



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"PACIFICI E DE MAGISTRIS"
LICEO CLASSICO – LICEO SCIENTIFICO – LICEO SCIENZE UMANE opz. Economico Sociale
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO – IPSEOA (*Alberghiero*)
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
SERVIZI per L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione SERVIZI di SALA e VENDITA

A.S. 2024 - 2025



INDICE

1. PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA

Presentazione della scuola e degli obiettivi generali dell'istituto	pag.	4
Presentazione del percorso formativo	pag.	6

2. SCHEDA INFORMATIVA GENERALE DELLA CLASSE

I docenti del Consiglio di Classe	pag.	8
Elenco dei candidati	pag.	9
Quadro orario di indirizzo	pag.	10
Presentazione della classe	pag.	11
Obiettivi di programmazione, strumenti di verifica e criteri di valutazione	pag.	13
Valutazione	pag.	14
Attribuzione del voto di condotta	pag.	15
Griglia di valutazione della condotta	pag.	16
Regolamento per l'integrazione del credito scolastico	pag.	17
Credito scolastico anni precedenti	pag.	20
Ammissione Esame di Stato a.s. 24/25	pag.	21
Attività curriculari ed extracurriculari	pag.	22
Nuclei tematici trasversali	pag.	26

3. PROGRAMMI SVOLTI

Unità di apprendimento interdisciplinari svolte nel triennio	pag.	27
Italiano	pag.	28
Storia	pag.	34
Lingua inglese	pag.	37
Seconda lingua straniera (Francese)	pag.	39
Matematica	pag.	44
Diritto e tecnica amministrativa	pag.	48
Scienza e cultura dell'alimentazione	pag.	53
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore CUCINA	pag.	56
Tecnica di sala & vendita	pag.	60
Religione	pag.	68
Scienze motorie e sportive	pag.	71
Materia alternativa	pag.	75

4. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Simulazioni prove d'esame e griglie di valutazione	pag.	77
Documenti relativi alle simulazioni delle prove scritte	pag.	79
Prima simulazione prima prova scritta	pag.	80
Seconda simulazione prima prova scritta	pag.	87
Griglia di valutazione nazionale prima prova	pag.	94
Simulazione seconda prova scritta	pag.	97



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

LICEO CLASSICO – LICEO SCIENTIFICO – LICEO SCIENZE UMANE opz. Economico Sociale
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO – IPSEOA (Alberghiero)
CORSI DI ISTRUZIONE PER ADULTI ITE (ex SIRIO)/ALBERGHIERO
CF 91007010597 - Codice Ipa UFQY89



Griglia di valutazione seconda prova	pag.	99
5. COLLOQUIO		
Colloquio (art. 22 O.M. n. 67/2025)	pag.	102
Griglia di valutazione ministeriale del colloquio	pag.	102
Materiali e indicazioni utili allo svolgimento del colloquio	pag.	103
Simulazioni colloquio	pag.	105
6. PCTO	pag.	106
7. MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO	pag.	109
8. EDUCAZIONE CIVICA	pag.	110
9. FIRME DEI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.	114
10. MATERIALE PLICO RISERVATO	pag.	115

1. PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA

Presentazione della scuola e degli obiettivi generali dell'Istituto

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 socio economica 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 di 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;
- delle unità di apprendimento interdisciplinari di Educazione Civica.

Presentazione del percorso formativo

CODICE ATECO: i-56 Attività dei servizi di ristorazione

Il percorso degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale comune e in aree di indirizzo. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti conoscenze teoriche e applicative spendibili in contesti vari, di vita, di studio e di lavoro.

Nell'articolazione "Sala e Vendita", gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a possedere una discreta cultura generale accompagnata da buone capacità linguistiche, logiche ed interpretative, conseguono i seguenti risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

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

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

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

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

Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

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

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

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

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

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

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

I risultati di apprendimento attesi a conclusione del percorso quinquennale consentono agli studenti di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro, di accedere all'università, al sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni specifiche.

