



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO UFFICIO
SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE
"PACIFICI E DE MAGISTRIS"
LICEO CLASSICO – LICEO SCIENTIFICO - LICEO SCIENZE
SOCIALI IPSEOALBERGHIERO - ISTITUTO TECNICO
ECONOMICO
CORSI DI ISTRUZIONE PER ADULTI ITE (ex SIRIO)/ALBERGHIERO
CF 91007010597 - Codice Ipa UFQY89**



ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^a A

Indirizzo

Enogastronomia, ospitalità alberghiera-corso d'istruzione per adulti

A.S. 2024-2025

Il coordinatore di classe
Prof. Francesca Arciprete

Il dirigente scolastico
Prof.ssa Rossella Marra

INDICE

PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA.....	4
PRESENTAZIONE DEL CORSO FORMATIVO	6
ELENCO DEI CANDIDATI.....	6
QUADRO ORARIO DI INDIRIZZO.....	7
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	8
OBIETTIVI DIDATTICI ED EDUCATIVI COMUNI	8
STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE	9
VALUTAZIONE.....	10
VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	10
INDICATORI	11
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA.....	12
REGOLAMENTO PER L'INTEGRAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO (DLGS 62/17)	13
AMMISSIONE ALL' ESAME DI STATO A.S. 24-25	18
ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRA-CURRICOLARI RIVOLTE ALLA CLASSE O A SINGOLI STUDENTI NELL'ULTIMO BIENNIO	18
NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI.....	20
UDA CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....	21
SIMULAZIONI PROVE D'ESAME.....	25
PRIMA PROVA SCRITTA	25
Articolo 19 O.M 67 del 31 marzo 2025 (Prima prova scritta)	25
SECONDA PROVA SCRITTA.....	25
Articolo 20 O.M 67 del 31 marzo 2025 (Seconda prova scritta)	255
COLLOQUIO.....	26
Articolo 22 O.M 67 del 31 marzo 2025(Colloquio).....	26
MATERIALI E INDICAZIONI UTILI ALLO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO	27
ALLEGATI.....	28
PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE.....	28
• LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	29
• SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	33
• LABORATORIO DI SALA E VENDITA	35
• INGLESE	37
• FRANCESE.....	38
• MATEMATICA.....	39

• DIRITTO	40
• ITALIANO	42
• STORIA	45
SIMULAZIONE PRIMA PROVA.....	49
GRIGLIA PRIMA PROVA TIP. A	57
GRIGLIA PRIMA PROVA TIP. B	58
GRIGLIA PRIMA PROVA TIP. C.....	59
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	60
GRIGLIA SECONDA PROVA.....	62
GRIGLIA COLLOQUIO ORALE	63
FOGLIO FIRME	64

PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA

L'I.S.I.S.S. "Pacifici e De Magistris" si è costituito il 1° settembre 2000 e comprende cinque distinti Indirizzi: Liceo Classico, Liceo Scientifico, Liceo delle Scienze umane, Istituto tecnico Commerciale, dal 1° settembre 2015, l'Istituto Professionale Statale per i servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera. Nell'anno scolastico 2019-20 l'istituto ha ampliato con l'indirizzo alberghiero serale l'offerta dei Percorsi di istruzione per adulti oltre al già esistente indirizzo tecnico commerciale (ex- Sirio).

L'Istituto, nel corso del tempo, si è mostrato sempre attento e sensibile nei confronti del contesto socioeconomico-culturale di riferimento, nell'ottica di costituire un insieme integrato con il suo territorio e le sue potenzialità di sviluppo.

Detto contesto di riferimento è caratterizzato dalla presenza in istituto di alunni di provenienza socioeconomica diversa, di un discreto numero di alunni con cittadinanza non italiana e provenienti da zone economicamente svantaggiate; ciò costituisce un'opportunità per offrire concrete possibilità di dialogo e confronto fra realtà diversificate.

Fra le opportunità di cui l'Istituto può disporre, sono da annoverare: una discreta stabilità del personale, le adeguate competenze professionali, nonché la disponibilità del personale alla collaborazione; il territorio presenta peculiarità storico-ambientali e una ricchezza enogastronomica da valorizzare nella sua specificità e tradizionalità.

L'I.S.I.S.S. "Pacifici e De Magistris" opera all'interno di questo contesto territoriale al fine di garantire agli studenti percorsi formativi corrispondenti sia alla propria realizzazione culturale e professionale sia all'inserimento nel mondo del lavoro.

L'Istituto intende essere al contempo una comunità educativa ed un ambiente di apprendimento funzionale all'accoglienza degli studenti nel rispetto delle singole diversità e alla riduzione della dispersione scolastica, con l'obiettivo di realizzare una sostanziale inclusione.

Per raggiungere questi obiettivi, la scuola adatta i percorsi didattici in funzione dei bisogni educativi e formativi degli studenti, per valorizzarne la personalità e svilupparne le potenzialità.

Tra le diverse competenze sociali e civiche, la scuola intende promuovere soprattutto quelle che ritiene fondamentali per formare i cittadini del futuro:

- **partecipazione:** partecipare alla vita scolastica in modo attivo, contribuendo con le proprie idee e capacità, senza subire o prevaricare;
- **responsabilità:** sentirsi parte in causa nella determinazione di ciò che accade;
- **consapevolezza:** comprendere le proprie potenzialità e i propri limiti;
- **collaborazione:** aiutare gli altri, condividendo le competenze di ciascuno;
- **solidarietà:** vivere la relazione con l'altro come un bene da ricercare e curare;
- **spirito critico:** valutare la realtà riconoscendo ciò che è accettabile, perché rispettoso dei diritti umani.

L'istituto inoltre fa riferimento al quadro europeo delle otto competenze chiave che si impegna a sostenere lungo l'intero quinquennio:

1. Alfabetica funzionale;
2. Multilinguistica;
3. Matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
4. Digitale;

5. Personale, sociale e capacità d' imparare a imparare;
6. Cittadinanza;
7. Imprenditoriale;
8. Consapevolezza ed espressione culturale.

Le competenze europee sono valutate attraverso le attività:

- dei progetti strutturali dell'ampliamento dell'offerta formativa;
- dei PCTO;
- dell'unità di apprendimento interdisciplinari di Educazione Civica.

PRESENTAZIONE DEL CORSO FORMATIVO

I docenti del consiglio di classe

Materia di insegnamento	Docente	Continuità sulla classe
LAB. ENOGASTRONOMIA	D'AGOSTINO ORESTE	3° periodo
LAB. SALA E VENDITA	GIANLUIGI MAIETTA	3° periodo
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FRANCESCA ARCIPRETE	1°-2°-3°periodo
FRANCESE	ANNAMARIA MITRANO	3°periodo
ITALIANO E STORIA	RICCARDO SIMONELLI	3°periodo
INGLESE	CLAUDIA ASTEFANOAEI	3°periodo
MATEMATICA	MARINA D'AGNESE	2°-3°periodo
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	LOREDANA D'URSO	3°periodo

ELENCO DEI CANDIDATI

Numero	Cognome	Nome
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

QUADRO ORARIO DI INDIRIZZO

	1° periodo	2° periodo	3° periodo
LAB. ENOGASTRONOMIA	4	5	5
LAB. SALA E VENDITA	4	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	2
FRANCESE	3	2	2
ITALIANO	3	3	3
STORIA	3	2	2
INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	/	3	3
<i>Totale ore</i>	25	25	24

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A del corso d'istruzione per adulti di secondo livello, dell'indirizzo di enogastronomia ed ospitalità alberghiera, è attualmente composta da 10 studenti, suddivisi in 5 femmine e 5 maschi, perché come spesso accade nei corsi per studenti lavoratori, alcuni hanno smesso la frequenza nel corso dell'anno; inoltre non sono presenti alunni con disabilità o BES. È una classe la cui formazione si è andata definendo soprattutto nell'arco dell'ultimo biennio scolastico, con la scelta dell'indirizzo. Alcuni studenti sono esonerati dalla frequenza di alcune discipline per via del riconoscimento dei crediti formativi a seguito del conseguimento di un titolo pari o superiore come riportato nella circolare ministeriale 4/2017, nella fattispecie, le discipline che afferiscono all'area generale. Il gruppo classe si presenta molto eterogeneo a causa delle seguenti diversità: età, capacità, motivazioni personali, estrazione sociale, pregresse esperienze scolastiche e formazione culturale. Alcuni alunni sono inseriti nell'ambito lavorativo, altri in cerca di occupazione, altri in età pensionabile.

Per un quadro conoscitivo più preciso del gruppo della classe va sottolineato che gran parte degli alunni ha mostrato sin dai primi giorni, impegno, diligenza, responsabilità, curiosità e desiderio di ampliare le proprie conoscenze tanto per cultura personale, quanto per un più adeguato inserimento nel mondo del lavoro permettendo di raggiungere ottimi risultati; mentre per altri discenti, a causa di un metodo di studio poco efficace e/o con frequenza poco regolare il profitto è discretamente raggiunto.

In diverse occasioni, il gruppo classe ha partecipato alle attività interne ed esterne extrascolastiche, promosse dall'istituto, come eventi enogastronomici ed uscite didattiche che si sono succedute durante l'intero percorso scolastico come riportato nelle pagine successive.

