidate “Museo che accoglie” – Sammichele di Bari (5 ore) 2023/2024 Parte della classe	Itinerari turistici enogastronomici valorizzando le eccellenze del territorio	Conoscenza del territorio e dei presidi slow food
Attività di orientamento “Open Day” dell’I.I.S.S. “Rosa Luxemburg” (42 ore) 2023/2024 Parte della classe	Partecipazione alle manifestazioni di open day per l’orientamento in entrata	Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell’istituto.
Certificazione ore curriculari (95 ore) 2022/2025	Certificazione delle competenze linguistiche e professionali	Conoscenza degli argomenti attinenti le materie prime, i prodotti e le bevande
“VIAGGIO SUL TRENO DELLA MEMORIA” 2024 2023/2024 Due alunni	Partecipazione al viaggio d’istruzione ai campi di concentramento ad Auschwitz in Polonia	Condivisione e spunti di riflessione sul genocidio degli ebrei attuato dal regime fascista. Per non dimenticare la barbarie della guerra.
Gara Regionale “Flambè” 2024 – IISS “Consoli – Pinto” di Castellana Grotte (6 ore) 2023/2024 Tre alunni	Partecipazione ad una manifestazione regionale per una competizione di Gara Flambè tra Istituti Alberghieri della Regione Puglia	Condivisione e conoscenza dell’arte del Flambè e dei vari Istituti Alberghieri Pugliesi
Gara Gastronomica Nazionale degli Istituti Alberghieri d’Italia 2024– IPSSEO “Falcone” di Giarre (18 ore) 2023/2024 Un alunno	Partecipazione ad una manifestazione Nazionale per una competizione di Gara Enogastronomica “Cocktails” tra Istituti Alberghieri Italiano	Condivisione e conoscenza nel compiere una competizione a livello Nazionale nel proprio settore
Orientamento “Giornata Mondiale dell’alimentazione” al Politecnico di Bari – Facoltà di Agraria (4 ore) 2024/2025 Tutta la classe	Partecipazione alle manifestazioni per l’orientamento in uscita	Condividere una scelta consapevole degli studi post-diploma
Orientamento “Expo Lavoro” – Centro Comm.le di Casamassima – Asse 4 (5 ore) 2024/2025 Tutta la classe	Partecipazione alle manifestazioni per l’orientamento in uscita	Condividere una scelta consapevole del futuro lavoro

Orientamento “ITS Information” - c/o auditorium plesso di Casamssima IISS “R. Luxemburg” (3 ore) 2024/2025 Tutta la classe	Partecipazione alle manifestazioni per l’orientamento in uscita	Condividere una scelta consapevole degli studi post-diploma
Visite Aziendali – Adelfia (5 ore) 2022/2023 Tutta la classe	Itinerari turistici enogastronomici del territorio	Conoscenza del territorio e dei prodotti presenti
Orientamento “Salone dello Studente” – c/o la Fiera del Levante a Bari (5 ore) 2024/2025 Tutta la classe	Partecipazione alle manifestazioni per l’orientamento in uscita	Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro
Visita guidata al territorio materano, palazzo Lanfranchi “Il futurismo” (10 ore) 2024/2025 Tutta la classe	Partecipazione alla visita d’istruzione della città di Matera	Ha offerto agli studenti la possibilità di eseguire approfondimenti sul processo di riqualificazione del quartiere dei Sassi, riflessioni su tematiche afferenti le Avanguardie storiche, il Futurismo e il legame con il Fascismo, riflessioni sul “Confino” e l’esperienza di Carlo Levi.
Progetto Teatrale “Vite Spezzate” (4 ore) 2024/2025 Tutta la classe	Promozione della cultura della prevenzione e della sicurezza sul lavoro attraverso il linguaggio teatrale e cinematografico al Teatro Kismet di Bari	Promosso il progetto-concorso “Dal palcoscenico alla realtà:@a scuola di prevenzione” finalizzato alla promozione della cultura della prevenzione e della sicurezza sul lavoro attraverso il linguaggio teatrale e cinematografico.
Orientamento ITS Accademy Puglia (1 ½ ora) 2024/2025	Presentazione dell’offerta formativa dell’“ITS Academy della Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche”, con l’obiettivo di fornire un servizio agli Studenti che si preparano alla scelta post diploma	Informazione sull’opportunità dei percorsi biennali di alta specializzazione che, grazie al finanziamento del Ministero dell’Istruzione, sono annualmente offerti come modalità di prosecuzione degli studi alternativa a quelli universitari.

Orientamento INFODAY Erasmus post diploma (1 ora) 2024/2025 Tutta la classe	Presentazione progetti Erasmus+ a favore di coloro che consegneranno il diploma al termine dell'anno scolastico 2024/25.	Informazione agli studenti delle opportunità formative post diploma
Orientamento in uscita Caserma "Pinerolo" di Bari (5 ½ ore) 2024/2025 Tutta la classe	Visita istituzionale presso il Reggimento Logistico "Pinerolo", Bari	Iniziative volte a favorire una maggiore conoscenza delle opportunità formative e professionali per avvicinare gli studenti alla realtà delle Forze Armate.
Orientamento in uscita Visita Museo "Murat" (5 ore) 2024/2025 Parte della classe	Visita al Museo "Murat" – Piazza Ferrarese a Bari	Iniziativa volta a favorire l'inserimento nel mondo del lavoro
Orientamento in uscita ITS Puglia Agroalimentare (2 ore) 2024/2025 Tutta la classe	Incontro con l'ITS Puglia Agroalimentare	Informazione sull'opportunità di lavorare nel settore Agroalimentare

**CONTENUTI
DISCIPLINARI
SINGOLE MATERIE**

MATERIA: ITALIANO

Docente: **Concetta Signorile**

Libro di testo utilizzato: B. Panebianco-M. Gineprini-S. Seminara, *Vivere la letteratura Plus*, Vol. 3, Zanichelli.

METODOLOGIA DIDATTICA

La metodologia didattica dell'italiano ha previsto le seguenti modalità:

- lezioni frontali;
- trattazione graduale degli argomenti, facendo progredire gli allievi dalla semplice acquisizione di conoscenze alla rielaborazione personale delle stesse attraverso la comprensione di quanto studiato, con particolare attenzione al lessico;
- consolidamento e verifica delle lezioni apprese mediante esercitazioni in classe e a casa;
- lavori di gruppo da svolgere a casa;
- confronti e raccordi interdisciplinari e pluridisciplinari;
- avvio al confronto e al dialogo educativo in classe;
- uso degli ausili multimediali.

OBIETTIVI

- Favorire nell'alunno la capacità di esprimersi, attraverso la comprensione, l'acquisizione e l'uso corretto delle funzioni del linguaggio.
- Sviluppare la capacità di attuare una propria procedura di apprendimento e di acquisire un metodo di studio rigoroso.
- Creare l'abitudine all'ordine formale, sia nella scrittura che nell'esposizione orale.
- Favorire la disponibilità al lavoro di gruppo.
- Sviluppare la capacità di instaurare rapporti interpersonali improntati al rispetto e alla tolleranza.
- Favorire la comprensione e la valorizzazione del senso di continuità tra passato e presente di appartenenza ad una comunità consapevole delle proprie radici storiche.
- Favorire la comprensione dei valori e degli ideali universali, attraverso lo studio dei testi letterari della cultura occidentale, nel quadro di un'educazione all'Europa ed alla mondialità.
 - Fornire la strumentazione per un adeguato approccio al testo letterario.
- Fornire la strumentazione per la realizzazione di scritture diversificate per tipologia, destinatario, intenzionalità, secondo le indicazioni ministeriali.
- Sviluppare il gusto per la lettura e la scrittura.
- Consolidare le competenze linguistiche.
- Fornire gli strumenti per leggere ogni testo affrontato in relazione al più ampio contesto storico-culturale ed in relazione alla tradizione letteraria di appartenenza. In particolare, si è promosso il raggiungimento delle seguenti

CONTENUTI

La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura

Le nuove tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative

A-analisi e interpretazione del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento

B-analisi e produzione del testo argomentativo: tesi, antitesi e sintesi

C-Il tema di carattere generale: riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Metodologie e strumenti per lo studio della storia letteraria e dei testi d'autore

Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: dall'età del Realismo all'età della crisi del romanzo dell'Ottocento

Emile Zola: la poetica del Naturalismo

Gustave Flaubert, il precursore del Naturalismo: "Madame Bovary" e focus sul brano "Emma al ballo"

Il Verismo: termine, genesi, esponenti e caratteri principali
 Giovanni Verga: la vita e la personalità dell'autore nel contesto della questione meridionale La poetica verghiana: positivismo, materialismo e darwinismo sociale
 Rosso Malpelo e "l'impossibilità di un riscatto": comprensione ed analisi guidata del brano Le nuove tecniche narrative
 I Malavoglia: composizione, trama e personaggi principali
 Mastro don Gesualdo: composizione, trama e personaggi principali
 "L'ideale dell'ostrica", "la religione della famiglia", il contrasto tra il vecchio e il nuovo e il pessimismo
 Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali Gabriele
 D'Annunzio: la vita, le imprese e le opere del "poeta vate" La poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo
 Il Piacere: la trama e il protagonista Andrea Sperelli Le Laudi e la grande poesia di Alcyone
La pioggia nel pineto
 Simbolismo: sintesi delle caratteristiche della poetica
 Poetica di Rimbaud: lettura e parafrasi scritta della lirica "Vocali"
 Poetica di Baudelaire: lettura e parafrasi scritta della lirica "Corrispondenze" Giovanni
 Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"
 Il quadro delle principali opere in versi e in prosa
 La poetica del "fanciullino", il simbolismo pascoliano e la dimensione regressiva
E' dentro di noi un fanciullino
 Myricae: i temi e lo stile
X Agosto – trilogia "Temporale – Lampo - Tuono"
 Italo Svevo: la vita di un autore mitteleuropeo nel contesto della città di Trieste Freud e la psicoanalisi: io, super-io e inconscio
 La nuova figura dell'inetto o antieroe La polemica contro la società borghese
 Il rapporto salute-malattia e l'inetto come intellettuale nell'opera "La coscienza di Zeno" – *preambolo e prefazione – L'ultima sigaretta- Il potere psicoanalitico del vino.*
 Luigi Pirandello: vita e poetica
 Il rapporto tra Pirandello e il Fascismo Il relativismo
 L'opposizione vita/forma e persona/personaggio Il concetto di "maschera nuda", teatro nel teatro La poetica dell'umorismo
 Il fu Mattia Pascal: la trama, la struttura narrativa e i grandi temi del romanzo
Premessa e conclusione
 Uno, nessuno e centomila: la struttura e la vicenda, il protagonista e i grandi temi del romanzo: incipit del romanzo
 Opera teatrale: *Sei personaggi in cerca d'autore – Atto I* Giuseppe
 Ungaretti: "il poeta fante" e la Grande Guerra Quadro sintetico delle raccolte poetiche
 La rivoluzione di Ungaretti: la poetica della parola e lo sperimentalismo
 La raccolta *Allegria*: significato del titolo, autobiografismo e concezione della vita Analisi
 liriche: *Soldati - Veglia - Fratelli*
 L'Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali Eugenio
 Montale: vita e poetica
 Analisi della lirica: *"Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale"*

MATERIA: **STORIA**

Docente: **Concetta Signorile**

Libro di testo utilizzato: V. Calvani, "La storia intorno a noi" Vol. 5 (Il Novecento e Oggi)

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali e dialogate

Indicazioni e strategie per migliorare il metodo di studio

Attività di laboratorio storico su fonti e documenti di varia tipologia
laboratorio storico su carte, dati, statistiche e tabelle
Costruzioni di cronologie generali e specifiche

Lecture di ipotesi storiografiche

Lavori di approfondimento e ricerca su grandi personaggi storici
Attività di sintesi e di schematizzazione

Attività di analisi, di interpretazione e di giudizio critico
Collegamenti passato-presente e aperture sul mondo attuale

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Conoscenza dei contenuti relativi al programma previsto;
- Abilità di individuare autonomamente le diverse componenti della ricostruzione storica e di applicare nello studio strumenti logici e categorie di base;
- Capacità di ricostruire la complessità del fatto storico mediante l'individuazione dell'interconnessione fra individui e contesti, elementi politici, culturali, religiosi, economici;
- Consapevolezza che le conoscenze storiche sono ipotesi interpretative elaborate sulla base di fonti di natura diversa che lo storico vaglia, seleziona, ordina e interpreta secondo modelli di riferimento ideologici;
- Abilità di analizzare criticamente i processi storici al fine di evidenziare il valore e il significato globale che si nasconde dietro i singoli eventi;
- Capacità di scoprire e riconoscere la dimensione storica del presente e consapevolezza che la possibilità di comprensione e di intervento nel presente è strettamente connessa alla capacità di problematizzare e riflettere criticamente sul passato.