2. SCHEDA INFORMATIVA GENERALE DELLA CLASSE

I docenti del Consiglio di Classe

Materia di insegnamento	Docente	Continuità sulla classe
Italiano	Mattei Marilena	3 - 4 - 5
Storia	Mattei Marilena	3 - 4 - 5
Matematica	Framoschi Marilla	3 - 4 - 5
Inglese	Zaccheo Lucilla	4 - 5
Francese	Risi Chiara	3 - 4 - 5
Diritto e Tecnica Amministrativa	Capezzuto Bianca	5
Scienze degli Alimenti	Cupelli Egilda	5
Lab. Servizi Enogastronomici – settore SALA e VENDITA	Pagano Nadia	3 - 4 - 5
Lab. Servizi Enogastronomici – settore CUCINA	Di Maio Maria Pina	4-5
Scienze Motorie e Sportive	Minchella Alessandro	4 - 5
IRC	Crescenzi Giulia	3 - 4 - 5
Sostegno	Mazzucco Rachele	3 - 4 - 5
Sostegno	Parasmo Sonia	5
Attività alternativa	Di Norma Alessandro	5
Sostegno	Massaro Martina Manuela	3 - 4 - 5

Elenco dei candidati

Numero	Cognome	Nome
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		

Quadro orario di indirizzo

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
SALA	ORARIO SETTIMANALE				
SALA	4	4	4	4	4
STORIA	1	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	-	-	-	-
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA	-	-	3	3	4
Lingua INGLESE	2+1*	2+1*	3	3	2
Lingua FRANCESE	2	2	3	3	3
INFORMATICA	2	2	-	-	-
LABORATORIO DI INFORMATICA	2*	2*	-	-	-
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	-	-	5	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA	3+3*	3+3*	6+2*	5+3*	5+1*
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	3+3*	3+3*	-	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	2+1*	2+1*	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE	1	1	-	-	-
RELIGIONE/ MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE	2	2	2	2	2
<i>Totale ore</i> <i>(Con * sono indicate le ore di compresenza)</i>	32	32	32	32	32

Presentazione della classe

La 5^a A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - indirizzo professionalizzante SERVIZI di SALA e VENDITA - all'inizio dell'anno scolastico risulta formata da 14 studenti. Due studenti, dall'inizio dell'anno non hanno frequentato le lezioni pur non essendosi ufficialmente ritirati. La classe quindi, allo stato attuale, risulta formata **da 14 alunni**: 9 maschi e 5 femmine, provenienti dalla classe 4 A dello scorso anno scolastico e tutti ammessi alla classe quinta per merito; due alunni, invece, provengono dalla classe quinta A dello scorso anno. Di questi 14 alunni solo 12 risultano frequentanti. Alcuni studenti sono pendolari e provengono in parte dalla periferia di Sezze e da Sezze Scalo, in parte dai paesi limitrofi come Roccamare e Latina. C'è un alunno con BES senza certificazione per il quale, il Consiglio di Classe non ha ritenuto opportuno stilare un PDP. Tre sono gli alunni con disabilità in base alla legge 104, art. 3 comma 1, valutati in base ad un P.E.I. per obiettivi minimi. La classe è supportata dalla presenza di tre docenti di sostegno.

Gli alunni provengono da ambienti familiari diversificati e, per la gran parte, culturalmente modesti. Alcuni alunni affiancano all'attività di studio quella lavorativa legata prevalentemente al settore della ristorazione. Ciò costituisce un elemento di maturità e di assunzione di responsabilità e non determina affatto il rallentamento dello svolgimento dell'iter di apprendimento.

La classe ha usufruito in parte della continuità didattica del corpo docente poiché, in alcune discipline, gli insegnanti sono cambiati; tuttavia, ciò non ha condizionato negativamente il percorso didattico della classe ma lo ha, invece, stimolato ed arricchito grazie alle competenze e alla professionalità dei docenti che si sono avvicinati.