OBIETTIVI DIDATTICI ED EDUCATIVI COMUNI

Obiettivi educativi:

- Favorire nell'alunno la scoperta della propria identità e delle proprie capacità, dei propri limiti, attitudini e aspirazioni
 - Sviluppo del senso di responsabilità
 - Sviluppo della capacità di socializzazione
 - Sviluppo della capacità di ascolto
 - Sviluppo della capacità di comunicazione, confronto e collaborazione con i compagni e gli insegnanti
 - Sviluppo della capacità di rispettare e accogliere le persone più deboli o in difficoltà psicologica, fisica o sociale
 - Sviluppo del senso di cittadinanza e di rispetto della legalità
- Obiettivi didattici:
- Acquisizione di un metodo di studio
 - Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione scritta e orale
 - Sviluppo delle proprie conoscenze
 - Puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati, rispetto delle consegne e dei tempi di verifica fissati

STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove di verifica (scritte orali o pratiche) sono state sia di carattere formativo che sommativo e hanno seguito le seguenti tipologie:

- Prove strutturate (Oggettive: Vero/Falso, prove a scelta multipla, completamento, trasformazione)
- Prove semi-strutturate
- Prove a risposta aperta
- Composizioni/produzioni scritte
- Prove di comprensione scritta
- Interrogazioni programmate
- Interrogazioni non programmate
- Prove di comprensione orale
- Prove pratiche

Le verifiche scritte, stabilite in numero congruo per quadrimestre, sono state fissate dai docenti evitando la concomitanza di più prove in un'unica giornata, salvo eventuali verifiche di recupero. Le verifiche sia scritte che orali sono state valutate utilizzando la scala da 1 a 10. I risultati delle prove scritte sono stati comunicati entro un tempo massimo di due settimane dalla verifica stessa. I risultati delle prove orali sono stati comunicati, in linea di massima, al termine dell'interrogazione o, qualora l'insegnante lo abbia ritenuto opportuno, nei giorni immediatamente successivi.

VALUTAZIONE

La valutazione finale, a chiusura di ogni quadrimestre, ha tenuto conto dei risultati ottenuti dagli studenti nelle prove svolte in classe e, in parte, del lavoro domestico, della partecipazione, dell'impegno e del miglioramento rispetto ai livelli di partenza.

Agli studenti è stato garantito un congruo numero di valutazioni (esplicitate in voti) relative alle verifiche svolte nel corso dell'anno scolastico cui si sono aggiunti ulteriori elementi di valutazione afferenti alle competenze trasversali (impegno, partecipazione, interazione positiva).

Il Consiglio di classe resta, comunque, competente nella ratifica delle attività svolte e nella redazione di un bilancio di verifica globale del processo di apprendimento dell'alunno.

Criteri di valutazione comuni: come evidenziato nel Decreto Legislativo n. 62/2017, la valutazione ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento; ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli alunni; inoltre promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze.

Il Collegio dei docenti utilizza i seguenti criteri di valutazione:

CONOSCENZE (assimilazione dei contenuti proposti);

ABILITA' (capacità di applicare le conoscenze acquisite al contesto noto oppure in situazioni nuove e complesse);

COMPETENZE (capacità di analisi e sintesi, capacità di rielaborare i contenuti proposti, fare inferenze ed astrazioni, creare collegamenti interdisciplinari).

In allegato al PTOF dell'Istituto sono presenti le Griglie di valutazione degli insegnamenti.

VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Istituito con R.D. 1054 nel 1923, il voto di condotta ha subito modifiche nel 1977, è stato confermato nel T.U. art. 193 nel 1994, abolito nel DPR. 275/193 e ripristinato nel D.L. 137/2008, il quale stabilisce che:

- Il comportamento, che deve essere valutato in sede di scrutinio intermedio e finale, e quello tenuto dallo studente "durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica anche in relazione alla partecipazione alle attività e agli interventi educativi realizzati dalle istituzioni scolastiche anche fuori dalla loro sede";
- la valutazione di tale comportamento deve essere espressa in decimi;
- la valutazione del comportamento, basata sulle competenze chiave di cittadinanza e attribuito dal Consiglio di Classe, concorre, unitamente a quella relativa agli apprendimenti nelle diverse discipline, alla complessiva valutazione dello studente;
- il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi) determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi.

Il **decreto 122 del 22/6/2009, art.7**, indica che:

La valutazione del comportamento degli alunni nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare.

Gli indicatori presi in considerazione sono desunti da:

- Statuto degli studenti e delle studentesse

- Competenze chiave di cittadinanza
- Patto di corresponsabilità
- Regolamento di Istituto e Codice di Disciplina

INDICATORI

- **Comportamento**, inteso come rispetto verso sé stessi, verso gli altri (Dirigente, Docenti, Personale ATA, Compagni,) e verso l'ambiente
- **Regolarità della frequenza**, assenze, assenze in coincidenza di verifiche programmate
- **Numero di ritardi ed uscite anticipate.**
- **Atteggiamento metacognitivo** rispetto delle consegne e delle scadenze, dei tempi di lavoro comune ed individuale, capacità di interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

La scala di valutazione di ogni allievo è compresa tra il voto 5 (che comporta la non ammissione al successivo anno di corso o all'Esame di Stato) ed il 10. Su proposta del coordinatore di classe, ogni Consiglio di Classe attribuisce un voto di condotta compreso tra sei e dieci/decimi, in base ai descrittori individuati. Il voto potrà essere assegnato anche nel caso in cui non si verifichino tutte le voci degli indicatori, ma una prevalenza quantitativa e/o qualitativa degli stessi. Le mancanze significative relative agli indicatori individuati e le violazioni dei regolamenti scolastici devono essere riportate sul registro elettronico attraverso note disciplinari; tali mancanze, se reiterate, possono condurre a sanzioni disciplinari secondo quanto stabilito dal Codice di Disciplina. In sede di scrutinio il Consiglio di Classe valuterà la gravità ed il numero delle note per attribuire, secondo i descrittori indicati, il voto del comportamento. Solo in caso di gravi e/o ripetuti episodi di comportamento fortemente scorretto (con allontanamento dalla scuola per un periodo di 15 o più giorni), il Consiglio di Classe può decidere l'attribuzione del voto di cinque/decimi.

Al totale delle assenze si deve sottrarre il numero delle assenze giustificate con certificazione medica.

Nella valutazione della condotta, basata su osservazioni sistematiche, il Consiglio di Classe determinerà il voto nell'area della sufficienza di norma in presenza di almeno due indicatori su tre nella corrispondente fascia. In caso diverso ne darà motivazione a verbale. Resta comunque salva la facoltà del Consiglio di Classe di valutare i diversi casi con la discrezionalità che gli compete, considerati altresì i contesti in cui i comportamenti dello studente si manifestano.

Va ricordato che il voto di condotta fa media con gli altri voti e contribuisce quindi a determinare l'attribuzione dei crediti scolastici per gli alunni del secondo biennio e del quinto anno.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

VOTO	Comportamento	Frequenza	Atteggiamenti metacognitivi
10	Esemplare, nessun'infrazione al regolamento d'istituto	Assidua	Vivo interesse e partecipazione attiva alle attività curricolari ed extracurricolari. Regolare e scrupoloso svolgimento delle consegne scolastiche. Ruolo propositivo all'interno della classe
9	Corretto, nessun'infrazione al regolamento d'istituto	Regolare	Costante interesse e partecipazione attiva alle attività curricolari ed extracurricolari. Regolare svolgimento delle consegne scolastiche
8	Costante interesse e partecipazione attiva alle attività curricolari ed extracurricolari. Regolare svolgimento delle consegne Scolastiche	Non Sempre regolare	Sufficiente interesse e partecipazione alle attività curricolari ed extracurricolari. Svolgimento delle consegne scolastiche non sempre regolare e puntuale.
7	Non sempre corretto; note disciplinari (max 3)	Non regolare	Mediocre interesse e partecipazione alle attività curricolari ed extracurricolari. Svolgimento delle consegne scolastiche non costante e puntuale.
6	Spesso scorretto. Numerose note o sanzioni disciplinari e/o allontanamento dalle lezioni inferiori ai 15 gg. (più di 3 provvedimenti)	Irregolare	Mediocre interesse e partecipazione passiva alle attività curricolari ed extracurricolari. Svolgimento saltuario delle consegne scolastiche; studio carente.

REGOLAMENTO PER L'INTEGRAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO (DLGS 62/17)

La normativa vigente prevede che il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale delle classi del triennio, proceda, per ogni alunno, all'attribuzione del credito scolastico.

Il credito scolastico è un punteggio che tiene in considerazione - oltre alla preparazione conseguita nelle varie discipline e nel comportamento attraverso la media (M) dei voti assegnati dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale - anche dell'impegno, del grado di partecipazione al dialogo educativo, delle valutazioni ottenute nell'ambito dei percorsi di alternanza scuola-lavoro e di eventuali attività extra-curricolari.

La partecipazione ad attività extrascolastiche o extra- curricolari svolte in differenti ambiti o settori della società civile **concorre alla determinazione del credito scolastico** nell'ambito del range di variazione determinato dalla fascia di merito. In questo caso la validità dell'attività effettivamente svolta e l'attribuzione del relativo punteggio di credito, sono stabiliti dal Consiglio di Classe sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio Docenti in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri degli indirizzi di studi e dei corsi interessati. Il riconoscimento delle attività in contesti formali e informali viene riportato sul Curriculum dello studente allegato al diploma.

Il credito da attribuire in relazione al profitto tiene quindi conto delle valutazioni emerse nello scrutinio finale e di altri elementi connessi con il comportamento, l'interesse, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo. Tale punteggio di credito è determinato dalla media numerica (M) dei voti acquisita nelle singole discipline nello scrutinio finale delle classi del triennio, comprensiva della valutazione delle competenze, abilità e conoscenze acquisite in ambito extrascolastico (e quindi anche in ambiti non formali e informali) debitamente documentate.