CONTENUTI

L'età dell'Imperialismo

Le origini della società di massa: la seconda rivoluzione industriale – Fordismo e Taylorismo; l'espansione imperialista.

Il mondo delle potenze imperialiste: economia e politica; dalla nazione al nazionalismo; Socialismo

L'inizio del Novecento

La crisi del sistema internazionale: un sistema di alleanze contrapposte, le ambizioni della

Germania, la rivalità anglo - tedesca

L'Italia tra '800 e '900

I governi della Sinistra storica - Sviluppo e crisi

1. La sinistra al Governo, il Governo Depretis
2. Gli scioperi nelle campagne
3. Organizzazioni socialiste e associazioni cattoliche
4. Il rovesciamento delle alleanze e l'occupazione dell'Etiopia

L'età giolittiana

1. Il governo di Giolitti
2. Dalla riforma elettorale al patto con i cattolici
3. Il decollo industriale
4. L'occupazione della Libia Approfondimento

tematico: La Belle époque

Modulo II: La prima guerra mondiale e la Rivoluzione Russa

La prima Guerra Mondiale

1. Le tensioni tra le potenze europee e l'inizio del conflitto
 2. il fronte occidentale, il fronte orientale e mediorientale, il genocidio armeni
- L'Italia entra in guerra: la situazione allo scoppio del conflitto, dalla neutralità alla guerra, il fronte meridionale: l'Isonzo ed il Carso.
3. La grande guerra. la morte di massa e l'esperienza dei soldati; armi nuove e distruttive,
 4. Le conseguenze della guerra sull'economia, le ripercussioni sulla politica, il controllo sulla società civile.
 5. Le ultime fasi della grande Guerra: Il 1917: un anno di svolta
 6. La fine della guerra: caduta degli Imperi centrali, la resa della Germania
 7. La Conferenza di Parigi ed i 14 punti di Wilson, I trattati di pace e la nascita della Società delle Nazioni.

8. Le conseguenze dei trattati di pace

La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS.

1. Instabilità politica e sociale di un paese arretrato
2. Le Rivoluzioni del 1917, Lenin al potere focus:

Le tesi di aprile

3. Dalla repubblica dei Soviet a l'URSS
4. Da Lenin a Stalin

focus: concetti di assolutismo, autoritarismo, dittatura, totalitarismo Il declino

Europeo e il primato Americano

1. L'età delle masse
2. L'Europa non è più il centro del mondo
3. La Repubblica Tedesca di Weimar

I regimi totalitari europei e la Seconda Guerra Mondiale Il

Fascismo in Italia

1. L'Italia del dopoguerra: il biennio 1919-20
2. Il governo di Giolitti e la nascita del Fascismo
3. L'Italia nelle mani di Mussolini: la società e l'economia del fascismo: autarchia e corporativismo; la scuola, la famiglia ed il lavoro durante il fascismo
4. La fabbrica del consenso: consenso e propaganda attraverso l'uso dei mezzi di comunicazione di massa (radio, cinema; stampa), la pubblicità, la fotografia.
5. Patti Letaranensi - Concordato
6. Fascismo e fascismi. Regimi autoritari in Europa (la Spagna e Francisco Franco). La Germania dalla crisi al Nazismo
1. Origini del Nazismo
2. L'ascesa di Hitler
3. La persecuzione degli Ebrei
4. L'alleanza con Mussolini e l'appoggio alla dittatura fascista in Spagna L'URSS

di Stalin

1. L'URSS diventa una potenza industriale
2. La distruzione dell'agricoltura privata
3. la dittatura di Stalin

La Seconda Guerra Mondiale

1. Il mondo alla vigilia della Seconda Guerra mondiale: la guerra civile spagnola, l'Anschluss, la Conferenza di Monaco, l'occupazione dei Sudeti, il patto Molotov-Ribbentrop
2. Lo scoppio della guerra e l'avanzata nazista
3. Il mondo in guerra
4. L'universo concentrazionario

5. Si invertono le sorti della guerra
6. Il crollo del fascismo e l'occupazione nazista in Italia
7. La Resistenza
8. La bomba atomica, la fine della guerra e i trattati di pace

L'ITALIA REPUBBLICANA

Gli obiettivi urgenti e la formazione dei nuovi partiti

Il passaggio dalla monarchia alla Repubblica: referendum istituzionale e Assemblea Costituente (2 giugno 1946), Piano Marshall

La nascita della Repubblica Italiana e la Costituzione della Repubblica Italiana

MATERIA: SALA E VENDITA

Docente: **Giovanni Sansevrino**

Libro di testo utilizzato: TECNICA DI SALA E VENDITA vol. C ALMA PLAN

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali attività in laboratorio, lezioni pratiche Prove di realtà in contesti lavorativi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
- Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.
- Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi, d.o.p. i.g.p. p.a.t.
- Applicare le diverse tecniche di marketing: la fidelizzazione.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

CONTENUTI

N.1 IL MENU: LA CARTA DELLE VIVANDE, LA CARTA DEI VINI, LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI, IL MARKETING.

- Caratteristiche delle aziende enogastronomiche
- Classificazione di alimenti e delle portate enogastronomiche
- Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
- Le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale: Cucina Regionale del Trentino Alto Adige "Pizzoccheri alla valtellinese" e Valle d'Aosta "Fonduta alla Valdostana" con abbinamento vino
- Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia
- Le nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto: sapido, dolce, amaro, succulento, untuoso
- I metodi di analisi organolettica dei cibi e dei vini abbinamento per contrasto e per analogia (attività pratica di laboratorio)
- Tipologie di menu e le diverse carte: la carta delle acque e dei vini
- Il catering e il banqueting

N.2 L'ENOGASTRONOMIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE, I PRODOTTI A MARCHIO EUROPEO; L'ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO; I SERVIZI SPECIALI

- Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati, liquori.
- Classificazione dei prodotti con marchi europei: d.o.p., i.g.p. e p.a.t.
- Legislazione vitivinicola: il quadro normativo; La tutela dell'origine geografica; L'etichettatura
- Caratteristiche dell'enografia nazionale: franciacorta metodo classico, vini passiti, vino aromatizzati, vini speciali
- Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.
- Principi di enologia
- Analisi sensoriali, gustativa e degustazione del vino (attività pratica di laboratorio)
- Tecniche di vinificazione – la spumantizzazione e i vini speciali – le bevande analcoliche, alcoliche e superalcolici, la classificazione dei distillati, i liquori e la birra
- Il lavoro di sala: il servizio e le sue diverse tipologie (buffet, italiana, russa e francese), la cucina di sala (il flambé) (attività pratica di laboratorio), sfilettare e tranciare in sala (attività pratica di laboratorio)
- Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale
- L'H.A.C.C.P.

-Enogastronomi e Società: cibo e cultura; enogastronomia regionale; i prodotti di qualità; i fattori che influenzano le scelte gastronomiche (culturale, religioso, dietetico)

N. 3 LE BEVANDE: LE ACQUE, GLI ESTRATTI, IL CAFFÉ E I DERIVATI, LE ACQUEVITI, I COCKTAIL, LA BIRRA E I VINI SPECIALI

-Caratteristiche dell'enografia nazionale: Chianti, Barolo, Sauvignon. La produzione vitivinicola in Italia e nel Mondo: in Europa; I disciplinari di produzione e le principali produzioni vitivinicole nel Mondo e i principali vitigni Italiani; la viticoltura e i vini più importanti della Puglia; Le strade del vino

- Modalità di produzione e utilizzo delle birre: Birre a bassa ed alta fermentazione, birre artigianali, birre doppio malto

- Tecniche avanzate di bar: infusione, percolazione, macerazione.

-Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi

-Caratteristiche organolettiche degli alimenti dal punto di vista chimico e fisico

-Classificazione e strutturazione di una bevanda miscelata: base alcolica, aromatizzante, colorante

-La mixology: tecniche di miscelazione e dosaggio; calcolo del titolo alcolometrico di cocktails; calcolo del drink cost; l'IBA e l'AIBES; i principali cocktail IBA e le nuove tendenze nel mondo mixology

ESERCITAZIONE PRATICA DI LABORATORIO

LEZIONE N 1 Gli Spumanti, gli sparkling e gli aperitivi (tramezzino, tartine, finger food)

LEZIONE N 2 Tartare di gamberoni con coriandoli di frutta esotica e concia di rucola.

LEZIONE N 3 Salumi, formaggi e vini nazionali e internazionali. Abbinamento cibo-vino

LEZIONE N 4 Preparazione al flambé: Tournedos al pepe verde. Abbinamento vino.

LEZIONE N 5 Maccheroncini con gamberi, pistacchio di Stigliano e stracciatella.

LEZIONE N 6 Sfilettatura del pesce. Vino abbinamento. Sfilettare e trinciare in sala

LEZIONE N 7 Preparazione al flambé: Filetto Voronoff. Abbinamento vino.

LEZIONE N 8 Banane Flambé: preparazione alla lampada.

MATERIA: FRANCESE

Docente: Pavone Filomena

Testo in uso: Duvallier, Sublime, ELI

Metodologie: interdisciplinarietà, role playing, cooperative learning, didattica laboratoriale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- ☐ Interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale e sociale, di studio e lavoro.
- ☐ Comprendere messaggi orali e multimediali di relativa lunghezza e complessità su argomenti di interesse personale o inerenti al settore di indirizzo.
- ☐ Identificare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali anche a carattere professionale scritte e multimediali. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua straniera.
- ☐ Produrre testi scritti, brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.

CONTENUTI

RECUPERO PREREQUISITI

Funzioni comunicative relative a situazioni concrete nel settore dei servizi enogastronomici.

Strutture linguistiche funzionali al contesto comunicativo.