Nel corso del triennio gli alunni sono riusciti gradualmente a stabilire rapporti interpersonali fondati sul rispetto reciproco e sulla collaborazione non solo tra discenti ma anche con i docenti. Sul piano del comportamento la classe si mostra fondamentalmente corretta e rispettosa delle regole della vita scolastica. Gli alunni, in classe, infatti, hanno sempre mostrato un

comportamento nel complesso corretto, responsabile e rispettoso delle regole. Hanno instaurato un rapporto sereno con i docenti e si sono dimostrati ben disposti al dialogo educativo e al confronto. La maggioranza degli studenti ha partecipato all'attività didattica con discreto interesse e si è applicata in modo adeguato, eccellendo soprattutto nella materia pratica di indirizzo. L'approccio positivo nei confronti dell'impegno scolastico, del rispetto delle regole e della partecipazione attiva alle lezioni ha recato beneficio anche alla parte più fragile della classe, che è stata costantemente stimolata e coinvolta nell'attività didattica. La frequenza alle lezioni è stata assidua per la maggior parte dei discenti.

Il profilo della classe è molto eterogeneo non solo in relazione alla componente caratteriale ma anche alle conoscenze e competenze di base, il livello di queste ultime è, globalmente, medio alto.

Obiettivi della programmazione del Consiglio di Classe – Strumenti di verifica e criteri di valutazione

1. 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

2. 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), ABILITÀ (capacità di applicare le conoscenze acquisite al contesto noto oppure in situazioni nuove e complesse) e 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.

ALUNNI CON DISABILITÀ, CON DSA E CON ALTRI BES

In merito agli alunni con DISABILITÀ, CON DSA E CON ALTRI BES si è proceduto secondo quanto definito nei rispettivi PEI, PDP o verbalizzazioni dei CDC operando scelte concernenti metodologie, strategie educative e didattiche d'intervento nonché strumenti e criteri di verifica e valutazione degli apprendimenti da parte dei Consigli di classe e in seno ai gruppi istituzionali di lavoro.

Per gli alunni con programmazione personalizzata/equipollente si è tenuto conto in sede di valutazione finale delle indicazioni fornite dagli insegnanti di sostegno ovvero delle specifiche situazioni soggettive (anche nel caso di DSA e altri BES) operando un adeguato discernimento tra espressione del disturbo/deficit specifico e validità delle prove.

Per gli alunni con PEI differenziato sono state tenute in considerazione le informazioni contenute nei singoli Piani Educativi Individualizzati elaborati nei Gruppi di lavoro istituzionali e specificanti gli interventi, le modalità, nonché i criteri e le tipologie di verifica e valutazione degli apprendimenti per ciascuna disciplina/ambito disciplinare.

In Allegato le singole relazioni per studente (Plico RISERVATO)

Attribuzione del voto di condotta (PTOF)

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, è 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 se 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 e 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

mananze significative relative agli indicatori individuati e le violazioni dei regolamenti scolastici devono essere riportate sul registro elettronico attraverso note disciplinari; tali mananze, 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

VOTO	DESCRITTORI			
	Comportamento	Frequenza	Ritardi	Atteggiamenti metacognitivi
10	Esemplare. Nessuna infrazione al Regolamento di Istituto	Assidua (max 10 tra assenze ¹ , entrate posticipate e uscite anticipate)	Inferiori a 4	Vivo interesse e partecipazione attiva alle attività curriculari ed extracurriculari. Regolare e scrupoloso svolgimento delle consegne scolastiche. Ruolo propositivo all'interno della classe
9	Corretto. Nessuna infrazione al Regolamento di Istituto	Regolare (max 15 tra assenze ¹ , entrate posticipate e uscite anticipate)	Da 5 a 9	Costante interesse e partecipazione attiva alle attività curriculari ed extracurriculari. Regolare svolgimento delle consegne scolastiche
8	Adeguito. Talora la sua vivacità è di disturbo. Nessuna infrazione al Regolamento di Istituto, qualche richiamo verbale o annotazione sul diario personale	Abbastanza regolare (max 20 tra assenze ¹ , entrate posticipate e uscite anticipate); qualche ritardo nelle giustificazioni	Da 10 a 14	Buon interesse e partecipazione positiva alle attività curriculari ed extracurriculari. Proficuo svolgimento, nel complesso, delle consegne scolastiche
7	Non sempre corretto; note disciplinari (max 3)	Non sempre regolare (max 30 tra assenze ¹ , entrate posticipate e uscite anticipate); ritardi e assenze non sempre regolarmente giustificati	Da 15 a 19	Discreto interesse e partecipazione alle attività curriculari ed extracurriculari. Sufficiente svolgimento delle consegne scolastiche, anche se non sempre con la costanza e la puntualità richieste
6	Spesso scorretto. Numerose note o sanzioni disciplinari e/o allontanamento dalle lezioni inferiori ai 15 gg. (più di 3 provvedimenti)	Irregolare (più di 30 tra assenze ¹ , entrate posticipate e uscite anticipate); ripetute omissioni e mancanze nelle dovute giustificazioni	Da 20 in poi	Mediocre interesse e partecipazione passiva alle attività curriculari ed extracurriculari. Discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche; studio carente
5	Grave inosservanza del Regolamento di Istituto tale da comportare l'allontanamento dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a 15 gg.; assenza di apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel percorso di crescita e maturazione. Art. 4 D.M. 5/2009			