Il riconoscimento e la valorizzazione di eventuali attività extra-scolastiche non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla M dei voti.

Il valore di tali attività va piuttosto commisurato all'arricchimento personale e professionale dello studente conseguente al loro svolgimento, con annotazione sul certificato allegato al diploma ed inserimento delle stesse nel proprio Curriculum.

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

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017:

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

La media dei voti (M) definisce la banda entro la quale individuare il credito scolastico.

Dal momento che nell'ambito di ogni banda di oscillazione sussiste la possibilità di assegnare due punteggi, ai fini dell'attribuzione del punteggio più basso o del punteggio più alto, il Collegio dei Docenti ha definito i seguenti criteri:

- la media fino allo 0,49 eccedente la valutazione più bassa della banda (per esempio fino a 6,49 se la banda è quella fra 6 e 7), obbliga all'attribuzione del credito inferiore previsto dalla banda; la media da 0,5 fino alla valutazione più alta della banda (per esempio da 6,5 fino a 7), obbliga all'attribuzione del credito superiore; ai fini dell'attribuzione del credito così come riportato nel punto precedente, alla media dei voti va aggiunto:

- ✓ 0,20 per l'assiduità della frequenza scolastica;
- ✓ 0,30 per l'avvalersi dell'I.R.C. o dell'ora a essa alternativa;
- ✓ 0,15 per la partecipazione certificata ad attività organizzate fuori della scuola e di valenza sociale o culturale;
- ✓ 0,30 per la partecipazione ad attività extrascolastiche organizzate dalla scuola; ✓ 0,30 per la partecipazione ad attività organizzate fuori dalla scuola.

A integrazione di quanto sopra esposto, nell'assegnazione del credito scolastico si valorizzano le seguenti attività interne alla scuola:

- **partecipazione assidua e positiva ad attività curriculari;**
- **partecipazione ad attività extracurricolari con esiti positivi (qualunque corso o attività debitamente documentata; □ attività di approfondimento; □ attività integrative.**

Esterne alla scuola

- ***corsi di specializzazione*** inerenti al profilo professionale specifico, riconosciuti a livello regionale;
- ***corsi di lingua straniera***, certificati da un attestato di superamento del corso con non meno di 60 ore e/o con l'indicazione del livello raggiunto; □ ***corsi di informatica*** riconosciuti a livello regionale/europeo;
- ***partecipazione ad attività sportiva***, certificata dal C.O.N.I. o da Federazioni nazionali; □ ***partecipazione ad attività musicali o artistiche***, previa presentazione di attestati certificanti le capacità professionali acquisite o poste in essere; □ ***donazioni Avis.***

Il credito scolastico ai **candidati esterni** è attribuito (sempre in riferimento alla tabella A) dal consiglio della classe innanzi al quale i medesimi sostengono l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari. Nel caso di attività promosse dalla scuola, non è necessario presentare da parte dell'alunno alcun attestato, ma basta verbalizzare in sede di C.dC. la motivazione per cui viene integrato il credito scolastico. Negli altri casi (attività educative, sportive, culturali, lavorative, svolte all'esterno della scuola) l'alunno dovrà fornire al C.dC. entro la data del 15 maggio, documentazione attestante il tipo e la qualità del servizio prestato o dell'attività svolta.

L'integrazione del credito scolastico NON potrà consentire il superamento della fascia di credito assegnata allo studente e corrispondente alla MEDIA dei VOTI.

Si rammenta che nei corsi d'istruzione per adulti i crediti vengono attribuiti dal termine del secondo periodo didattico, seguendo la tabella dell'allegato A d.lgs62/2017, raddoppiando il valore per due, fino ad un massimo di 25 crediti.

ALUNNI			PERCORSO SCOLASTICO	CREDITO	
	COGNOME	NOME		Credito scolastico come da tabella	Credito Raddoppiato*
1				11	22
2				11	22
3				12	24

4				12	24
---	--	--	--	----	----

5				11	22
6				11	22
7				10	20

8				11	22
---	--	--	--	----	----

9				10	20
10				12	24

AMMISSIONE ALL' ESAME DI STATO A.S. 24-25

Secondo l'O.M 67 del 31 marzo 2025, all'art.3, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie in possesso dei seguenti requisiti:

i. frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n.122; ii. partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI;

iii. svolgimento dei PCTO secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso;

iv. votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.

ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRA-CURRICOLARI RIVOLTE ALLA CLASSE O A SINGOLI STUDENTI NELL'ULTIMO BIENNIO

ATTIVITA' 2024/25

- **RISTORANTE DIDATTICO:** Realizzazione menu di gala per ospiti esterni.
- **SETIA EXPERIENCE:** attività in stand gastronomico presso città di Sezze □ **STREET FOOD:**
- Sezze museo civico accoglienza ai pellegrini della via Francigena; Sezze show cooking e attività di orientamento in entrata area mercato;
- **ABBAZIA DI FOSSANOVA/PRIVERNO:** Partecipazione e somministrazione dolci alla premiazione degli olii pontini in collaborazione con la CAPOL;
- Sezze show cooking e attività di orientamento in entrata piazzale CONAD;
- **53° SAGRA DELCARCIOFO:** Allestimento stand gastronomico con servizio di cibo e bevande.
- **OPEN DAY:** Presentazione dell'istituto con assaggio di preparazioni svolte dagli studenti.
- **ORIENTAMENTO:** attività di orientamento in entrata all'interno dell'istituto e in esterna presso scuole (Frazioni di Sezze Scalo, Melogrosso) e attività commerciali.
- **CONVEGNO OLIO EVO:** Convegno sull'olio evo a cura del Dott. Centauri e il prof. Lendaro.
- **FARE CON GUSTO:** laboratorio di pasticceria;
- **FIÈRA:** attività promossa dal centro antiviolenza Donatella Colasanti presso museo archeologico di Sezze

USCITE DIDATTICHE 2024/25

- **EUROCHOCOLATE e visita alla fabbrica della Perugina a Perugia.**
- **VISITA AL BIRRIFICIO EAST SIDE:** visita al processo produttivo presso birrificio-east side a Latina.
- **VISITA AL MOLINO CIPOLLA:** visita al processo produttivo degli sfarinati presso Molino Cipolla a Terracina (Lt).
- **VISITA ALL'AZIENDA VINICOLA CASALE DEL CIGLIO-Nettuno (Lt)**
- **PASTIFICIO ZAFFIRI:** Visita processo produttivo pasta alimentare presso pastificio Zaffiri in Sora(FR).
- **LABORATORIO SENSORIALE SUL GRANA PADANO** a cura del formatore Paolo Parisse.

ATTIVITA' 2023/24

RISTORANTE DIDATTICO: TRE CENE DIDATTICHE a tema in occasione del Natale, della Pasqua e chiusura anno scolastico; **STREET FOOD:**

1. Sezze museo civico accoglienza ai pellegrini della via Francigena; Sezze show cooking e attività di orientamento in entrata area mercato;
2. Sermoneta show cooking e attività di orientamento in entrata area mercato; Bassiano show cooking presso la fattoria Etica di montagna Valle Pepe;
3. Sezze museo concorso olio d'oliva in collaborazione con la CAPOL; Sezze stand gastronomico e show cooking 53°sagra del carciofo;
4. Sezze show cooking e attività di orientamento in entrata piazzale CONAD;

FARE CON GUSTO: laboratorio di pasticceria;

DA NORD A SUD L'ITALIA DEGLI SPUMANTIZZATI: una storia d'eccellenza tra mito e realtà ;

OLIMPIADI DI FILOSOFIA: pranzo didattico.

USCITE DIDATTICHE 2023/24:

- **COLDIRETTI ROMA:** visita esposizione mercato agroalimentare Coldiretti
- **EUROCHOCOLATE E VISITA ALLA FABBRICA DELLA PERUGINA- PERUGIA**
- **DOLCE ROMA FEST – THE WORLD OF PASTRY**
- **VISITA AL MOLINO CIPOLLA- TERRACINA**
- **VISITA AL FRANTOIO ORSINI – PRIVERNO**
- **SIGEP- RIMINI-THE DOLCE WORLD EXPO** in collaborazione con l'istituto alberghiero Malatesta
- **VISITA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA MONTI CECUBI- ITRI**
- **VISITA ALL'ISOLA TIBERINA - GHETTO EBRAICO e CATACOMBE** a Roma
- **VISITA AL PALAZZO DEL QUIRINALE:** appartamenti, vasellame, porcellane e laboratori di cucina;
□ **VISITA A PALAZZO FIUGGI** hotel a 5 stelle lusso in collaborazione con l'istituto alberghiero M. Buonarroti di Fiuggi.
- **TOUR ENOGASTRONOMICO e STORICO-ARTISTICO** in Emilia-Romagna in collaborazione con l'istituto alberghiero di Correggio.
- **LABORATORIO SENSORIALE SUL GRANA PADANO** a cura del formatore Paolo Parisse.
- **LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO** a cura del RSU prof. Morea Giancarlo.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI

Nel corrente anno scolastico, all'interno delle programmazioni delle singole discipline, sono stati trattati i seguenti nuclei tematici fondamentali e interdisciplinari.