- Slow Food: le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité

Le cacao et les maîtres chocolatiers : projet de valorisation au Cameroun

- Les fêtes françaises et leurs traditions gastronomiques

Educazione civica :

Mont Saint Michel - patrimoine matériel de l'UNESCO

Le repas gastronomique français – patrimoine immatériel de l'UNESCO

- Le monde de la pâtisserie (introduction)

Histoire de la pâtisserie, le personnel, le matériel, les équipements et les ustensiles.

Le cake design, les pâtes et les crèmes de base. Viennoiserie et mignardises.

Service et décoration.

- En salle

Le personnel et la tenue, le matériel de table et de restaurant, la mise en place, les types de service, les buffets.

- Cartes et menus

- Les vins

Histoire, classification, phases de la vinification, vins et mets, la dégustation, le champagne

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Marco Castellana

LIBRO DI TESTO: FIORINI G. / CORETTI S. / BOCCHI S. - IN

MOVIMENTO / VOLUME UNICO - MARIETTI SCUOLA

METODOLOGIA DIDATTICA

Le attività proposte hanno privilegiato il metodo misto (globale e analitico-globale), lezione frontale partecipata, cooperative learning, role-playing. Le lezioni sono state trattate in maniera organica, passando dalla teoria in aula alla pratica sul campo, tornando alla teoria al fine di acquisire e verificare maggiori competenze disciplinari.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

- ☐ Essere in grado di utilizzare le proprie capacità motorie per elaborare risposte adeguate in situazioni complesse, in sicurezza anche in presenza di carichi, nei diversi ambienti anche naturali;
- ☐ Essere consapevole dell'aspetto educativo e sociale dello sport interpretando la cultura sportiva in modo responsabile ed autonomo;
- ☐ Saper riconoscere il ruolo dello sport durante alcuni significativi passaggi storici.
- ☐ Conoscere e praticare sport di squadra applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche, abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali;
- ☐ Conoscere e praticare sport individuali applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche, abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali;
- ☐ Promuovere la mentalità alla legalità mediante l'applicazione delle regole comportamentali, rinforzando lo spirito di collaborazione e l'aiuto reciproco per il raggiungimento di uno scopo comune;
- ☐ Riconoscere il valore della corporeità, sia come disponibilità e padronanza motoria, sia come espressione e capacità relazionale;
- ☐ Essere consapevoli dei valori interculturali dello sport e delle relative dinamiche inclusive;
- ☐ Convivenza civile e l'importanza delle regole nella società.

COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE

- ☐ Teoria dell'allenamento: metodo e tecniche; gli strumenti tecnologici per l'allenamento.
- ☐ Super-compensazione, carico motorio interno ed esterno.
- ☐ Esercitazioni pratiche volte al miglioramento di:
 - ☐ funzione cardiocircolatoria e respiratoria;
 - ☐ potenziamento muscolare a carico naturale, in opposizione e resistenza;
 - ☐ di mobilità articolare e allungamento muscolare;
 - ☐ di coordinazione neuro-muscolare in varietà di ampiezza, ritmo, e situazioni spazio- temporali;
 - ☐ di equilibrio statico, dinamico e di volo.
- ☐ Generalità su attivazione, riscaldamento e loro relativi effetti.
- ☐ Esercitazioni a corpo libero e carico naturale.

I GRANDI EVENTI SPORTIVI

- ☐ Le Olimpiadi;
- ☐ Lo sport e i totalitarismi;
- ☐ Lo sport contemporaneo e i suoi estremismi: doping, aggressività, sport

spettacolo, la donna e lo sport, esasperazione agonistica.

ATTIVITÀ SPORTIVA

Atletica Leggera:

- Corse e concorsi

Pallavolo:

- Fondamentali tecnici (bagher, palleggio, battuta, schiacciata)
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 6vs6)
- Regolamento essenziale e arbitraggio

Pallacanestro:

- Fondamentali tecnici (palleggio, passaggio, tiro)
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 5vs5)
- Regolamento essenziale e arbitraggio

Calcio:

- Fondamentali tecnici
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 3vs3 e 5vs5)
- Regolamento essenziale e arbitraggio

Badminton:

- Fondamentali tecnici (servizio, diritto, rovescio, smash)
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 1vs1 e 2vs2)
- Regolamento essenziale e arbitraggio

Tennis Tavolo:

- Fondamentali tecnici (servizio, diritto, rovescio, smash)
- Fondamentali tattici (semplici schemi nel globale 1vs1 e 2vs2)

- Regolamento essenziale e arbitraggio

MATERIA: SPAGNOLO
DOCENTE: Lucia Colabello

Libro di testo utilizzato: : Nuevo ¡En su punto!, El español en, cocina, restaurantes y bares, autori Susana Orozco, Giada Riccobono, Ed. Hoepli

METODOLOGIA DIDATTICA: Lezione frontale e partecipata; metodo induttivo; lavoro individuale, lavoro di coppia e lavoro di gruppo; discussione guidata; simulazioni; attività pratica e laboratoriale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Saper interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura eno-gastronomica e metterli in relazione con quelli della cultura spagnola, utilizzando metodi e strumenti adeguati;

Saper utilizzare la lingua spagnola per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato e per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Saper riconoscere la dimensione culturale, eno-gastronomica e interculturale della lingua spagnola.

CONTENUTI:

Refuerzo del año pasado;

Los tipos de menús; como crear el menú perfecto;

El café y sus beneficios;

El chocolate y el té y sus beneficios;

El helado;

La queimada y el conjuro;

La clasificación DOP-IGP-ESTG;

La Sidra;

Los colores del vino: los polifenoles, los taninos y antocianos ;

Los vinos tintos, rosados y blancos; la clasificación; la fermentación y el mapa de los vinos más famosos en España;

La figura del sumiller;

El servicio del vino en la mesa y la carta de vinos;

La cata de vinos;

La etiqueta;

Cavas y champanes; la fermentación; el método champenoise y charmat;

La destilación de los aguardientes; los licores naturales y artificiales;

América latina y realización multimedial de un power point;

Los cócteles y su clasificación; receta de los más famosos;

Utensilios y cristalería para cócteles;

La destilación del ron;

La yerba mate;

La cerveza;su fermentación;su servicio;

Diferencia entre infección e intoxicación;

La contaminación de los alimentos y el sistema HCCP;

Las intolerancias

Las dietas para alergías e intolerancias, los alérgenos

MATERIA: TEDESCO

DOCENTE: Prof.ssa Luciana Pantaleo

LIBRO DI TESTO: "Kochkunst neu", Loescher.

METODOLOGIA DIDATTICA: Si è partiti dall'analisi dei documenti autentici per richiamare e consolidare le conoscenze professionali acquisite anche nelle altre discipline professionalizzanti, spunto per una serie di attività che hanno veicolato i contenuti e favorito la riflessione linguistica: esercizio di sostegno, espansione e reimpiego, soluzione di problemi e simulazioni varie. E' stato a volte necessario potenziare lo studio di alcune strutture linguistiche. Gli alunni sono stati invitati spesso ad effettuare ricerche su Internet, a lavorare in coppia e a presentare il lavoro compiuto. La metodologia adottata è stata di tipo essenzialmente comunicativo e finalizzata allo sviluppo delle abilità di comprensione e produzione scritta ed orale. Si è cercato, inoltre, di stimolare gli studenti ad utilizzare costantemente la lingua spagnola per essere in grado di sapersi muovere in diversi contesti comunicativi. La tecnica di insegnamento è stata eclettica e basata principalmente sulle seguenti modalità:

- Lezione frontale e partecipata;
- Metodo induttivo;
- Lavoro individuale, lavoro di coppia;
- Discussione guidata;
- Simulazioni;
- Attività pratica e laboratoriale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI: Da un'analisi finale risulta che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti in maniera sufficiente dalla maggior parte degli alunni. Per quanto riguarda quelli didattici si può affermare che tutti gli alunni hanno globalmente migliorato, rispetto ai livelli di partenza, la propria competenza linguistica, anche se, in generale, la produzione orale risulta in generale migliore di quella scritta. Complessivamente gli studenti, su diversi livelli e con risultati variabili, sono in grado di: - comprendere messaggi orali - comprendere il significato di testi di carattere generale ed inerente al settore eno-gastronomico - esprimersi in forma semplice su argomenti di carattere specialistico - conoscere i contenuti settoriali trattati.

CONTENUTI: Ripasso e rinforzo grammaticale dei contenuti del quarto anno;

- Grammatik
- Wie man Gerichte kocht
- Das Rezept
- Erarbeitung eines Rezeptes
- Typische Speisen in Deutschland und in Italien
- Brot: ein unverzichtbares Nahrungsmittel
- Italienisches Brot
- Pizzateig, Grundrezept
- Die wichtigsten Teigarten
- Gesunde Ernährung, Die Ernährungspyramide
- Der Kaffee
- Der Wein
- Erfrischungsgetränke
- Cocktails
- Die Werbung: Anzeigen im Internet
- Was ist UNESCO?

MATERIA: INGLESE/ INGLESE TECNICO

DOCENTE: Francesca Dell'Aia

Libro di testo utilizzato: C.E. Morris, "Mastering. Cooking & Service", Ed. Eli

Ulteriore materiale didattico fornito dal docente

METODOLOGIA DIDATTICA

Approccio nozionale-funzionale e comunicativo

Lezione frontale e/o dialogata

Brainstorming

Cooperative learning/Peer tutoring

Flipped classroom

Mind mapping

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

I QUADRIMESTRE

1. SLOW FOOD – Healthy eating

Healthy eating, Nutrients, The Mediterranean diet, Types of diet, Alternative diets, Food allergies and intolerances, Eating disorders, Fast food, Slow food

2. LE STRADE DEL VINO – The wine service

Wine, Wine tasting, Wine appellation, The sommelier

EDUCAZIONE CIVICA (2 ore)

UDA: "La nascita dell'Unione Europea" – The British political system

GRAMMAR REVISION, FUNCTIONS, VOCABULARY

INVALSI preparation

II QUADRIMESTRE

3. IL RISCHIO E LA SICUREZZA – Safety procedures

Food safety and food quality, HACCP, HACCP principles, Food contamination, Bacteria

4. MARKETING E COMUNICAZIONE –

Marketing, communication and promotion in the catering industry

Business image; Customer profiling; Marketing; Marketing strategies; The effects of the Internet on the catering industry

5. SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – Sustainability

What is sustainability?; Sustainable catering: definition and benefits; Sustainable catering practices

EDUCAZIONE CIVICA (2 ore)

UDA: "La nascita dell'Unione Europea" – The European Union and Brexit

GRAMMAR REVISION, FUNCTIONS, VOCABULARY

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: Patrono Cassandra

Libro di testo utilizzato: “MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO” –

Bergamini, Trifone, Barozzi – Zanichelli

METODOLOGIA DIDATTICA:

Lezioni frontali partecipate, esercitazioni guidate alla lavagna e cooperative learning

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- Saper individuare l'insieme delle soluzioni di equazioni e disequazione a una incognita di primo e secondo grado intere e fratte
- Saper classificare una funzione (razionale intera e fratta)
- Saper determinare l'insieme dominio di una funzione (razionali intere e fratte)
- Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Determinare il segno del grafico di una funzione
- Risolvere semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte
- Saper individuare eventuali asintoti orizzontali e verticali di funzioni fratte (graficamente e con calcolo matematico)
- Saper individuare, attraverso l'osservazione del grafico di una funzione, crescita e decrescenza, punti di massimo e di minimo
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione nel piano cartesiano

RECUPERO PREREQUISITI

- Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Sistemi lineari

FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- Definizione di funzione
- Funzioni numeriche e classificazione (razionali intere e fratte)
- Leggere il grafico di una funzione: Dominio, insieme immagine, intersezioni con gli assi cartesiani, intervalli di positività e negatività
- Studio del grafico probabile di una funzione razionale intera e fratta (primi passi): Dominio, Intersezioni con gli assi cartesiani e studio del segno.