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 non 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 extra-scolastico (e quindi anche in ambiti non formali ed 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 media 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.

Per il corrente anno scolastico, ai sensi dell'art. 11, co.1, dell'O.M. 67/2025 e dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di **quaranta punti**, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.

Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che **il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.** Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.

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

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

1. attività interne alla scuola:

- **partecipazione assidua e positiva all'attività curricolare;**
- **partecipazione ad attività extracurricolari** con esiti positivi (qualunque corso interno alla scuola, svolto al di fuori dell'orario curricolare, debitamente documentato);
- **attività di approfondimento;**
- **attività integrative** (partecipazione ad attività culturali, debitamente documentate, sempre al di fuori dell'orario curricolare).

2. attività esterne alla scuola, debitamente documentate e consegnate al Coordinatore di Classe:
- ***corsi di specializzazione*** inerenti il 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;
 - ***donazione 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.

Classe 5^a... Credito scolastico 3^a e 4^a anno

ALUNNI			a.s. 2022-2023		a.s. 2023-2024	
	COGNOME	NOME	Media	Credito scolastico	Media	Credito scolastico
1			/	/	/	/
2			6,64	9	7,08	11
3			6,64	9	7,83	11
4			7,64	10	7,25	11
5			8,45	11	8,58	12
6			7,64	10	7,75	11
7			7,09	10	7,50	11
8			6,64	9	7,58	11
9			9,27	12	9,58	13
10			8,55	11	8,50	12
11			9,18	12	9,50	13
12			7,55	10	7,58	11
13			8,27	11	8,33	12
14			/	/	/	/

Ammissione all' Esame di Stato a.s. 24-25

L'articolo 3 dell'OM n. 67 del 31 marzo 2025 dispone che sono ammessi a sostenere l'esame di Stato di II grado a.s. 2024/25, in qualità di candidati interni:

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.

I consigli di classe, pertanto, in sede di scrutinio finale, procederanno alla valutazione e ammissione degli studenti sulla base di quanto detto sopra e dei criteri stabili dall'istituzione scolastica e inseriti nel PTOF (che naturalmente sono sempre coerenti con le disposizioni normative). Il consiglio, precisa l'OM, è presieduto dal Dirigente scolastico o da un suo delegato.

Attività curricolari ed extra-curricolari rivolte alla classe o a singoli studenti nell'ultimo triennio