NUCLEO TEMATICO	INSEGNAMENTI COINVOLTI
IL SÉ E L'ALTRO	Italiano. Lab.enogastronomia-cucina. Lab.enogastronomia-sale vendita. Scienza e cultura dell'alimentazione. Inglese. Matematica. Diritto. Francese
IL TRICOLORE ITALIANO	Italiano. Lab.enogastronomia-cucina. Lab.enogastronomia-sale vendita. Scienza e cultura dell'alimentazione. Inglese. Matematica. Diritto. Francese
UOMO,SOCIETA' E AMBIENTE	Italiano. Lab.enogastronomia-cucina. Lab.enogastronomia-sale vendita. Scienza e cultura dell'alimentazione. Inglese. Matematica. Diritto. Francese
SVILUPPO E PROGRESSO	Italiano. Lab.enogastronomia-cucina. Lab.enogastronomia-sale vendita. Scienza e cultura dell'alimentazione. Inglese. Matematica. Diritto. Francese

UDA CITTADINANZA E COSTITUZIONE

PROGETTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA del CONSIGLIO DI CLASSE

CORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO

CLASSE 5 A-INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024/25

In applicazione della Legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica” – Allegato C

Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all’insegnamento trasversale dell’educazione civica

Linee guida per l’insegnamento trasversale dell’educazione civica. D.M. n. 183 del 7 settembre 2024.

OBIETTIVI FORMATIVI ATTESI

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

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. 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.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell’azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

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.

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

ALBERGHIERO	II	IV cuc	IV sala	IV acc	V cuc	V sala	V acc	MATERIE
Sviluppo sostenibile								
Sviluppo economico sostenibile	3	4	4	4	4	4	4	MAT
Cultura di impresa. Iniziativa economica singola e Associate	3	4	4	4	4	4	4	TDA
Valorizzazione del "Made in Italy"	8	8	8		8	8		SALA/CUC
Valorizzazione del "Made in Italy" patrimonio				4			4	T.COM ITA ACC
Rispetto e valorizzazione	4	4	4	4	4	4	4	STORIA
culturale Rispetto e				4			4	ING/FRA/ALIM
patrimonio culturale conoscenza	3	4	4	4	4	4	4	
del territorio	12	12	12	12	12	12	12	
Salute e benessere								
TOTALE ORE	33	36	36	36	36	36	36	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO – PER UNA CITTADINANZA CONSAPEVOLE		
DISCIPLINA	ORE	TEMATICHE
STORIA	4	Tutela e valorizzazione del patrimonio artistico e culturale: - Art. 9 della Costituzione. Il concetto di cultura. Il patrimonio mobile e immobile. Il concetto di paesaggio. - L’Unesco. - Storia dell’inno e della bandiera italiana
ITALIANO	4	
INGLESE	4	Salute e benessere: -My plate -The colors of health
FRANCESE	4	Salute e benessere: - Manger un peu de tout, c’est bien manger -La pyramide alimentaire. -Le bien-être en cinq couleurs
DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVA	4	Cultura di impresa. Iniziativa economica singola e associata: -Concetto di impresa ed imprenditore. Definizione di azienda. -I principali modelli di società commerciali
LAB. SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA e VENDITA	4	Rispetto e valorizzazione patrimonio culturale: -Il made in Italy. -I prodotti del territorio. -Tutela del prodotto tipico. -Cibo e cultura.
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	4	Salute e benessere: - L’alimentazione equilibrata - Il cliente e le sue esigenze
MATEMATICA	4	Sviluppo economico sostenibile: -Ridurre l’uso della plastica per sostenere l’ambiente; - Indice di massa corporea o BMI per raggiungere il peso forma evitando il JUNK FOOD.
LAB. SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA	4	Valorizzazione del “Made in Italy”: - I piatti della cucina italiana nel mondo - I prodotti a marchio di tutela - La qualità alimentare - Il territorio, la cultura nel piatto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA

	4	5	6	7	8	9	10
Conoscenze	La conoscenza dei temi trattati è inesistente	La conoscenza dei temi proposti è episodica, e non consolidata	La conoscenza dei temi trattati è essenziale	La conoscenza dei temi trattati è diffusa	La conoscenza dei temi trattati è consolidata e organizzata	La conoscenza dei temi trattati è esauriente	La conoscenza dei temi trattati è completa
Abilità	L'alunno non è in grado di cogliere relazioni con le diverse discipline	L'alunno coglie relazioni con le diverse discipline in modo sporadico	L'alunno coglie relazioni con le altre discipline soltanto nei casi più semplici e immediati	L'alunno coglie relazioni con le altre discipline in maniera adeguata	L'alunno coglie relazioni con le altre discipline con buona pertinenza	L'alunno coglie relazioni con le altre discipline con completezza e apportando contributi personali	L'alunno coglie relazioni con le altre discipline con completezza apportando contributi personali, adattando i contenuti al variare delle situazioni

Il docente coordinatore per L'Educazione Civica
Prof. Francesca Arciprete

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

In base a quanto deliberato dal Consiglio di classe, sono state svolte le seguenti simulazioni delle prove d'esame:

Tipologia Prova	Disciplina	Data
Simulazione prima prova	Italiano	13/03/2025
Simulazione seconda prova	Scienza e cultura dell'alimentazione	03/04/2025
Simulazione Colloquio	Discipline interessate	Terza settimana di Maggio

In ordine alle tipologie di testo indicate nei QdR, la distribuzione delle scelte degli studenti è la seguente:

□ Simulazione prima prova: 5 Tipologia A/5 Tipologia B

PRIMA PROVA SCRITTA

Articolo 19 O.M 67 del 31 marzo 2025 (Prima prova scritta)

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

SECONDA PROVA SCRITTA

Articolo 20 O.M 67 del 31 marzo 2025 (Seconda prova scritta)

Comma 1: La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Comma3: Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Comma 8: Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

COLLOQUIO

Articolo 22 O.M 67 del 31 marzo 2025(Colloquio)

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO/attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
- c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma

5.

4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la

dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

8. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;

b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

MATERIALI E INDICAZIONI UTILI ALLO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto dei nuclei tematici fondamentali effettivamente svolti e sottoelencati:

- **Il sé e l'altro**
- **Uomo, società e ambiente**
- **Sviluppo e progresso**
- **Il tricolore italiano**

A seguire si forniscono indicazioni utili allo svolgimento del colloquio e si esplicitano progetti, esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi.

ALLEGATI

PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE

- LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- LABORATORIO DI SALA E VENDITA
- INGLESE
- FRANCESE
- MATEMATICA
- DIRITTO
- ITALIANO
- STORIA

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

GRIGLIA PRIMA PROVA TIP. A

GRIGLIA PRIMA PROVA TIP. B

GRIGLIA PRIMA PROVA TIP. C

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

GRIGLIA SECONDA PROVA

GRIGLIA COLLOQUIO ORALE

FOGLIO FIRME

ISSS.PACIFICI E DE MAGISTRIS SEZZE (LT)

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2024-25 CLASSE V A SERALE

ENOGASTRONOMIA LAB. SERVIZI DI CUCINA

Prof. D'AGOSTINO ORESTE

PROGRAMMA TEORICO

19/09/24	STORIA ED EVOLUZIONE DELLA CUCINA- LA BRIGATA DI CUCINA IERI E OGGI
15/10/24	I CEREALI LE FARINE GLI AMIDI LE UOVA IL LATTE E DERIVATI
29/10/24	H.A.C.C.P.
17/12/24	RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA IL CATERING E IL BANQUETING
07/01/25	ED. CIVICA VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY (I PIATTI DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO I PRODOTTI – I PRODOTTI A MARCHIO DI TUTELA- LA QUALITA' ALIMENTARE- IL TERRITORIO, LA CULTURA NEL PIATTO
28/01/25	LE GAMME ALIMETARI – GLI STILI GASTRONOMICI
17/02/25	I METODI DI CONSERVAZIONE
18/02/25	GLI STILI GASTRONOMICI (COMPLETAMENTO)
25/02/25	UDA CONDIVISE: IL TRICOLORE ITALIANO (I PIATTI CHE RAPPRESENTANO L'ITALIA NEL MONDO LA PIZZA, IL TIRAMISU', IL PANETTONE MILANESE) UDA CONDIVISE UOMO SOCIETA' E AMBIENTE : PRODOTTI BIO E KM 0 – PRODOTTI DEL TERRITORIO DELL' AGROPONTINO UDA CONDIVISE: IL SE' E L'ALTRO (IL MENU' LE INTOLLERANZE, GLI ALLERGENI)
01/04/25	EDUCAZIONE CIVICA 2° PARTE: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY "i prodotti a marchi di tutela e i piatti che rappresentano l'italia nel mondo" UDA CONDIVISE: SVILUPPO E PROGRESSO (I PRODOTTI E I PIATTI CHE RAPPRESENTANO L'ITALIA NEL MONDO; LA PIZZA, IL TIRAMISU', IL PANETTONE M.)
08/04/25	L'OLIO E I CONDIMENTI IL CIOCCOLATO E IL TEMPERAGGIO
15/04/25	L'ANALISI SENSORIALE E LE DEGUSTAZIONI

29/04/25	Ripetizione e esercitazione su argomenti trattati in funzione dell'esame di maturità, (H.A.C.C.P., TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA', LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE COTTURA DI SICURAZZA, DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE MERCI
06/05/25	LA GASTRONOMIA NEL MONDO
13/05/25	LA QUALITA' ALIMENTARE*