LIMITI E CONTINUITA' DELLE

FUNZIONI

- Calcolo dei limiti per lo studio del comportamento di una funzione (intera o fratta) agli estremi del dominio
- Regola per risolvere l'indeterminazione di una funzione algebrica razionale intera
- Regola per risolvere l'indeterminazione di una funzione algebrica razionale fratta
- Determinazione di asintoti verticali e orizzontali di funzioni fratte con calcolo matematico
- Leggere il grafico di una funzione: determinazione degli asintoti verticali e orizzontali

DERIVATA DI FUNZIONI (CENNI)

- Cenni sul significato di derivata e sul legame tra il segno della stessa e la crescita e decrescenza di una funzione
- Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi (solamente dal punto di vista grafico)
- Leggere il grafico di una funzione: determinazione degli intervalli di crescita e

decrescenza

LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI

Lettura di generici grafici di funzione tratti dal libro di testo.

Lettura ed interpretazione di grafici tratti dai libri di testo delle materie di indirizzo o dal web, come

Curva di risposta glicemica; Curva di crescita batterica; Grafico; Breath test al lattosio.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Elena Giancesi

LIBRO DI TESTO: Alimentazione oggi : Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita” – Silvano Rodato. Zanichelli Editore

METODOLOGIA DIDATTICA

I contenuti sono stati presentati mediante lezioni dialogate svolte con l'ausilio di materiali in formato digitale e facendo ricorso al brain-storming e al learning by doing.

Il lavoro svolto principalmente in classe ha richiesto la rielaborazione del lavoro a casa per consolidare quanto appreso.

STRUMENTI

È stato utilizzato principalmente il testo in adozione ma anche ulteriori materiali di approfondimento (dispense, riviste, internet) forniti dal docente ed condivisi su Classroom.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Descrivere i punti fondamentali della sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.

Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare e riconoscere le sue differenti certificazioni.

Riconoscere le caratteristiche delle diverse frodi alimentari.

Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

Descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti.

Riconoscere i vari fattori di rischio delle tossinfezioni alimentari.

Individuare i punti fondamentali di un piano HACCP.

Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.

Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.

Individuare le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie legate all'alimentazione e all'assunzione di alcol in eccesso.

Riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.

Individuare i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione.

CONTENUTI

MODULO 1: Alimentazione equilibrata e LARN.

- LARN e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione
- FOCUS LINEA GUIDA N°13 “SOSTENIBILITA’ DELLE DIETE: TUTTI POSSIAMO CONTRIBUIRE”
- Modelli alimentari sostenibili: la Dieta Mediterranea

MODULO 2: Innovazioni di filiera e nuovi alimenti

- Carta di Milano – Sicurezza alimentare – Accesso al cibo (FAO)
- I tre paradossi alimentari
- La filiera agroalimentare
- Filiera corta - Prodotti a Km 0
- Sviluppo sostenibile e spreco alimentare
- Doppia piramide alimentare-ambientale
- Impronta ecologica
- Nuovi prodotti alimentari

MODULO 3: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

- Contaminazioni chimico, fisiche e biologiche degli alimenti
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni
- Principi HACCP

MODULO 4: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- Alimentazione in gravidanza e della nutrice
- Alimentazione nell'età evolutiva (età scolare e adolescenza)
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età: cenni

Modulo 5: Dietoterapia

- Obesità
- Malattie cardiovascolari (Aterosclerosi e Ipertensione)
- Diabete
- Alimentazione e cancro
- Disturbi del comportamento alimentare
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alcol e alcolemia

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: Anna Iuso

LIBRO DI TESTO: Gestire le imprese ricettive 3 up - S. Rascioni - F. Ferriello Edizioni
Tramontana

IL MERCATO TURISTICO

MERCATO TURISTICO

Mercato turistico internazionale

Mercato turistico nazionale: strumenti di analisi e dinamiche del turismo in Italia

Le nuove tendenze del turismo

IL MARKETING

ASPETTI GENERALI

Che cos'è il marketing?

Differenza tra marketing strategico e operativo

Marketing turistico

IL MARKETING STRATEGICO

Fasi e le fonti informative del marketing strategico

Come si effettua l'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda

Cos'è la segmentazione, il target e il posizionamento

IL MARKETING OPERATIVO

Quali sono le caratteristiche del prodotto

Come si può utilizzare la leva del prezzo

I canali di distribuzione

La comunicazione

IL WEB MARKETING

Il web marketing e quali sono i suoi strumenti

IL MARKETING PLAN

Che cos'è il marketing plan

Come è composto il marketing plan di un'impresa e di piccole e medio/grandi dimensioni

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica

Fattori da cui dipende la strategia dell'impresa

Vision e mission dell'impresa

Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

Vantaggio competitivo

Funzioni del controllo di gestione

IL BUDGET

Che cos'è il budget

Differenza tra bilancio d'esercizio e budget

Sezioni in cui si articola il budget

Come viene redatto il budget dagli investimenti

Come redigere il budget economico di un ristorante

Come redigere il budget economico di un albergo

Controllo budgetario

IL BUSSINESS PLAN

Che cos'è il business plan

Parti in cui si articola il business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

Il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro

La normativa antincendio

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

Di cosa si occupa la normativa alimentare

Che cosa s'intende la rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro alimentare
norme igieniche da rispettare nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
Cosa s'intende per tutela della privacy
Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000
LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO
LE ABITUDINI ALIMENTARI
I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
Le attuali tendenze in campo alimentare

MATERIA I.R.C.

DOCENTE: D'ambrosio Massimiliano

LIBRO DI TESTO: Itinerari di IRC, autore M. Contadini, casa editrice Elle Di Ci

METODOLOGIA DIDATTICA

Relativamente all'insegnamento della religione, durante l'anno e durante l'unica ora prevista dal quadro orario settimanale ministeriale, sono stato utilizzato le seguenti metodologiedidattiche e materiali:

Metodi

☐ <u>lezione frontale</u>	☐ <u>discussione guidata</u>	☐ <u>problem solving</u>	☐ <u>didattica laboratoriale</u>
☐ <u>ricerca / azione</u>	☐ <u>brain storming</u>	☐ <u>e-learning</u>	☐ <u>didattica per concetti</u>

Materiali

☐ <u>Bibbia</u>	☐ <u>dispense</u>	☐ <u>power point</u>	☐ <u>aula multimediale</u>
☐ <u>PC</u>	☐ <u>Quizziz</u> (programma dedicato)	☐ <u>smartphone</u>	

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Si è cercato nel corso dell'anno di concorrere insieme alle altre discipline a promuovere il pieno sviluppo della personalità degli alunni, di contribuire ad un più alto livello di conoscenze e capacità critiche. Solo pochi alunni sono riusciti a cogliere e a individuare la visione cristiana della vita in campo alimentare, in un confronto aperto con le altre religioni. Infine la classe non ha dimostrato un maggiore interesse nel riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento allo sviluppo scientifico-tecnologico sia in campo medico che etico-cristiano.

CONTENUTI

Ruolo della religione nella società contemporanea. Aspetti etico, religiosi e antropologici legati alla alimentazione nelle varie religioni:

- Induismo
- Buddhismo
- Ebraismo
- Islam
- Cristianesimo

Il valore della vita nel contesto sociale e nel Magistero della Chiesa. Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica:

- Aborto
- Eutanasia,
- Procreazione Assistita (inseminazione artificiale/fecondazione artificiale)
- Clonazione.

MATERIA CUCINA

DOCENTE: Fabio Lucarelli

LIBRO DI TESTO: Tecniche di Cucina e Pasticceria – Autore: Alma, Edizioni Plan

METODOLOGIA DIDATTICA: Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici e didattici: Lezione frontale, Lezione dialogata, Lezione laboratoriale, Interazione con attività peer to peer, Interazione con attività di role playing, Utilizzo della metodologia Learning by doing, Interazione online con Google Classroom.

OBIETTIVI RAGGIUNTI: Sono stati raggiunti i seguenti obiettivi: Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni; Saper realizzare piatti con prodotti della tradizione italiana e piatti internazionali; Simulare un piano HACCP; Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari; Progettare menù per tipologie di eventi; Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.; Simulare eventi di catering e banqueting; Saper rivisitare in chiave moderna alcuni piatti della cucina italiana e internazionale; Saper individuare preparazioni da poter servire anche in piccole porzioni come finger food; Saper motivare le scelte effettuate

CONTENUTI Al fine di raggiungere gli obiettivi generali, sono stati affrontati i seguenti argomenti:

1. La Salute e la Sicurezza sul Lavoro
 - Quadro normativo
 - La Gestione della Sicurezza
2. La Sicurezza Alimentare
 - Quadro normativo
 - Il Regolamento n. 178/2002
 - IL Pacchetto Igiene
 - La Rintracciabilità
3. Il Sistema HACCP
 - L'Autocontrollo e il Sistema HACCP
 - Le Cinque Fasi preliminari
 - I Sette Principi dell'HACCP
 - Schede riassuntive per fasi di lavoro generiche
 - La Gestione dei Prodotti non Idonei
 - L'Igiene nella Ristorazione
4. Il Menu e la Degustazione del Cibo
 - Le Principali Tipologie di Menu
 - I Momenti Ristorativi
 - La Successione delle Portate
 - L'Analisi Sensoriale
 - La Degustazione
 - La presentazione del piatto
5. La Qualità Alimentare
 - La Qualità Totale
 - Le Componenti della Qualità Totale
 - La certificazione ISO 9001
 - La Lotta Integrata
 - I Prodotti Biologici
 - La Filiera Corta e il Chilometro Zero
 - I Prodotti Tipici e i Marchi di Tutela dei Prodotti Agroalimentari
 - Gli OGM
6. Piatti e Menu per Soggetti con Intolleranze Alimentari
 - Le Reazioni avverse
 - Le Intolleranze Farmacologiche
 - Le Intolleranze Enzimatiche
 - Le Allergie Alimentari
7. Il Catering e il Banqueting

- Il catering
- Il Contratto di Catering
- Forme di Catering
- Il Trasporto dei Pasti
- Il Banqueting
- Forme di Banqueting
- Il Banqueting Manager
- L'Organizzazione di un Banchetto
- Il Contratto di Banqueting
- La Scheda Evento
- L'Organizzazione della Logistica
- La Preparazione delle Pietanze
- L'Organizzazione della Sala
- 8. Il Servizio a Buffet
- Il Buffet
- La Classificazione
- Come Organizzare il Buffet
- Accorgimenti Operativi
- 9. Il Food and Beverage Manager
- Una Figura Professionale molto Qualificata
- L'Organizzazione di un evento
- La Gestione degli Acquisti
- La Definizione del Prezzo di Vendita
- La Gestione del Personale -Il Marketing

MATERIA: **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTE COORDINATORE: **Anna Iuso**

LIBRO DI TESTO: Materiali elaborati dal docente

METODOLOGIE: lezione frontale, cooperative learning, storytelling, lavoro di gruppo, utilizzo di contenuti e risorse digitali.