NOME PROGETTO	REFERENTE	DESCRIZIONE
PUEBLO RICO	Annalisa Sangiorgi	Potenziamento delle abilità linguistiche in lingua spagnola finalizzate alla certificazione europea
DEUTSCH FÜR ALLE – IL TEDESCO PER TUTTI	Alessia Di Prospero	Potenziamento delle abilità linguistiche in lingua tedesca finalizzate alla certificazione europea
CHECK – PLEASE DRAMA WORKSHOP	Fililgenzi Rossi	Potenziamento delle abilità linguistiche in lingua inglese, laboratorio di teatro in lingua inglese
CAMBRIDGE ESOL	Filigenzi Giusepp e	Potenziamento delle abilità linguistiche in lingua inglese finalizzate alla certificazione europea
CENTRO SPORTIVO SCOLASTICO	Luigi Palmaccio	Ampliare le esperienze motorie degli alunni attraverso la partecipazione ai giochi sportivi
OLIMPIADI DELLA MATEMATICA	Antonella Di Toppa	Potenziare le abilità logico-matematiche
ERASMUS PLUS	Docenti ISIS	Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture
RISTORANTE DIDATTICO simulazione d'impresa	Vincenzo Petrone	Accrescere e valorizzare le conoscenze e competenze degli studenti dell'indirizzo alberghiero sotto il profilo tecnico/pratico.

BAR – DIDATTICO simulazione d'impresa	Vincenzo Petrone	Accrescere e valorizzare le conoscenze e competenze degli studenti dell'indirizzo alberghiero sotto il profilo tecnico/pratico.
FAMI CORSO DI ITALIANO COME L2 Facilitare l'inclusione, sviluppare competenze linguistiche	Luigi Mantuano	Creare negli alunni stranieri della scuola e del territorio competenze per il mondo d lavoro e strumenti per l'integrazione.
ASSISTENZA SPECIALISTICA	Cooperativa il Quadrifogli o	Laboratori di integrazione e transizione scuola- lavoro per alunni normodotati e diversamente abili.
VERSO L'ESAME DI STATO preparazione alla prima prova	Docenti ISSS	Attività di accompagnamento alla prima prova esame di stato
TEST...IAMOCI	Docenti ISSS	Corso di preparazione ai test di ammissione alle facoltà universitarie
AUTODIFESA A SCUOLA	Docenti ISSS	Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
RACCHETTE IN CLASSE	Docenti ISSS	Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

FARE CON GUSTO Laboratorio di pasticceria indirizzo serale	Docenti Alberghier o serale	Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
DA NORD A SUD L'ITALIA DEGLI SPUMANTI Corso di arricchimento percorso sala e vendita	Docenti Alberghiero	Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli studenti
NATURA E SALUTE	Docenti Alberghiero	Far acquisire maggiore consapevolezza e diffusione di una sana corretta e giusta alimentazione
CAMMINMANGIANDO	Docenti Alberghiero	Conoscenza del territorio delle tipicità e tradizioni culinarie
CAMPIONATI ITALIANI DI CUCINA	Docenti Alberghiero	Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti
MI SPECIALIZZO	Docenti ISS	Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli studenti
FESTIVAL DELL'ED. CIVICA	Docenti ISS	Il progetto in rete con SISUS (Società italiana Scienze Umane e Sociali) vuole educare alla cittadinanza attiva su temi caldi dell'attualità tramite la conoscenza e la fruizione del linguaggio audiovisivo e cinematografico, essenziale per comprendere la realtà contemporanea.
CORSO HACCP	Dott. Fragale	Apprendere le nozioni fondamentali inerenti all'igiene degli alimenti, imparando a gestire le procedure per l'applicazione dei principi Haccp.
CORSO SICUREZZA	Docenti ISS	Formazione generale in materia di "Salute e Sicurezza sui luoghi di Lavoro" ai sensi del D. Lgs n. 81/08.