PROGRAMMA PRATICO 3° PERIODO SERALE

LAB 1	MENU CAMPANIA 2	Mozzarella in carrozza, Frittata di maccheroni, Crocche' di patate, Pasta patate e provola, Baba al rum.
LAB 2	MENU PUGLIA	Orecchiette alle cime di rape; Patate, riso e cozze; Bombette pugliesi con fave e cicoria; cartellate pugliesi.
LAB 3	PANIFICAZIONE	
LAB 4	MENU BASILICATA /CALABRIA	Capriata materana, Perciatelli al sugo di nduja, Tiella silana, Chinulilli calabresi.
LAB 5	MENU SICILIA	Sarde a beccafico; Rizzuole palermitane; Busiate al pesto siciliano; Pannelle; Cannoli siciliani.
LAB 6	MENU SARDEGNA	Culurgiones; Fregola sarda ai frutti di mare; Malloreddus alla campidanese; Seadas; Pane carasau
LAB 7	CUCINA INTERNAZIONALE	Paella spagnola; Zuppa di cipolle; Moussaka; Sacher torte
LAB 8	CUCINA MODERNA	Torta al radicchio e bagna Cauda. Risotto con pere, caciocavallo silano, riduzione al nero buono e noci. Sovra cosce di pollo con funghi e porro, salsa suprema e cipolle brasate. Mousse al mascarpone con crema inglese al caffè.
LAB 9	CUCINA MODERNA	Tortino di verza e baccalà, crema di fagioli cannellini. Ziti spezzati con genovese di pesce spada e pecorino. Filetto di spigola con scarola, olive di Gaeta e mandorle, patate speziate. Tartufi al rum e cioccolateria.
LAB 10	CUCINA MODERNA	Chips di polenta e baccalà. Fregola sarda con gamberi, burrata e piselli. Salmone in crosta di nocciole, broccoli e patate. Variazione di krapfen.
LAB 11	CUCINA MODERNA	Tarte tatin con cipolla rossa e gelato al gorgonzola. Gnocchetti di ricotta con cavolfiore, noci e Grana Padano. Coniglio ripieno con castagne e guanciale, salsa di mirtilli e raviolo di patate. Pera croccante e fondente.
LAB 12	CUCINA MODERNA	Gamberi e fini fini. Anolini alla puttanesca con tonno fresco, pomodori confit e basilico. Calamari in tempura, hummus di ceci e carciofi croccanti. Lemon tarte pie.
LAB 13		Salmone marinato, verdure dell'orto, yogurt e frutti rossi. Tagliatelle al nero di seppia, fettuccine di seppie e asparagi. Filetto di spigola in manto di guanciale e cozze con patate e spinaci.

		Tortino al cioccolato dal cuore morbido.
	LAB 14	Mozzarella e broccoletti. Tortelli di brasato al nero buono, zucca fumè e fonduta di mandorle. Filetto di maiale con douxelle di nocciole e finferli, in crosta, visciole e ortaggi. Zeppole di san Giuseppe
LAB 16		Uovo e carciofi. Tortello cacio e pepe, piselli e guancialetto croccante. Stinco di maiale alla birra, purè e verdure tornite al burro. Pastiera napoletana

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE
CLASSE VA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
CORSO D’ISTRUZIONE PER ADULTI
Prof.ssa Francesca Arciprete

UDA 1: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- Caratteristiche degli alimenti
- Macronutrienti e micronutrienti
- Funzione degli alimenti
- La classificazione degli alimenti
- Dieta sana ed equilibrata
- Valutazione dello stato nutrizionale (IMC)
- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- La dieta del neonato e del lattante
- L’alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell’adolescente
- La dieta dell’adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età
- La dieta dello sportivo
- Dieta mediterranea
- Dieta vegetariana

UDA 2: ALIMENTAZIONE E MALATTIE CORRELATE

La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Ipertensione arteriosa
- Iperlipidemia e aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
- Il diabete mellito
- L’obesità

Allergie e intolleranze alimentari

- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia

Alimentazione e tumori.

- I tumori

Disturbi alimentari

- Anoressia
- Bulimia

UDA 3: LA SICUREZZA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Aspetti generali e HACCP
- Le micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari (salmonella e botulismo)
- I funghi microscopici
- Le parassitosi (toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi)

Conservazione degli alimenti

- Metodi di conservazione fisici, chimici, fisico-chimici e biologici degli alimenti

UDA 4: LE ABITUDINI ALIMENTARI*

- Valorizzazione dei prodotti enogastronomici e della tipicità

*Argomenti svolti dopo il 14/05/2025

Educazione civica

- 1°QUADRIMESTRE: “Salute e benessere/L'alimentazione equilibrata”
- 2°QUADRIMESTRE: “Salute e benessere/ Il cliente e le sue esigenze”

Percorsi tematici interdisciplinari

- Il sé e l'altro: UDA1 Alimentazione equilibrata
- Sviluppo e progresso: UDA 2 Alimentazione e malattie correlate
- Uomo, società e ambiente: UDA 3 La sicurezza alimentare
- Il Tricolore italiano: UDA 4 Le abitudini alimentari

Data

08/05/2025

Firma

Prof.ssa Francesca Arciprete

Programma svolto di Sala - Vendita
VA alberghiero
(corso di istruzione per adulti Secondo Livello)
Terzo periodo didattico indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Docente: Gianluigi Maietta

Testi in uso: testi del docente, appunti semplificati prodotti dal docente, fotocopie

CONOSCENZE (CONTENUTI DISCIPLINARI DEL PROGRAMMA SVOLTO)

PROFESSIONE RISTORAZIONE

- Le aziende della ristorazione commerciale.
- Lavorare nelle aziende gastronomiche.
- La sicurezza e l'igiene.

IL BAR A TEMA

- Le nuove tendenze del settore.
- Definizione e classificazione delle bevande miscelate.
- I bicchieri e le attrezzature particolari.

IL LAVORO DI SALA

- Comunicare con il cliente.
- Il ciclo cliente.
- Attrezzature e mise en place.
- Il ruolo del venditore.
- L'arte della comunicazione.

IL SERVIZIO: ANTIPASTI, SALUMI E FORMAGGI

- Le tipologie di antipasti.
- Le tipologie di formaggi.
- La porzionatura e il servizio.

ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA

- Cucinare in sala.
- La cucina flambé.

I VINI

- La vinificazione.
- Il metodo classico e il metodo Charmat.
- La normativa del settore.
- L'analisi delle caratteristiche organolettiche.
- L'abbinamento tra cibo e vino.

LA CAFFETTERIA

- La produzione del caffè.
- L'estrazione del caffè.
- Il montaggio del latte.
- Il macina-dosatore.
- La manutenzione.

LA BIRRA

- La produzione della birra.
- Le birre artigianali.
- Classificazione della birra in Italia.
- Gli stili birrai.

I SUPERALCOLICI

- La produzione dei distillati.
- La distillazione continua e discontinua.
- Classificazione e servizio.
- I liquori e creme liquore.
- Il gin e il rum nelle diverse aree geografiche del mondo.
- I vari tipi di ghiaccio per i cocktail e per i distillati.

EDUCAZIONE CIVICA

- Il made in Italy.
- I prodotti del territorio.
- Tutela del prodotto tipico.
- Cibo e cultura.

Sezze, 05/05/2025

Prof. *Gianluigi Maietta*



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE UFFICIO
SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE "PACIFICI E DE MAGISTRIS"
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO – LICEO CLASSICO – LICEO
SCIENTIFICO LICEO SCIENZE SOCIALI - IPSEO ALBERGHIERO CORSI
DI ISTRUZIONE PER ADULTI ITE (ex SIRIO)/ALBERGHIERO**



PROGRAMMA SVOLTO: INGLESE

Enogastronomia e ospitalità Alberghiera (serale)

Classe: 5^A Indirizzo : Cucina Anno scolastico 2024/2025

Docente: Claudia Astefanoaei

UdA 1 : THE WORKPLACE

- Grammar.
- The kitchen brigade. Describing tasks, qualities and responsibilities.
- A chef's uniform and hygiene rules.
- Kitchen tools.
- Cooking verbs.
- Food preparation appliances and devices. □ Communication in the kitchen.

UdA 2: FOOD AND HEALTH

- Grammar.
- Emerging food trends: plant based food, zero waste, fusion cuisine, organic food, gourmet dishes.
- Local and organic food: km 0 food.
- The Mediterranean diet.
- Recipes: local traditional soups, spaghetti al pomodoro, pasta with courgettes.

UdA 3: MENUS AND MEALS: SUSTAINABLE AND INCLUSIVE FOOD AND WINE

- Grammar.
- Hints of: Planning a food and wine event □ Famous Italian food and wines.
- Sustainability Principles.
- Cultural and Inclusive Menu.
- Digital tools to promote food and wine.

UdA 4: * FOOD SAFETY AND HYGIENE: argomenti non svolti.

- Grammar.

EDUCAZIONE CIVICA:

1° e 2°quadrimestre: SALUTE E BENESSERE. My plate/The colors of health.

Sezze, 05/05/2025

Docente

Prof.ssa Claudia Astefanoaei

(Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993)

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE “PACIFICI E DE MAGISTRIS” Sezze-LT

Corso di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera per Adulti (corso serale)

Classe : V^A **Indirizzo : Cucina** **Anno scolastico 2024 – 2025**

Disciplina: FRANCESE

Docente: Prof.ssa Mitrano Annamaria

Programma svolto

UDA 1 : Manger bien, manger mieux, manger éthique

Les vins:étapes de production, dégustation, classification, vins français et vins italiens

Le régime méditerranéen ..

La pyramide alimentaire.

CULTURE: la tenue professionnelle et la brigade de cuisine

UDA . 2 Alimentation saine

Les labels de qualité, le bio, le slow food.