Quinto anno "Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo"	
COSTITUZIONE	Il Parlamento
	Il Presidente della Repubblica
	Il Governo
	Magistratura e garanzie costituzionali
	Pubblica amministrazione e organi locali
	I sistemi elettorali
	La legge elettorale
	La formazione delle leggi
	La nascita dell'Unione europea
	Istituzioni e norme dell'Unione europea
	La formazione delle norme comunitarie
	L'Organizzazione delle Nazioni Unite
	La dichiarazione universale dei diritti umani
	Le organizzazioni internazionali
SVILUPPO SOSTENIBILE	La funzione dell'Unesco
	La valorizzazione dei beni immateriali Unesco
	La tutela del paesaggio
	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito
CITTADINANZA DIGITALE	La web democracy
	L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini
	Lo smart working
	L'identità digitale
	Le piattaforme digitali della PA

OBIETTIVI RAGGIUNTI: storia e contenuti della Costituzione repubblicana, consapevolezza di diritti e doveri di cittadinanza (inclusa la cittadinanza digitale), consapevolezza dei problemi della sostenibilità sociale, economica e ambientale (Agenda 2030), forme della partecipazione democratica, problemi concernenti la comunità europea e globale, rapporti tra gli stati e principali organizzazioni internazionali.

**SCHEMA
COMPETENZE,**

**CORRISPONDENZE
CONOSCENZE**

NUCLEI,

(solo per gli indirizzi del Professionale)

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vitasostenibili e equilibrati. Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria. Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i>. Meccanismi di fidelizzazione del cliente. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo dellacultura dell'innovazione Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
Competenza n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo dellacultura dell'innovazione Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Competenza n.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.
Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari

Competenza n.5 Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy Competenza n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Tecniche di gestione dell’intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. L’informazione turistica: dall’<i>on site</i> all’<i>on line</i>. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell’offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.
--	--

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
Competenza n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di <i>customer satisfaction</i>. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami, Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Competenza n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
Competenza n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza n.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicandole tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI

PROVA D'ESAME

La prima prova accerta sia la padronanza della lingua italiana (o della diversa lingua nella quale avviene l'insegnamento), sia le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti.

Si svolge mercoledì 18 giugno 2025 alle 8:30 con modalità identiche in tutti gli istituti e ha una durata massima di sei ore.

I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse: il Ministero mette a disposizione per tutti gli indirizzi di studio sette tracce che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale. Gli studenti possono scegliere, tra le sette tracce, quella che pensano sia più adatta alla loro preparazione e ai loro interessi.

L'ordinanza n. 45 del 9 marzo 2023 stabilisce che con l'Esame di stato 2022-2023 entra in regime il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta:

la seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la “cornice nazionale generale di riferimento” e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

Il colloquio si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica. Si tratta di un colloquio in chiave multi e interdisciplinare: in poche parole, la commissione valuta sia la capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

Prenderà il via da uno spunto iniziale (un'immagine, un breve testo, un breve video) scelto dalla Commissione. È la fase dell'Esame in cui valorizzare il percorso formativo e di crescita, le competenze, i talenti, la capacità dello studente di elaborare, in una prospettiva pluridisciplinare, i temi più significativi di ciascuna disciplina. Questi ultimi saranno indicati nel documento del Consiglio di Classe di ciascuno studente.

Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) svolta nel percorso degli studi.

Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo **40 punti** per il credito scolastico
- massimo **20 punti** per il primo scritto
- massimo **20 punti** per il secondo scritto
- massimo **20 punti** per il colloquio.

La commissione può assegnare fino a 5 punti di “bonus” per chi ne ha diritto. Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame.

PROVA DI SIMULAZIONE

Al fine di abituare gli allievi a prendere coscienza delle fasi, delle tipologie, della struttura e delle caratteristiche dei compiti che dovranno affrontare in sede d'esame, si è disposto all'unanimità di svolgere le simulazioni delle prove scritte e del colloquio d'esame nei seguenti giorni del mese di aprile e maggio:

- 09/04/2024 simulazione prima prova scritta di Italiano
- 16/05/2024 simulazione seconda prova
- 12/05/2024 simulazione colloqui.

I colloqui interesseranno 4 alunni della classe individuati dai docenti per fasce di livello.

Si allegano le tracce della prima e della seconda prova di simulazione.

TRACCE DELLA PRIMA PROVA

**P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

PROVA DI ITALIANO

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Italo Svevo, Prefazione, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

5 Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricchiranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

10 Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. Analisi del testo

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9).

2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Gabriele d'Annunzio

La sabbia del tempo

(da *Alcyone, Madrigali dell'Estate*)

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio,
il cor sentì che il giorno era più breve.

5 E un'ansia repentina il cor m'assalse²
per l'appressar dell'umido³ equinozio
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era⁴, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano⁵
10 quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁶.

1. **Come:** *mentre*.

2. **il cor m'assalse:** *assalì il mio cuore*.

3. **umido:** perché prelude alle piogge autunnali.

4. **urna ... era:** la mano del poeta è come un'urna, un vaso funerario che contiene le ceneri di un defunto.

5. **vano:** *esile*.

6. **tacito quadrante:** il quadrante solare, o meridiana, è silenzioso (**tacito**) perché segnala lo scorrere del tempo senza rumorosi meccanismi.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza la situazione rappresentata nella poesia.
2. Analizza il titolo sia dal punto di vista formale sia da quello del significato. A quale immagine concreta rimanda la sabbia? A quale corrispondenza simbolica rimanda l'associazione di tale parola con il tempo?
3. Su quale motivo è focalizzata la prima terzina? E su quale la seconda? Come si collegano tra loro queste prime due strofe?
4. Analizza il lessico e rileva le aree semantiche dominanti; riconosci il valore che hanno queste scelte linguistiche rispetto al significato della poesia.

5. La poesia dannunziana, in particolar modo quella di *Alcyone*, è caratterizzata da una forte musicalità, ottenuta attraverso scelte linguistiche e stilistiche: rileva queste caratteristiche nel testo in esame e gli effetti che producono nella sua ricezione da parte del lettore.

Interpretazione

Elabora una tua interpretazione del testo proposto che sviluppi un discorso coerente e organizzato attorno alla tematica qui dominante – lo scorrere inesorabile del tempo – e che collochi tale tema nel quadro della produzione letteraria dannunziana e di quella coeva.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Jeli il pastore*, da "Vita nei campi" (1880).

Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.

- «Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino¹ rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge² al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi i fianchi colla coda. - E perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi. Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene.
- Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare e volare tutto il giorno. Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ché di rado aveva avuto con chi parlare e perciò non aveva fretta di scovarle e distrigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. - Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il cibo, e quando la neve copre la terra se ne muiono.
- Poi ci pensò su un pezzetto. - Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla.
- Don Alfonso però rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavorio si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa. Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

Comprensione e analisi

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

1. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
2. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate più al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.
3. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?
4. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

¹ di colore scuro

² narici

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca***Interpretazione**

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza è segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui; è un tema di grande attualità nell'Ottocento postunitario, ma è anche un argomento sempre presente nella nostra società, al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

INTRODUZIONE: L'ANTEFATTO

Siamo nel 1865 ad Aci Trezza, in Toscana, pescatori, chiamati da tutti "i Malavoglia", si trovano in difficoltà. Il giovane 'Ntoni è partito per il servizio militare. La famiglia, che può contare su due braccia in meno per il lavoro, è stata afflitta da una cattiva annata di pesca. In cerca di un miglioramento economico, il patriarca padron 'Ntoni ha deciso di intraprendere un piccolo commercio: acquista a credito dall'usuraio zio Crocifisso un carico di lupini da trasportare in un porto vicino, sulla Provvidenza, la barca di famiglia. Un sabato sera sono partiti per il viaggio in mare Bastianazzo, figlio di padron 'Ntoni e Menico figlio della Locca, assunto a giornata come aiuto. A mezzanotte, però, il tempo peggiora. La domenica c'è tempesta sul mare.

5	Dopo la mezzanotte il vento s'era messo a fare il diavolo, come se sul tetto ci fossero tutti i gatti del paese, e a scuotere le imposte. Il mare si udiva muggire attorno ai <i>fariglioni</i> che pareva ci fossero riuniti i buoi della fiera di S. Alfio, e il giorno era apparso nero peggio dell'anima di Giuda. Insomma una brutta domenica di settembre, di quel settembre traditore che vi lascia andare un colpo di mare fra capo e collo, come una schioppettata tra i fichidindia. Le barche del villaggio erano tirate sulla spiaggia, e bene amarrate alle grosse pietre sotto il lavatoio; perciò i monelli si divertivano a vociare e fischiare quando si vedeva passare in lontananza qualche vela sbrindellata, in mezzo al vento e alla nebbia, che pareva ci avesse il diavolo in poppa; le donne invece si facevano la croce, quasi vedessero cogli occhi la povera gente che vi era dentro.
10	Maruzza la Longa ¹ non diceva nulla, com'era giusto ² , ma non poteva star ferma un momento, e andava sempre di qua e di là, per la casa e pel cortile, che pareva una gallina quando sta per far l'uovo. Gli uomini erano all'osteria, e nella bottega di Pizzuto, o sotto la tettoia del beccaio, a veder piovere, col naso in aria. Sulla riva c'era soltanto padron 'Ntoni, per quel carico di lupini che ci aveva in mare, colla <i>Provvidenza</i> e suo figlio Bastianazzo per giunta, e il figlio della Locca, il quale non aveva nulla da perdere lui, e in mare non ci aveva altro che suo fratello Menico, nella barca dei lupini.
15	Padron Fortunato Cipolla, mentre gli facevano la barba, nella bottega di Pizzuto, diceva che non avrebbe dato due baiocchi di Bastianazzo e di Menico della Locca, colla <i>Provvidenza</i> e il carico dei lupini ³ . – Adesso tutti vogliono fare i negozianti, per arricchire! diceva stringendosi nelle spalle; e poi quando hanno perso la mula vanno cercando la cavezza ⁴ .
20	Nella bettola di suor Mariangela la Santuzza c'era folla: quell'ubbriacone di Rocco Spatu, il quale vociava e sputava per dieci; compare Tito Piedipapera, mastro Turi Zuppiddu, compare Mangiacarrubbe, don Michele il brigadiere delle guardie doganali, coi calzoni dentro gli stivali, e la pistola appesa al ventre, quasi dovesse andare a caccia di contrabbandieri con quel tempaccio, e compare Mariano Cinghialenta. Quell'elefante di mastro Turi Zuppiddu andava distribuendo per ischerzo agli amici dei pugni che avrebbero accoppato un bue, come se ci avesse ancora in mano la malabestia di calafato ⁵ , e allora compare Cinghialenta si metteva a gridare e bestemmiare, per far vedere che era un uomo di fegato e carrettiere.
25	Lo zio Santoro, raggomitolato sotto quel po' di tettoia, davanti all'uscio, aspettava colla mano stesa che passasse qualcheduno per chiedere la carità. – Tra tutte e due, padre e figlia ⁶ , disse compare Turi Zuppiddu, devono buscarne dei bei soldi, con una giornata come questa, e tanta gente che viene all'osteria.
30	– Bastianazzo Malavoglia sta peggio di lui, a quest'ora, rispose Piedipapera, e mastro Cirino ha un bel suonare la messa; ma i Malavoglia non ci vanno oggi in chiesa; sono in collera con Domeneddio, per quel carico di lupini che ci hanno in mare. Il vento faceva volare le gonnelle ⁷ e le foglie secche, sicché Vanni Pizzuto col rasoio in aria, teneva per naso quelli a cui faceva la barba per voltarsi a guardare chi passava, e si metteva il pugno sul fianco coi capelli arricciati e lustrati come la seta; e lo speziale se ne stava sull'uscio della sua bottega, sotto quel cappellaccio che sembrava avesse il paracqua in testa, fingendo aver discorsi grossi con don Silvestro il segretario, perché sua moglie non lo mandasse in chiesa per forza; e rideva del sotterfugio, fra i peli della barbona, ammiccando alle ragazze che sgambettavano nelle pozzanghere. [...]
35	Ciascuno non poteva fare a meno di pensare che quell'acqua e quel vento erano tutt'oro per i Cipolla; così

¹ La famiglia dei Malavoglia è così composta: il patriarca padron 'Ntoni; suo figlio Bastianazzo, che ha sposato Maruzza detta la Longa e ha avuto cinque figli, tra cui 'Ntoni, che è partito militare.

² Com'era giusto: riferimento alla posizione subalterna della donna, che nelle famiglie patriarcali conta poco.

³ Non avrebbe dato due baiocchi di Bastianazzo e di Menico della Locca, colla *Provvidenza* e il carico dei lupini: non avrebbe scommesso un centesimo sul ritorno della *Provvidenza*, credendola ormai naufragata.

⁴ Quando hanno perso la mula vanno cercando la cavezza: proverbio che critica coloro che cercano di salvare un bene di poco valore (la cavezza: la corda con cui si tiene la mula) dopo aver perso ciò che contava (la mula).

⁵ La malabestia di calafato: la malabestia è un arnese pesante con cui il calafato (l'artigiano che riparava le navi) eseguiva il suo lavoro.

⁶ Padre e figlia: lo zio Santoro, il cieco che chiede l'elemosina e controlla i movimenti di tutti i paesani sulla porta dell'osteria, e la figlia Santuzza, l'ostessa.

⁷ Le gonnelle: le gonne delle ragazze.

40	vanno le cose di questo mondo, che i Cipolla, adesso che avevano la paranza bene ammarrata, si fregavano le mani vedendo la burrasca; mentre i Malavoglia diventavano bianchi e si strappavano i capelli, per quel carico di lupini che avevano preso a credenza dallo zio Crocifisso campana di legno.
	– Volete che ve la dica? saltò su la Vespa; la vera disgrazia è toccata allo zio Crocifisso che ha dato i lupini a credenza. «Chi fa credenza senza pegno ⁸ , perde l'amico, la roba e l'ingegno».
45	Lo zio Crocifisso se ne stava ginocchioni a piè dell'altare dell'Addolorata, con tanto di rosario in mano, e intonava le strofette con una voce di naso che avrebbe toccato il cuore a satanasso in persona. Fra un'avemaria e l'altra si parlava del negozio dei lupini, e della Provvidenza che era in mare, e della Longa che rimaneva con cinque figliuoli.
	– Al giorno d'oggi, disse padron Cipolla, stringendosi nelle spalle, nessuno è contento del suo stato e vuol pigliare il cielo a pugni ⁹ .
50	– Il fatto è, conchiuse compare Zuppiddu, che sarà una brutta giornata pei Malavoglia.
	– Per me, aggiunse Piedipapera, non vorrei trovarmi nella camicia di compare Bastianazzo.
	La sera scese triste e fredda; di tanto in tanto soffiava un buffo di tramontana, e faceva piovere una spruzzatina d'acqua fina e cheta; una di quelle sere in cui, quando si ha la barca al sicuro, colla pancia all'asciutto sulla sabbia, si gode a vedersi fumare la pentola davanti, col marmocchio fra le gambe, e sentire le ciabatte della donna per la casa. [...]
55	Sull'imbrunire comare Maruzza coi suoi figliuoletti era andata ad aspettare sulla sciara, d'onde si scopriva un bel pezzo di mare, e udendolo urlare a quel modo trasaliva e si grattava il capo senza dir nulla. La piccina piangeva, e quei poveretti, dimenticati sulla sciara, a quell'ora, parevano le anime del purgatorio. Il piangere della bambina le faceva male allo stomaco, alla povera donna le sembrava quasi un malaugurio; non sapeva che inventare per tranquillarla, e le cantava le canzonette colla voce tremola che sapeva di lagrime anche essa. [...]
60	Finalmente il più duro o il più compassionevole ¹⁰ la prese per un braccio e la condusse a casa. Ella si lasciava condurre, e badava a ripetere: – Oh! Vergine Maria! Oh! Vergine Maria! – I figliuoli la seguivano aggrappandosi alla gonnella, quasi avessero paura che rubassero qualcosa anche a loro. Mentre passavano dinanzi all'osteria, tutti gli avventori si affacciarono sulla porta, in mezzo al gran fumo, e tacquero per vederla passare come fosse già una cosa curiosa. [...]
65	Dinanzi al ballatoio della sua casa c'era un gruppo di vicine che l'aspettavano, e cicalavano a voce bassa fra di loro. Come la videro da lontano, comare Piedipapera e la cugina Anna le vennero incontro, colle mani sul ventre, senza dir nulla. Allora ella si cacciò le unghie nei capelli con uno strido disperato e corse a rintanarsi in casa.
70	– Che disgrazia! dicevano sulla via. E la barca era carica! Più di quarant'onze di lupini!
	Giovanni Verga, "I Malavoglia" (1881), capitolo III

⁸ Chi fa credenza senza pegno: chi concede un prestito senza chiedere in cambio un bene o un oggetto di valore, dato in garanzia per il credito. È un altro proverbio.

⁹ Prendere il cielo a pugni: forzare la volontà del cielo, che stabilisce per ciascuno una specifica condizione sociale.

¹⁰ Si fa riferimento ai paesani, che ogni tanto passavano accanto alla Longa.

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

CONSEGNA

Dopo un'attenta lettura del brano, elabora un testo di analisi e commento che non superi le quattro/cinque pagine.

N.B. Leggi tutta la traccia che segue, prima di cominciare il tuo svolgimento, per organizzarne i contenuti in modo ordinato, senza ripeterti.

3

Comprensione e analisi

1. Considera questa possibile divisione in sequenze:

- rr. 1-8;
- rr. 9-14;
- rr. 15-62;
- rr. 63-72.

Mantenendo tale suddivisione, attribuisce a ogni sequenza un titolo, che sintetizzi al meglio il contenuto (ogni titolo può essere composto da alcune parole e comprendere dei verbi). Per ogni sequenza, indica anche i personaggi su cui il narratore si concentra (nel caso dei paesani, ovviamente non ti è richiesto un elenco di tutti i loro nomi).

2. Nel brano si può rilevare la contrapposizione tra spazi interni ed esterni. Individuali e illustra brevemente la loro caratterizzazione e funzione.

3. In questa narrazione viene impiegata la tecnica dell'ellissi: l'evento più eclatante non viene raccontato. Quale? Perché esso non viene narrato?

A tale evento si allude soltanto, attraverso i commenti dei personaggi e della voce narrante, che ne mettono in risalto cause e conseguenze, giudicandole secondo la loro ottica. Cita e illustra alcuni di questi commenti (indica le righe del testo). Tra le tue osservazioni, includi quelle relative ai seguenti passi:

- "Sulla riva c'era soltanto padron 'Ntoni, per quel carico di lupini che ci aveva in mare, colla *Provvidenza* e suo figlio Bastianazzo per giunta, e il figlio della Locca, il quale non aveva nulla da perdere lui, e in mare non ci aveva altro che suo fratello Menico" (rr. 12-14);
- "i Malavoglia non ci vanno oggi in chiesa; sono in collera con Domeneddio, per quel carico di lupini che ci hanno in mare" (rr. 31-32);
- "Al giorno d'oggi [...] nessuno è contento del suo stato e vuol pigliare il cielo a pugni" (rr. 49-50).

4. Nel romanzo, Verga sceglie la tecnica dell'impersonalità, l'artificio di regressione e la "forma inerente al soggetto". Definisci brevemente queste tecniche narrative. Individuane poi alcuni esempi nel testo (almeno uno per ogni sequenza). Cita gli esempi che hai individuato (indica le righe del testo) e illustrali a uno a uno.

Interpretazione

Nella Prefazione a "I Malavoglia", Verga scrive:

"Il cammino fatale, incessante, spesso faticoso e febbrile che segue l'umanità per raggiungere la conquista del progresso, è grandioso nel suo risultato, visto nell'insieme, da lontano. [...] Solo l'osservatore, travolto anch'esso dalla fiumana, guardandosi attorno, ha il diritto di interessarsi ai deboli che restano per via [...], ai vinti che levano le braccia disperate, e piegano il capo sotto il piede brutale dei sopravvengenti, i vincitori di oggi, [...] che saranno i vinti di domani. [...] Chi osserva questo spettacolo non ha il diritto di giudicarlo".

Con riferimento alle vicende dei Malavoglia e al "Ciclo dei vinti", commenta le affermazioni sopra riportate, specificando quale ruolo Verga attribuisca allo scrittore.

Infine, allarga il tuo discorso a un confronto con il Naturalismo francese a riguardo degli stessi temi.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



Ministero dell'Istruzione

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 proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfolati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza



Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

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 senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» - sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

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 spiega il significato del termine «musicofilia».



Ministero dell'Istruzione

2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica *"può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui"*?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non *"ha alcuna relazione con il mondo reale"*?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

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 brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo. Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezza, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

*Ministero dell'Istruzione***PROPOSTA C2**

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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.

TRACCE DELLA SECONDA PROVA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SALA e VENDITA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Tipologia B)

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TRACCIA PROPOSTA

Documento “La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica”

La gravidanza è per la donna una buona occasione per migliorare la propria alimentazione e il proprio stile di vita.

Raggiungere gli aumentati fabbisogni di energia e di micronutrienti è molto facile se si segue un'alimentazione già variata e bilanciata basata sui principi della Dieta Mediterranea o altri modelli alimentari che prevedono un consumo prevalente di alimenti di origine vegetale, pesce e consumo limitato di alimenti di origine animale.

Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è, infatti, quello da adottare in gravidanza per ridurre il rischio di molte patologie gravidiche nella donna (es: diabete e ipertensione gestazionale) e per mettere le basi della salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

In gravidanza è richiesto un incremento in termini energetici e di molti nutrienti per soddisfare i fabbisogni nutrizionali della madre e per garantire il corretto sviluppo del feto.

Nella Tabella 1 sono riportati gli incrementi dei fabbisogni di energia e dei macro raccomandati nel periodo della gravidanza (LARN, 2014).

PRI – AI – RI*			Perché aumenta?
Assunzione raccomandata			
Energia	I trimestre	+69 Kcal/die	Sintesi dei nuovi tessuti del feto e della madre (utero, placenta, ghiandole mammarie) e depositi energetici per il mantenimento
	II trimestre	+266 Kcal/die	
	III trimestre	+ 496 Kcal/die	
Carboidrati	Totali	45-60% Energia totale Giornaliera	
Proteine	I trimestre	+ 1g/die	Mantenimento progressivo della massa proteica, per l'aumento della sintesi proteica e per l'aumento di peso.
	II trimestre	+ 8g/die	
	III trimestre	+26g/die	
Lipidi	Totali	20-35% Energia Totale Giornaliera	Sviluppo del feto, sistema nervoso, membrane cellulari.
	Ac. Grassi saturi	< 10% En. Tot.	