La conservation des aliments. l'HACCP. L'alimentation des adolescents.

L'alimentation du sportif..

UDA 3 La santé dans l'assiette

Les produits Bio .

Un régime équilibré.

Recettes : Les crêpes/ Quiche Lorraine

UDA 4. L'éthique à table Les

menus religieux.

UDA 5 Educazione civica

Primo quadrimestre : Salute e benessere: - Manger un peu de tout, c'est bien manger.

Secondo quadrimestre : Salute e benessere: -La pyramide alimentaire. -Le bien-être en cinq couleurs.

Sezze, 05/05/2025

Prof.ssa Annamaria Mitrano

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Pacifici De Magistris"
Sezze (LT)

Indirizzo di studio: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Annualità: 2024/25

Classe 5° A

Disciplina: Matematica

Docente: Prof.ssa D'Agnese Marina

Programma effettivamente svolto

U.d.A. 1 – RICHIAMO CONCETTI ANNI PRECEDENTI Contenuti:

Monomi e polinomi;

Prodotti notevoli;

Equazioni di primo e secondo grado; Disequazioni di primo grado.

U.d.A. 2 – DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO Contenuti:

Disequazioni e principi di equivalenza; disequazioni di secondo grado intere, fratte e sistemi di equazioni; studio del segno di un prodotto.

U.d.A. 3 – LE FUNZIONI Contenuti:

Campo di esistenza (o dominio) delle funzioni;

Intersezioni con gli assi cartesiani; Segno di una funzione.

U.d.A. 4 – FUNZIONI ECONOMICHE

Contenuti:

Le forme di mercato;

Funzione di domanda ed offerta. Ricerca del prezzo di equilibrio;

Costi, ricavi e profitto;

Breakeven point;

Elasticità della domanda.

U.d.A. 5 – LA RICERCA OPERATIVA

Contenuti:

Le fasi della Ricerca Operativa;

Problemi di ottimizzazione;

Problemi di scelta;

Scelta tra più alternative.

U.d.A. 6 – LA STATISTICA Contenuti:

Indagine statistica;

Frequenza assoluta, frequenza relativa, frequenza percentuale;

Media, mediana e moda;

Rappresentazioni grafiche: ortogramma, istogramma, aerogramma, diagramma cartesiano*.

U.d.A. 7 – EDUCAZIONE CIVICA: SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE Contenuti:

Ridurre l'uso della plastica per sostenere l'ambiente;

Indice di massa corporea o BMI per raggiungere il peso forma evitando il JUNK FOOD.

Sezze, 05/05/2025

Il docente
Prof.ssa Marina D'Agnese

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Pacifici e De Magistris" LICEO CLASSICO-LICEO SCIENTIFICO
- LICEO SCIENZE UMANE - ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE-IPSSAR Viale Cappuccini,snc-04018 Sezze (LT)
(0773887415 (istsuperioresezze@libero.it CF 91007010597

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

anno scolastico 2024/25

Classe V A

Docente: prof. Loredana D'Urso

Libro di testo consigliato: Gestire le imprese ricettive. Rascioni- Ferriello. ED. TRAMONTANA

Programma svolto

U.d.A. 1 – IL MERCATO TURISTICO Contenuti:

Il mercato turistico internazionale

- I caratteri del turismo
- I fattori influenzano il turismo internazionale □ Gli organismi e le fonti normative internazionali:
- Organismi internazionali
- Organi dell'Unione europea
- Fonti normative internazionali e comunitarie

Il mercato turistico nazionale

- strumenti di analisi del mercato turistico interno

U.d.A. 2 – IL MARKETING: ASPETTI GENERALI Contenuti:

- Il marketing dei servizi turistici
- Il marketing integrato
- Il marketing strategico
- le fonti informative

- l'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- la segmentazione
- il target
- il posizionamento
- la determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

- la politica di prodotto, il ciclo di vita del prodotto
- la politica di prezzo
- la politica di distribuzione
- la politica della comunicazione
- marketing mix
- Il web marketing

U.d.A. 3 – IL MARKETING PLAN Contenuti:

- Marketing plan di una piccola impresa
- Marketing plan di un'impresa medio/grande

U.d.A. 4 - NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO

I contratti delle imprese ristorativo-ricettive: cenni

- Catering
- Banqueting
- Deposito

La Normativa sulla Sicurezza ed Alimentare Contenuti:

- Le norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro
- Normativa alimentare: l'etichettatura degli alimenti
- Tracciabilità e rintracciabilità

U.d.A. EDUCAZIONE CIVICA : cultura di impresa. Iniziativa economica singola ed associata Contenuti:

- Concetto di impresa ed imprenditore. Definizione di azienda.
- I principali modelli di società commerciali

Data 07-5-2025



Docente

Prof. Loredana D'Urso



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "PACIFICI
E DE MAGISTRIS"

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO – LICEO CLASSICO – LICEO SCIENTIFICO
LICEO SCIENZE SOCIALI - IPSEA ALBERGHIERO
CORSI DI ISTRUZIONE PER ADULTI ITE (ex SIRIO)/ALBERGHIERO
CF 91007010597 - Codice Ipa UFQY89



Programma svolto di Italiano

V A alberghiero

(corso di istruzione per adulti Secondo Livello)
Terzo periodo didattico indirizzo Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera

Docente: Riccardo Simonelli

Testi in uso: testi del docente, appunti semplificati prodotti dal docente, fotocopie

1. IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE, SECONDO LE INDICAZIONI DEL DIPARTIMENTO, SONO STATI CONSEGUITI I SEGUENTI OBIETTIVI IN TERMINI DI ITALIANO

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana del Novecento in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento- Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei testi letterari più significativi.- Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite.- Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature	<ul style="list-style-type: none">- Orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali.- Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico.- Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.- Interpretare testi poetici con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico- Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei testi letterari più significativi	<ul style="list-style-type: none">-Conoscere le tecniche compositive delle tipologie testuali previste per la prima prova dell'esame di stato- Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari.- Conoscere vita, opere, poetica e pensiero dei principali autori del periodo considerato.-Conoscere le correnti letterarie e il contesto storico-culturale degli autori considerati.

CONOSCENZE (CONTENUTI DISCIPLINARI DEL PROGRAMMA SVOLTO)

IL ROMANTICISMO

- Il passaggio dal Neoclassicismo al Romanticismo. Le tematiche fondamentali del movimento romantico.
- **Giacomo Leopardi.** Il pensiero poetante. I Canti: L'infinito, A Silvia, Il sabato del villaggio, La ginestra.
- **Alessandro Manzoni.** Il romanzo storico. I promessi sposi.

L'ETÀ DEL POSITIVISMO: REALISMO, NATURALISMO, VERISMO.

- L'età post-unitaria (1861 - 1900): il Positivismo
- Naturalismo francese e Verismo italiano: analogie e differenze.
- **Giovanni Verga.** Biografia, pensiero, poetica e opere.
- I Malavoglia: contenuti, temi e trama con lettura di passi scelti. I Malavoglia, cap.3 Il Naufragio della Provvidenza.
- **Giosuè Carducci.** Biografia, pensiero, poetica e opere. Rime nuove e Odi barbare. Il classicismo e la poesia civile.
- Letture: Pianto antico e San Martino

IL DECADENTISMO. SIMBOLISMO ED ESTETISMO

- **Giovani Pascoli:** Biografia, pensiero, poetica e opere.
- Myricae 1891 e 1911: composizione, struttura e temi. Poesie scelte: X agosto; L'assiuolo I canti di Castelvecchio: composizione, struttura e temi.
- Il fanciullino (la poetica, il simbolismo e gli elementi tradizionali).
- **Gabriele D'Annunzio:** Biografia, pensiero, poetica e opere
- L'estetismo, il superomismo e il panismo
- Lettura: da Alcyone: "La pioggia nel pineto"

L'ERMETISMO

- **Giuseppe Ungaretti.** Biografia, pensiero, poetica e opere.
- Il porto sepolto, Allegria di naufragi, L'allegria.
- Letture: San Martino del Carso, Veglia, Sono una creatura. L'orrore e la disumanizzazione della guerra.
- * **Salvatore Quasimodo.** Biografia, pensiero, poetica e opere.
- Alle fronde dei salici. La tragica esperienza della Seconda guerra mondiale.
- * **Eugenio Montale.** Biografia, pensiero, poetica e opere. Il male di vivere. Il correlativo oggettivo.
- Letture: Spesso il male di vivere ho incontrato; Meriggiare pallido e assorto; Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.
- * **Umberto Saba.** Biografia, pensiero, poetica e opere.

- L'onestà della poesia. La capra; Goal.

IL ROMANZO ITALIANO DEL NOVECENTO

- **Luigi Pirandello.** Biografia, pensiero, poetica e opere.
- La crisi di identità dell'uomo nel Novecento. Le convenzioni sociali e il tema della maschera.
- Il fu Mattia Pascal. Struttura, trama e tematiche.
- Uno, nessuno e centomila. Struttura, trama e tematiche.
- **Italo Svevo.** Biografia, pensiero, poetica e opere.
- Il romanzo psicoanalitico. L'influsso di Freud e Joyce.
- La coscienza di Zeno. Struttura, trama e tematiche.