TABELLA 1. Assunzione raccomandata di energia e nutrienti per la donna in gravidanza (LARN 2014)

* PRI= Assunzione raccomandata per la popolazione; AI= Assunzione Adeguata; RI=Intervallo di riferimento per l'assunzione di nutrienti Energia

[.....]

L'alimentazione e gli stili di vita durante la gravidanza hanno assunto oggi importanza e significati nuovi perché, oltre ad assicurare il corretto sviluppo del feto, rispondere alle aumentate necessità materne e ridurre il rischio degli esiti avversi della riproduzione, sono elementi fondamentali e determinanti la salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

Dallo studio olandese “Dutch Famine” che ha dimostrato che l'esposizione in epoca fetale alla

malnutrizione materna porta in età adulta a un aumentato rischio di obesità, ipertensione e di disturbi psicopatologici, negli ultimi dieci anni si sono accumulate una serie di evidenze che hanno dimostrato che nella vita intrauterina, avvengono vere e proprie riprogrammazioni del genoma del feto (“fetal programming”) e che queste modificazioni vengono trasmesse alla progenie con un effetto transgenerazionale.

Studi epidemiologici e sperimentali suggeriscono per esempio che la propensione all’obesità e alle malattie a carattere cronico-degenerativo può essere determinata durante le fasi dello sviluppo fetale e della prima infanzia, e che questa maggiore suscettibilità è in parte determinata dallo stato nutrizionale della madre prima e durante la gravidanza: le abitudini alimentari materne e alterazioni metaboliche durante la gravidanza determinano un aumento del rischio dell’obesità nella prole.

[.....]

Il feto non è in grado di metabolizzare l’alcol. La suscettibilità all’alcol è legata a fattori genetici, materni e fetali, a fattori ambientali e all’età materna. Come scritto nelle Linee guida Gravidanza Fisiologica (2011), è molto difficile definire dagli studi disponibili una dose sicura di consumo di alcol in gravidanza. Mentre sono ben documentati gli effetti dell’eccessivo consumo di alcol e degli episodi di *binge drinking* associati ad un aumentato rischio di aborto spontaneo, morte fetale e sindrome feto-alcolica, non è stato possibile determinare una quantità soglia sicura per l’assunzione di alcol in gravidanza. Ma per il principio di precauzione la raccomandazione è l’astensione totale del consumo.

L’esposizione all’alcol etilico in gravidanza può essere associata alla sindrome feto- alcolica in una serie di condizioni: dismorfismi facciali, ritardo della crescita e anomalie del sistema nervoso centrale strutturali e/o funzionali che comportano disabilità comportamentali e disturbi neuro-cognitivi.

L’esposizione all’alcol in gravidanza è causa di aumentato rischio di parto prematuro e determinate altre condizioni come i disturbi del sistema immunitario e aumento del rischio di tumori infantili.

Nell’aderire al modello della dieta mediterranea, consigliata in gravidanza perché “protettiva” sulla salute della madre e del feto, la donna deve comunque astenersi totalmente dal consumo di alcol, anche se in molte descrizioni e rappresentazioni grafiche del modello alimentare mediterraneo è riportato il consumo moderato di 1-2 unità alcoliche al giorno.

[.....]

In gravidanza, infine, è fondamentale che la donna si protegga dai rischi di infezioni e infestazioni alimentari che possono compromettere il regolare sviluppo del feto, ed è quindi fondamentale che la donna che programma una gravidanza sia già a conoscenza delle buone pratiche di igiene e dei cibi da evitare in modo da poter ridurre i rischi delle infezioni trasmesse attraverso il consumo di alcuni alimenti e che continui a seguirle durante tutta la gravidanza. Molte Società scientifiche e Istituzioni pubbliche riportano suggerimenti sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni (*Toxoplasma gondii*, *Lysteria monocytogenes* e *Salmonelle*).

Tratto e modificato da “CREA” - Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018) – Sezione 2 “La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica”.

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale da parte del Consultorio pubblico per l'assistenza alla gravidanza della propria zona di residenza.

L'incarico prevede la realizzazione di due distinti interventi professionali:

- progettare due cocktail da proporre in occasione di un *caffè break* a tema “A tavola durante la gravidanza” in occasione di un incontro informativo rivolto ad una utenza composta da donne in stato di gravidanza che si intende realizzare nel mese di Giugno;
- realizzare una linea guida tecnica avente lo scopo di istruire gli OSA (Operatori del Settore Alimentare) che operano nel settore di sala e vendita nella gestione delle clienti in stato di gravidanza.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Come cambiano, nel corso della gravidanza, i fabbisogni energetici e di macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni?
- Quali effetti sulla salute possono comportare, in età adulta, il fatto di essere stati esposti in fase fetale ad una malnutrizione materna?
- Nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l'astensione dalla assunzione di alcolici, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della alimentazione in gravidanza e, facendo riferimento al modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e alle linee guida per una sana alimentazione, fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito:

- ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per una donna in stato di gravidanza.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione dei due interventi professionali oggetto dell'incarico ricevuto.

1. In riferimento alla progettazione del *caffè break* a tema “A tavola durante la gravidanza” progetti due cocktail analcolici che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascun cocktail:

- la lista ingredienti;
- l'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc.);
- l'eventuale presenza di allergeni.

2. In riferimento alla stesura di una linea guida tecnica avente lo scopo di suggerire, agli OSA che operano nel settore di sala e vendita, come minimizzare il rischio di somministrare alle clienti in stato di gravidanza piatti e bevande potenzialmente contaminati dai patogeni *Toxoplasma gondii*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* (spp.), descriva quali ingredienti, piatti/bevande o tecniche di cottura devono essere evitati.

Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

D) Con riferimento alle conoscenze e alle competenze professionali acquisite, il candidato sapendo che all'inizio dell'esercizio n1 i valori delle immobilizzazioni facenti parte del patrimonio del ristorante che dovrà organizzare il *caffè break* a tema “A tavola durante la gravidanza” sono:

BENI STRUMENTALI	Costo Storico	Fondo Ammortamento	Coefficiente ammortamento
Licenza software	5.000	1.000	20%
Computer	10.000	4.000	20%
Fabbricato	600.000	54.000	3%
Arredamento	250.000	125.000	10%
Impianti e attrezzatura da cucina	180.000	108.000	15%
Posateria e stoviglie	15.000	15.000	20%

Per l'esercizio n1 la direzione aziendale ha programmato le seguenti operazioni:

- Acquisto di nuovi computer per 8.000 euro
- Acquisto di nuovo arredamento per 100.000 euro,
- Rinnovo integrale di posateria e stoviglie per 30.000 euro, dismettendo il vecchio.

Presenta il budget degli investimenti per l'esercizio n1.

Per valutare le possibilità di successo di una nuova iniziativa imprenditoriale, il ristorante effettua l'analisi SWOT. Illustra in cosa consiste l'analisi SWOT, quali sono gli elementi oggetto di analisi fornendo alcuni esempi per ognuno di essi.

**MATERIALE PER
LA SIMULAZIONE DEL
COLLOQUIO**

GABRIELE D'ANNUNZIO

IL PIACERE

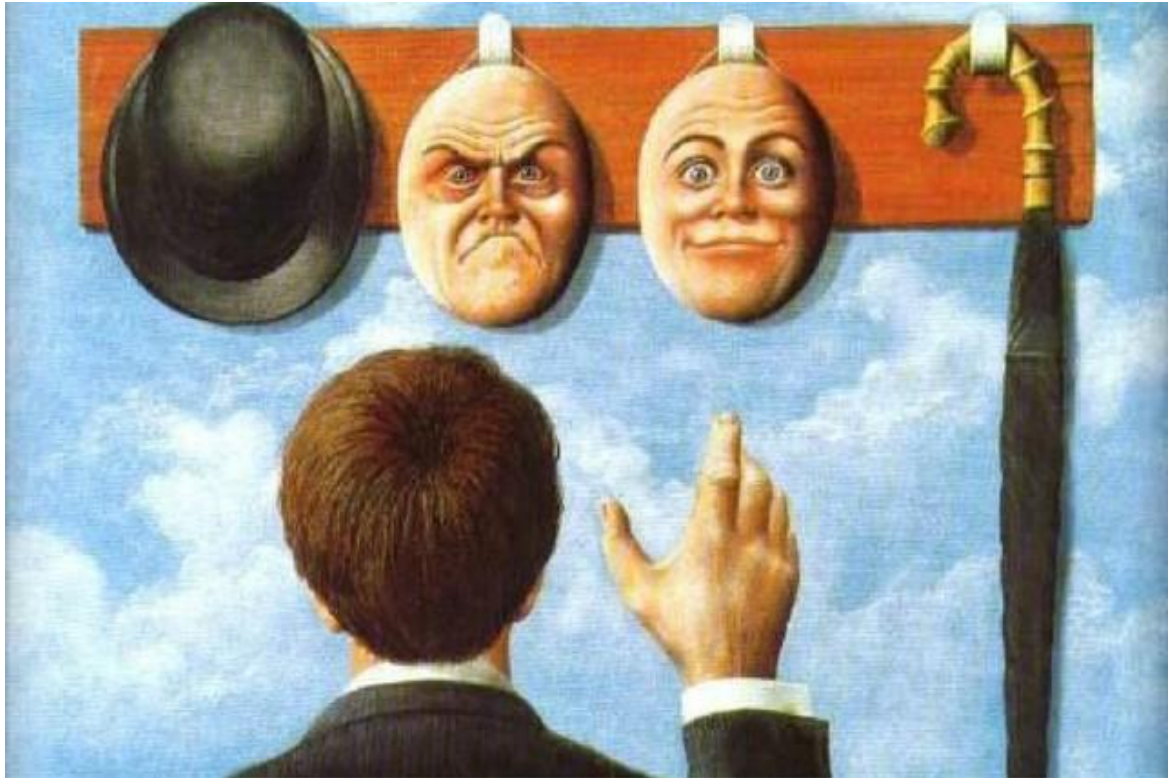
*I ROMANZI
DELLA ROSA*



II-3

IL VITTORIALE DEGLI ITALIANI
1942 / XX





PREVENTING



WASH HANDS
AND SURFACES
OFTEN



SEPARATELY KEEP
RAW AND FINISHED
PRODUCTS



THOROUGHLY
WASH FRUITS AND
VEGETABLES



COOK
TO THE RIGHT
TEMPERATURE



CHECK BEST
BEFORE DATE



IF IN DOUBT
THROW IT OUT

SYMPTOMS



NAUSEA



VOMITING



DIARRHEA



HEADACHE



FATIGUE



FEVER



CRAMPS



ABDOMINAL
PAIN



FOOD POISONING INFOGRAPHIC ELEMENTS



GRIGLIE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

INDICATORI		LIVELL I	DESCRIPTORI	PUNTI	
SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE				MAX 60 PUNTI	
a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	L1	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10	
		L2	Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti	da 6 a 8	
		L3	Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate	da 4 a 6	
		L4	Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 2 a 4	
		L5	Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 0 a 2	
b	Coesione e coerenza testuale	L1	Composizione perfettamente coesa e coerente	da 8 a 10	
		L2	Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica	da 6 a 8	
		L3	Composizione schematica, ma nel complesso organizzata	da 4 a 6	
		L4	Composizione non sempre organica e consequenziale	da 2 a 4	
		L5	Composizione disordinata e incoerente	da 0 a 2	
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace	da 8 a 10	
		L2	Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace	da 6 a 8	
		L3	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni	da 2 a 4	
		L5	Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 0 a 2	
d	Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia,sintassi);uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura	da 8 a 10	
		L2	Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura	da 6 a 8	
		L3	Forma grammaticale con pochi errori non gravi , pur in presenza di una punteggiatura poco efficace	da 4 a 6	
		L4	Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace	da 2 a 4	
		L5	Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 0 a 2	
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1	Conoscenze ampie, corrette e precise	da 8 a 10	
		L2	Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise	da 6 a 8	
		L3	Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise	da 2 a 4	
		L5	Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 0 a 2	
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati	da 8 a 10	
		L2	Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi	da 6 a 8	
		L3	Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati	da 4 a 6	
		L4	Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati	da 2 a 4	
		L5	Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 0 a 2	
TIPOLOGIA A- ANALISI DEL TESTO				MAX 40 PUNTI	
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (indicazione di lunghezza massima, richiesta parafrasi, richiesta sintesi, richiesta rielaborazione)	L1	Rispetto puntuale della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione		da 8 a 10	
	L2	Più che adeguato rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione con scarti minimi rispetto alle consegne		da 6 a 8	
	L3	Sostanziale rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con scarti più evidenti rispetto alle consegne		da 4 a 6	
	L4	Mancanza di rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con scarti evidenti rispetto alle consegne		da 2 a 4	
	L5	Assoluta mancanza di rispetto della lunghezza del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con totale assenza di rispetto delle consegne		da 0 a 2	
CAPACITA' DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	L1	Ottima capacità di comprensione del testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi fondamentali		da 8 a 10	
	L2	Efficace capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, pur in presenza di lievi fraintendimenti nei suoi snodi fondamentali		da 6 a 8	
	L3	Sostanziale capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, pur con fraintendimenti di alcuni snodi tematici e stilistici		da 4 a 6	
	L4	Comprensione approssimativa del testo nel suo senso complessivo con fraintendimenti notevoli dei suoi snodi tematici e stilistici		da 2 a 4	
	L5	Assenza di comprensione del testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi tematici e stilistici		da 0 a 2	
PUNTUALITA' NELL'ANALISI LESSICALE,SINTATTICA,STILISTICA,RETORICA(se richiesta)	L1	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica puntuale e ricca di contenuti		da 8 a 10	
	L2	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica efficace, anche se in presenza di qualche imprecisione		da 6 a 8	
	L3	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica non sempre precisa		da 4 a 6	
	L4	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica con gravi imprecisioni		da 2 a 4	
	L5	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica del tutto inadeguata		da 0 a 2	
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	L1	Capacità di interpretazione del testo nelle sue molteplici implicazioni in modo corretto e articolato		da 8 a 10	
	L2	Capacità di interpretazione del testo efficace, anche se un po' schematica		da 6 a 8	
	L3	Capacità di interpretazione del testo sostanzialmente adeguata, anche se con alcune inesattezze		da 4 a 6	
	L4	Capacità di interpretazione del testo scorretta e alquanto lacunosa		da 2 a 4	
	L5	Assenza d'interpretazione del testo		da 0 a 2	

INDICATORI		LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	
SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE				MAX 60 PUNTI	
a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	L1	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10	
		L2	Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti	da 6 a 8	
		L3	Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate	da 4 a 6	
		L4	Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 2 a 4	
		L5	Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 0 a 2	
b	Coesione e coerenza testuale	L1	Composizione perfettamente coesa e coerente	da 8 a 10	
		L2	Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica	da 6 a 8	
		L3	Composizione schematica, ma nel complesso organizzata	da 4 a 6	
		L4	Composizione non sempre organica e consequenziale	da 2 a 4	
		L5	Composizione disordinata e incoerente	da 0 a 2	
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace	da 8 a 10	
		L2	Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace	da 6 a 8	
		L3	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni	da 2 a 4	
		L5	Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 0 a 2	
d	Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia,sintassi);uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura	da 8 a 10	
		L2	Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura	da 6 a 8	
		L3	Forma grammaticale con pochi errori non gravi , pur in presenza di una punteggiatura poco efficace	da 4 a 6	
		L4	Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace	da 2 a 4	
		L5	Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 0 a 2	
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1	Conoscenze ampie, corrette e precise	da 8 a 10	
		L2	Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise	da 6 a 8	
		L3	Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise	da 2 a 4	
		L5	Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 0 a 2	
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati	da 8 a 10	
		L2	Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi	da 6 a 8	
		L3	Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati	da 4 a 6	
		L4	Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati	da 2 a 4	
		L5	Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 0 a 2	
TIPOLOGIA B- ANALISI PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO				MAX 40 PUNTI	
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO		L1	Capacità di individuare con correttezza e precisione le parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 8 a 10	
		L2	Efficace capacità di individuare correttamente le fondamentali parti costitutive (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni) del testo proposto	da 6 a 8	
		L3	Sostanziale capacità di individuare alcune parti costitutive (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni) del testo proposto, anche in presenza di imprecisioni	da 4 a 6	
		L4	Individuazione scorretta o sporadica delle parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 2 a 4	
		L5	Assenza di individuazione delle parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 0 a 2	
CAPACITA' DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI		L1	Ottima capacità di argomentare un percorso ragionativo con uso appropriato di connettivi	da 12 a 15	
		L2	Efficace capacità di argomentare un percorso ragionativo, ricorrendo ad un uso corretto dei connettivi	da 9 a 12	
		L3	Capacità di argomentare adeguatamente un percorso ragionativo, anche se con qualche incoerenza nell'uso dei connettivi	da 6 a 9	
		L4	Capacità argomentativa inadeguata, anche a causa di un uso non pertinente dei connettivi	da 3 a 6	
		L5	Assenza di argomentazione coerente e di connettivi pertinenti	da 0 a 3	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE		L1	Ricchezza di riferimenti culturali, utilizzati coerentemente ai fini dell'argomentazione	da 12 a 15	
		L2	Efficacia dei riferimenti culturali, quasi sempre utilizzati coerentemente ai fini dell'argomentazione	da 9 a 12	
		L3	Presenza di alcuni riferimenti culturali, anche se non tutti usati in modo coerente ai fini dell'argomentazione	da 6 a 9	
		L4	Uso sporadico di riferimenti culturali, usati in modo poco coerente ai fini dell'argomentazione	da 3 a 6	
		L5	Assenza di riferimenti culturali o assoluta mancanza di pertinenza di quelli ai fini dell'argomentazione	da 0 a 3	

VALUTAZIONE PROVA/100

VALUTAZIONE PROVA...../20

INDICATORI		LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	
SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE (MAX 60 Punti)					
a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	L1 L2 L3 L4 L5	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2	
b	Coesione e coerenza testuale	L1 L2 L3 L4 L5	Composizione perfettamente coesa e coerente Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica Composizione schematica, ma nel complesso organizzata Composizione non sempre organica e consequenziale Composizione disordinata e incoerente	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2	
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1 L2 L3 L4 L5	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2	
d	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1 L2 L3 L4 L5	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2	
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1 L2 L3 L4 L5	Conoscenze ampie, corrette e precise Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2	
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1 L2 L3 L4 L5	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2	
TIPOLOGIA C-RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA' (MAX 40 Punti)					
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELLA EVENTUALE PARAGRAFIZIONE		L1 L2 L3 L4 L5	Puntuale pertinenza del testo rispetto alla traccia e presenza di un titolo ed eventualmente di una parafrasi coerente Sostanziale pertinenza del testo rispetto alla traccia, pur in presenza di qualche elemento incoerente nel titolo e nella parafrasi Parziale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi non sempre coerente Episodica o superficiale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi spesso incoerente Assenza di pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi assente o incoerente	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2	
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE		L1 L2 L3 L4 L5	Esposizione logica, ordinata e consequenziale Esposizione ordinata, anche se non sempre logica e consequenziale Esposizione talvolta disordinata con elementi non sempre logici e consequenziali Esposizione spesso disordinata, contorta e poco consequenziale Esposizione estremamente disordinata, contorta e non consequenziale	da 12 a 15 da 9 a 12 da 6 a 9 da 3 a 6 da 0 a 3	
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI		L1 L2 L3 L4 L5	Ricchezza dei riferimenti culturali, articolati in modo logico e coerente Efficacia dei riferimenti culturali, articolati in modo quasi sempre logico e coerente Presenza di riferimenti culturali articolati in modo non sempre logico e consequenziale Carattere sporadico dei riferimenti culturali, non tutti corretti o coerentemente articolati Assenza di riferimenti culturali o mancanza di articolazione degli stessi	da 12 a 15 da 9 a 12 da 6 a 9 da 3 a 6 da 0 a 3	

VALUTAZIONE PROVA/100
VALUTAZIONE PROVA...../20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	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	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Livelli e punteggio corrispondente		Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprende il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo in modo frammentario, insufficiente o lacunoso.	1	3
	Comprende in modo sufficiente o adeguato il testo introduttivo o il caso proposto. Contestualizza i dati assegnati.	2	
	Comprende pienamente e consapevolmente il testo introduttivo, il caso professionale o i dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Dimostra una conoscenza scarsa o gravemente deficitaria dei nuclei fondamentali di riferimento, che utilizza in modo fortemente frammentario e senza una adeguata argomentazione.	1	6
	Ha una conoscenza di base dei nuclei tematici, che padroneggia in modo adeguato ma ancora parziale. L'argomentazione è scarsa, ancora non del tutto sufficiente.	2-3	
	Conosce gli argomenti afferenti ai nuclei fondamentali di riferimento e li padroneggia in modo discreto, utilizzandoli con coerenza ed argomentando adeguatamente.	4-5	
	Ha un'ottima e approfondita padronanza delle conoscenze relative ai nuclei di riferimento. Le utilizza in modo coerente, specifico ed efficace, argomentando in modo critico e consapevole.	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	Non possiede la padronanza delle competenze tecnico-professionali necessaria a permettere la rilevazione delle problematiche e l'elaborazione di adeguate soluzioni. Non è in grado di fare collegamenti concettuali ed operativi.	1-2	8
	Possiede una padronanza parziale, o molto basilare, delle competenze tecniche professionali e nella rilevazione delle problematiche. Elabora soluzioni semplici, non ancora pienamente adeguate, e non è sempre in grado di effettuare collegamenti concettuali ed operativi.	3-4	

	Ha piena padronanza delle competenze tecniche e professionali, riesce a rilevare le problematiche e ad elaborare soluzioni funzionali o sviluppi tematici coerenti. Effettua collegamenti concettuali ed operativi articolati, rielaborando con adeguato spirito critico.	5-6	
	Ha una padronanza completa, agevole ed approfondita delle competenze tecniche professionali. Rileva con attenzione e approfondita capacità di analisi le soluzioni funzionali o gli sviluppi tematici. È capace di effettuare agevolmente collegamenti concettuali e operativi.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Si esprime in modo scorretto e stentato, non ha padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	3
	Si esprime in modo corretto e adeguato, utilizzando il linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale, utilizza con consapevolezza il linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
Punteggio totale della prova			

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