EDUCAZIONE CIVICA:

- Tutela e valorizzazione del patrimonio artistico e culturale con riferimento all'art. 9 della Costituzione. Il concetto di cultura. Il patrimonio mobile e immobile. Il concetto di paesaggio. L'Unesco.
- Storia dell'inno e della bandiera italiana

* Argomenti ancora non svolti alla data odierna

Sezze, 05/05/2025

Prof. *Riccardo Simonelli*



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "PACIFICI
E DE MAGISTRIS"
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO – LICEO CLASSICO – LICEO SCIENTIFICO
LICEO SCIENZE SOCIALI - IPSEOA ALBERGHIERO CORSI
DI ISTRUZIONE PER ADULTI ITE (ex SIRIO)/ALBERGHIERO
CF 91007010597 - Codice Ipa UFQY89



Programma svolto di Storia
VA alberghiero
(corso di istruzione per adulti Secondo Livello)
Terzo periodo didattico indirizzo Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera
Docente: Riccardo Simonelli
Testi in uso: testi del docente, appunti semplificati prodotti dal docente, fotocopie

1.IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE, SECONDO LE INDICAZIONI DEL DIPARTIMENTO, SONO STATI CONSEGUITI I SEGUENTI OBIETTIVI IN TERMINI DI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">– Confrontarsi senza timore con chi possiede costumi, lingue, credenze, concezioni della vita diverse.– Attingere alla conoscenza storica come memoria collettiva, al fine di valutare il presente con apertura critica.– Possedere una coscienza per una vita civile, attiva e responsabile.	<ul style="list-style-type: none">– Valutare diversi tipi di fonti, leggere documenti storici e confrontare diverse tesi interpretative.– Cogliere gli elementi di affinità e continuità, diversità e discontinuità tra civiltà diverse.– Utilizzare metodi e strumenti per la lettura dei processi storici e per l'analisi della società contemporanea.	<ul style="list-style-type: none">– Conoscere in maniera sicura il lessico storico. – Conoscere le corrette coordinate spazio-temporali di eventi e periodi storici.– Padroneggiare i concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici e ai tipi di società.

CONOSCENZE (CONTENUTI DISCIPLINARI DEL PROGRAMMA SVOLTO)

L'ETÀ POST-RIVOLUZIONARIA E IL REGIME DI NAPOLEONE

- Napoleone alla conquista dell'Italia.
- La fine della repubblica e la dittatura.
- Da console a vita a imperatore. Il regime napoleonico dall'apice al crollo.

L'ETÀ DEI RISORGIMENTI

- L'età della Restaurazione. Il congresso di Vienna e il nuovo assetto dell'Europa • I moti nazionali e liberali degli anni 1820-1830.
- L'industrializzazione, il socialismo e le rivoluzioni del '48. Industrializzazione e sviluppo tecnico scientifico.
- Il '48 in Italia e la Prima guerra d'indipendenza.
- La Seconda guerra d'Indipendenza e l'Unità d'Italia nel 1861.

EUROPA E MONDO NEL SECONDO OTTOCENTO

- La Seconda rivoluzione industriale e la questione sociale.
- Stati-nazione e nuovi equilibri. La Francia di Napoleone III, la Prussia di Bismarck, l'impero austro-ungarico e la Russia, l'Inghilterra vittoriana.
- I problemi dell'Italia unita: Destra e Sinistra a confronto.
- L'imperialismo e il mondo extra-europeo. La nuova fase del colonialismo: l'imperialismo.

L'ETÀ DELL'IMPERIALISMO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo. La *belle époque*.
- L'Italia giolittiana. I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia. La politica estera e la guerra di Libia.
- La Prima guerra mondiale. Il 1914: fallimento della guerra lampo. L'Italia dalla neutralità alla guerra. La guerra di posizione. L'economia di guerra. Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra.
- L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto. La conferenza di Pace e la Società delle Nazioni.

L'ETÀ DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Il Dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo.
- La crisi del liberalismo: la questione di Fiume e il biennio rosso. Verso la dittatura fascista.
- La crisi della Germania repubblicana e il Nazismo. Hitler e la nascita del nazionalsocialismo. L'ideologia nazista e l'antisemitismo. Le leggi di Norimberga.
- Il regime fascista in Italia. La politica interna ed economica. La politica estera. Le leggi razziali.
- L'Europa e il mondo verso una nuova guerra. L'alleanza tra Germania, Italia e Giappone.
- La Seconda guerra mondiale. La guerra-lampo iniziale. L'inizio della controffensiva alleata. La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia. La vittoria degli Alleati. Lo sterminio degli ebrei.

*** IL MONDO BIPOLARE: DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISSOLUZIONE DELL'URSS**

- Usa-Urss: dalla prima guerra fredda alla “coesistenza pacifica”.
- La decolonizzazione in Asia e in Africa e la questione mediorientale.
- Dalla seconda guerra fredda alla caduta del muro di Berlino.
- L'Italia della Prima repubblica.

EDUCAZIONE CIVICA:

- Tutela e valorizzazione del patrimonio artistico e culturale con riferimento all'art. 9 della Costituzione. Il concetto di cultura. Il patrimonio mobile e immobile. Il concetto di paesaggio. L'Unesco.
- Storia dell'inno e della bandiera italiana

* Argomenti non svolti alla data odierna

Sezze, 05/05/2025

Prof. *Riccardo Simonelli*

COLLEGAMENTI ITALIANO E STORIA

PERCORSO	ITALIANO	STORIA
UOMO, SOCIETÀ E AMBIENTE	Giuseppe Ungaretti. L'esperienza disumana della guerra nelle trincee del Carso. Poesia: "Sono una creatura"	La Prima guerra mondiale 1914-1918: da guerra lampo (di movimento) a guerra di posizione.
IL SÉ E L'ALTRO	Luigi Pirandello. La crisi d'identità dell'uomo nel Novecento. Le convenzioni sociali, il rapporto con gli altri e la maschera. Romanzi: "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno e centomila".	I totalitarismi. L'idea di superiorità della razza ariana tedesca nei confronti di tutti gli altri popoli. L'antisemitismo, le leggi di Norimberga e la dittatura nazista. Le leggi razziali in Italia e la dittatura fascista.
IL TRICOLORE ITALIANO	Luigi Pirandello, orgoglio italiano, perché vincitore del premio Nobel per la letteratura nel 1934. La crisi d'identità dell'uomo nel Novecento. Le convenzioni sociali, il rapporto con gli altri e la maschera. Romanzi: "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno e centomila".	Luigi Pirandello, inizialmente, aderisce al Fascismo e poi se ne allontana. Il regime fascista, la dittatura di Mussolini. Un altro orgoglio italiano: la Resistenza contro i nazifascisti durante la Seconda guerra mondiale.
SVILUPPO E PROGRESSO	Italo Svevo. Il nuovo ed innovativo romanzo psicoanalitico che cambia totalmente il modo di scrivere tradizionale. L'influsso di Freud e il concetto di inconscio. Romanzo: "La coscienza di Zeno".	Non sempre, purtroppo, lo sviluppo tecnologico coincide con il progresso umano: l'utilizzo, durante la Seconda guerra mondiale, delle bombe atomiche da parte degli Stati Uniti contro il Giappone. La Seconda guerra mondiale.

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO - ESEMPIO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare
tremulo di cicale!

Stridule pel filare moveva
il maestrale le foglie
accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole
in fascie polverose: erano in
ciel due sole nuvole, tenui,
róse¹: due bianche
spennellate in tutto il ciel
turchino.

Siepi di melograno, fratte
di tamerice², il palpito
lontano d'una trebbiatrice,
l'*angelus* argentino³...

dov'ero? Le campane mi
dissero dov'ero,
piangendo, mentre un
cane latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myrica* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

PROPOSTA A2

Elsa Morante, *La storia* (Einaudi, Torino, 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra". Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Usepe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Usepe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"⁴. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

⁴ Sta per aeroplani nel linguaggio del bambino. ⁵ In braccio.

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ministero dell'Istruzione e del Merito

“Useppe! Useppee!” urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: “Mà sto qui”, le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo⁵ [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume⁵. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. “Non è niente”, essa gli disse, “Non aver paura. Non è niente”. Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

“Nente...” diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁶ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁷ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁸, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁹ intatto, il casamento¹¹ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Useppe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: “Bii, Bii”

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconvolati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o raspando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Useppe continuava a chiamare:

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?

⁵ Non ferito.

⁶ Accanto.

⁷ Piena di polvere.

⁸ Strappate via.

⁹ Cominciò a vedere, a riconoscere. ¹¹ Il palazzo, il caseggiato.

3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neurali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il “*melting pot*”, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale “*melting pot*” su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante “biologico”, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico “cervello planetario”.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro

Ministero dell'Istruzione e del Merito

diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “Cogito, ergo sum”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio. Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]

(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “*La scienza e l'uomo*”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna).

Comprensione e analisi

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il melting pot, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

Produzione La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato*, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

Ministero dell'Istruzione e del Merito

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che “svettano” maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al “software”, cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è “immateriale”, cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la “distruzione creativa”, vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali. Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta ‘distruzione creativa’?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione ‘ricchezza immateriale’?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell'autore, un ‘sistema molto efficiente’?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.

Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

«Bisogna proporre un fine alla propria vita per viver felice. O gloria letteraria, o fortune, o dignità, una carriera in somma. Io non ho potuto mai concepire che cosa possano godere, come possano viver quegli scioperati e

Ministero dell'Istruzione e del Merito

spensierati che (anche maturi o vecchi) passano di godimento in godimento, di trastullo in trastullo, senza aversi mai posto uno scopo a cui mirare abitualmente, senza aver mai detto, fissato, tra se medesimi: a che mi servirà la mia vita? Non ho saputo immaginare che vita sia quella che costoro menano, che morte quella che aspettano. Del resto, tali fini vaglion poco in sé, ma molto vagliono i mezzi, le occupazioni, la speranza, l'immaginarseli come gran beni a forza di assuefazione, di pensare ad essi e di procurarli. L'uomo può ed ha bisogno di fabbricarsi esso stesso de' beni in tal modo.» G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, Firenze 1988, p. 4518,3.

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di “arte della felicità”: secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a “nuda vita” fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesanellerawhatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisce: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito. A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del “tempo reale”.

I.S.I.S.S. "PACIFICI E DE MAGISTRIS" – SEZZE (LT)
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO SCRITTO TIP. A

	INDICATORI	DESCRITTORI	
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Originale, efficace e convincente	10
		Proficua	8
		Accettabile / adeguata	6
		Dispersiva	4
		Improduttiva ed inefficace	2
	Coesione e coerenza testuale	Ben strutturata, coerente e coesa	10
		Complessivamente coerente con qualche incertezza	8
		Sufficientemente coerente e coesa	6
		Disorganica e sconnessa in diversi passaggi	4
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	Gravemente disorganica e sconnessa	2
		Appropriata	10
		Adeguata	8
		Generica e talvolta poco appropriata	6
		Con diverse improprietà	4
	Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi)	Gravemente impropria / inadeguata	2
		Appropriata	5
		Adeguata	4
		Generica e talvolta poco appropriata	3
		Con diversi errori	2
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Gravemente inadeguata	1
		Efficace	5
		Appropriato	4
		Accettabile	3
		Incerto	2
		Errato	1
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Precisa e articolata	10
		Soddisfacente	8
		Accettabile	6
		Limitata	4
		Nulla	2
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Complete e convincenti	10
		Soddisfacenti	8
		Accettabili	6
		Limitate	4
		Nulle	2
Indicatori specifici della tipologia A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es., indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo	10
		Adeguato	8
		Accettabile	6
		Limitato	4
		Nulla	2
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Precisa e articolata	10
		Soddisfacente	8
		Accettabile	6
		Limitata	4
		Nulla	2
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Precisa e articolata	10
		Soddisfacente	8
		Accettabile	6
		Limitata	4
		Nulla	2
	Interpretazione corretta e articolata del testo	Precisa e dettagliata	10
		Soddisfacente	8
		Accettabile	6
		Limitata	4
		Nulla	2

punteggio totale della prova: _____

Sezze ____ / ____ / ____

I.S.I.S.S. "PACIFICI E DE MAGISTRIS" – SEZZE (LT)
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO SCRITTO TIP. B

	INDICATORI	DESCRITTORI	
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Originale, efficace e convincente	10
		Proficua	8
		Accettabile / adeguata	6
		Dispersiva	4
		Improduttiva ed inefficace	2
	Coesione e coerenza testuale	Ben strutturata, coerente e coesa	10
		Complessivamente coerente con qualche incertezza	8
		Sufficientemente coerente e coesa	6
		Disorganica e sconnessa in diversi passaggi	4
		Gravemente disorganica e sconnessa	2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	Appropriata	10
		Adeguata	8
		Generica e talvolta poco appropriata	6
		Con diverse improprietà	4
		Gravemente impropria / inadeguata	2
	Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi)	Appropriata	5
		Adeguata	4
		Generica e talvolta poco appropriata	3
		Con diversi errori	2
		Gravemente inadeguata	1
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Efficace	5
		Appropriato	4
		Accettabile	3
		Incerto	2
		Errato	1
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Precisa e articolata	10
		Soddisfacente	8
		Accettabile	6
		Limitata	4
		Nulla	2
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Complete e convincenti	10
		Soddisfacenti	8
		Accettabili	6
		Limitate	4
		Nulle	2
Indicatori specifici della tipologia B	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Precisa e puntuale	14
		Soddisfacente	12
		Discreta	10
		Accettabile	8
		Limitata	6
		Difficoltosa	4
		Nulla	2
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Precisa e articolata	12
		Soddisfacente	10
		Accettabile	8
		Limitata	6
		Difficoltosa	4
		Nulla	2
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Ampia e articolata	14
		Pertinente ed adeguata	12
		Discreta	10
		Accettabile	8
		Generica	6
		Scarsa	4
		Nulla	2

punteggio totale della prova: _

I.S.I.S.S. "PACIFICI E DE MAGISTRIS" – SEZZE (LT)
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO SCRITTO TIP. C

Sezze ____ / ____ / ____

	INDICATORI	DESCRITTORI	
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Originale, efficace e convincente	10
		Proficua	8
		Accettabile / adeguata	6
		Dispersiva	4
		Improduttiva ed inefficace	2
	Coesione e coerenza testuale	Ben strutturata, coerente e coesa	10
		Complessivamente coerente con qualche incertezza	8
		Sufficientemente coerente e coesa	6
		Disorganica e sconnessa in diversi passaggi	4
		Gravemente disorganica e sconnessa	2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	Appropriata	10
		Adeguata	8
		Generica e talvolta poco appropriata	6
		Con diversi errori	4
		Gravemente inadeguata	2
	Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi)	Appropriata	5
		Adeguata	4
		Generica e talvolta poco appropriata	3
		Con diverse improprietà	2
		Gravemente impropria / inadeguata	1
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Efficace	5
		Appropriato	4
		Accettabile	3
		Incerto	2
		Errato	1
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Precisa e articolata	10
		Soddisfacente	8
		Accettabile	6
		Limitata	4
		Nulla	2
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Complete e convincenti	10
		Soddisfacenti	8
		Accettabili	6
		Limitate	4
		Nulle	2
Indicatori specifici della tipologia C	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Precisa e puntuale	14
		Soddisfacente	12
		Discreta	10
		Accettabile	8
		Limitata	6
		Difficoltosa	4
		Nulla	2
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Preciso e articolato	12
		Soddisfacente	10
		Accettabile	8
		Limitato	6
		Difficoltoso	4
		Nulla	2
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Ampia e articolata	14
		Pertinente ed adeguata	12
		Discreta	10
		Accettabile	8
		Generica	6
		Scarsa	4
		Nulla	2

punteggio totale della prova: ____

Sezze ____ / ____ / ____

Ministero dell'Istruzione, e del Merito

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

“MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE “

DOCUMENTO 1

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute**, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
 - **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
 - **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società;
- [...]

(Fonte: MIUR- Linee Guida per l'Educazione Alimentare 2015)

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

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato mostri almeno un obiettivo dell'educazione alimentare nella scuola.

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze e alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le informazioni acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, esponga le caratteristiche di una malattia correlata all'alimentazione. In particolare:

- descriva le caratteristiche di una patologia legata ad errate abitudini alimentari o che si può trattare mediante un'adeguata scelta alimentare;
- prenda in considerazione la malattia precedentemente considerata, e suggerisca indicazioni dietetiche e comportamentali adeguate;

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu adeguato ad una comunità di anziani nella quale sono presenti un numero significativo di diabetici e indichi almeno due prodotti che vanno esclusi o sconsigliati dal servizio agli anziani affetti da diabete.

D) Con riferimento alla capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni utilizzando un linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale il candidato componga una “Guida” di non più di 2 raccomandazioni da affiggere nella scuola secondaria di secondo grado per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o ad esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Durata massima della prova: 5 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO 2024/2025
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

CANDIDATO/A..... CLASSE 5°

INDICATORI	DESCRIPTORI di livello della prestazione	Punteggio	
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	3	/3
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	2.5	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	2	
	Parzialmente raggiunto. Comprende in modo non sempre corretto le informazioni tratte dai materiali proposti.	1.5	
	Non raggiunto. Comprende le informazioni tratte dai materiali proposti in modo parziale e superficiale.	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Avanzato. Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo sempre corretto, ampio e approfondito. Utilizza in modo valido e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	/6
	Intermedio. Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo sempre corretto, sicuro e chiaro e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Base. Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo corretto.	4	
	Parzialmente raggiunto. Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo quasi sempre corretto e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	Minimamente raggiunto. Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo approssimativo e superficiale.	2	
	Non raggiunto. Non conosce i nuclei fondanti della disciplina e non sa utilizzare i vincoli presenti nella traccia.	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando completa padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	/8
	Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo sicuro ed efficace.	7	
	Intermedio. Sviluppa l’elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6	
	Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo basilare e abbastanza complete.	5	
	Base. Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo parziale. Dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	4	
	Parzialmente raggiunto. Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo impreciso.	3	
	Minimamente raggiunto. Rielabora in modo non corretto. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	2	
	Non raggiunto. Non è in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo è scarsa.	1	
CAPACITA’ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Avanzato. Collega e sintetizza in modo preciso ed articolato. Utilizza il linguaggio specifico in modo preciso ed approfondito.	3	/3
	Base. Collega e sintetizza in modo sufficientemente adeguato. Utilizza il linguaggio specifico in modo essenziale e corretto.	2	
	Non raggiunto. Collega e sintetizza in modo confuso e frammentario, non utilizza il linguaggio specifico o lo utilizza in maniera non adeguata.	1	
TOTALE			/20

La Commissione

Il Presidente

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



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

Docente	Disciplina	Firme
ARCIPRETE FRANCESCA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
D'AOSTINO ORESTE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	
MAIETTA GIANLUIGI	LABORATORIO SALA E VENDITA	
D'AGNESE MARINA	MATEMATICA	
ASTEFANOAEI CLAUDIA	INGLESE	
MITRANO ANNAMARIA	FRANCESE	
D'URSO LOREDANA	DIRITTO ED ENOGASTRONOMIA	
SIMONELLI RICCARDO	ITALIANO E STORIA	