ORIENTAMENTO FORMATIVO	Tutor dell'Orientamento	Guidare gli studenti in uscita ad una scelta consapevole del percorso di studi, favorendo una riflessione su interessi, attitudini, motivazioni.
LA TRECCIA DEL PELLEGRINO	Isabella De Renzi	Il pane tra storia, antropologia, poesia e marketing esperienziale. Partendo dall'analisi dei versi della Divina Commedia, gli studenti affronteranno un percorso di studio della panificazione dalla teoria alla pratica.
LA BIBLIOTECA COME TERZO SPAZIO E TERZO TEMPO	Pasqualucci	Risistemazione riqualificazione della biblioteca istituzionale
EDUCARE CON IL TEATRO	Loffarelli	Laboratorio di teatro- approfondimento e potenziamento
EDUCARE CON IL CINEMA	Loffarelli	Approfondimento e potenziamento
SEMATA	Onorati	Laboratorio storico
STORIA DELLE ARTI	Loffarelli	Approfondimento Potenziamento
UN ANNO CON GIACINTA E SUPERIO 135 ANNI LICEO	Onorati	Approfondimento Potenziamento
IRC	Rosella	Pellegrini di speranza per-corsi per il Giubileo
CORSO PREPARAZIONE TOLC E OFA	Pelliccia	Preparazione test universitari
ARTE DELL'INTAGLIO	Ciano	Accrescere e valorizzare le conoscenze e competenze degli studenti dell'indirizzo alberghiero sotto il profilo tecnico/pratico.
FONDAMENTI DI DISEGNO	Fraiese	Laboratorio di disegno
PRIMO SOCCORSO	Pierotti	Corso MiM

Nuclei tematici trasversali

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

NUCLEO TEMATICO
Vino e distillati
Il Menù
La Piramide alimentare
La Dieta mediterranea
Cibo e reazioni avverse.
HACCP, igiene e sicurezza sul lavoro
Ristorazione commerciale e collettiva
I marchi di qualità i prodotti tipici e i prodotti a km zero.
Il made in Italy e i marchi di qualità

3. PROGRAMMI SVOLTI

UDA di apprendimento interdisciplinari svolte nel triennio

ANNO	TITOLO	INSEGNAMENTI	COMPITI DI REALTA'	COMPETENZE PROMOSSE
Terzo	I colori del benessere	<p>Disciplina referente: Laboratorio di bar- sala e vendita</p> <p>Discipline concorrenti: Scienza e cultura dell'alimentazione, Italiano, Inglese</p>	<p>Nell'ambito di un concorso interno alla classe gli alunni hanno dovuto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • realizzare una "scheda ingrediente" scegliendo un prodotto del territorio di origine vegetale; 	<p>Competenze di area di indirizzo n. 1, 4.</p> <p>Competenze di area generale n. 2, 5.</p> <p>Competenze europee n. 7, 5.</p>

Programmazioni disciplinari effettivamente svolte fino al 15 maggio

Italiano

Il profilo della classe è molto eterogeneo sia in relazione alla componente caratteriale che alle conoscenze e competenze di base, il livello di queste ultime è medio- alto.

La 5^a A ha partecipato all'attività didattica con regolare interesse, il metodo di studio può dirsi adeguato, il comportamento corretto.

Programma effettivamente svolto

MODULO 1 LA LETTERATURA IN EUROPA ED IN ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- CORNICE STORICO-CULTURALE: L'ETÀ DEL POSITIVISMO
- DAL REALISMO AL NATURALISMO
- EMILE ZOLA, *L'Assomoir*
- Gervasia all'Assomoir
- IL VERISMO
- G. VERGA: LA VITA, LE OPERE, IL PENSIERO E LA POETICA
 - Novelle rustiche, *La roba*
 - I Malavoglia*, *Prefazione*, *La famiglia Malavoglia*, *L'arrivo e l'addio di 'Ntoni*
 - Mastro Don Gesualdo*, *La morte di Gesualdo*
 - Vita dei campi*, *Rosso Malpelo*
- IL SIMBOLISMO
 - C. Baudelaire, *I fiori del male*
 - L'albatro*
- G. PASCOLI: LA VITA, LE OPERE, IL PENSIERO E LA POETICA
 - Myricae*, *X agosto*, *Novembre*
 - Canti di Castelvecchio*, *La mia sera*
- IL DECADENTISMO
- G. D'ANNUNZIO: LA VITA, LE OPERE, IL PENSIERO E LA POETICA
- *Il Piacere*, *Il ritratto di un esteta*
 - Laudi*, *La pioggia nel pineto*
 - Alcyone*, *La sabbia del tempo*

Competenze

Abilità

Conoscenze

<p>Culturali e storico-letterarie: orientamento nella storia delle idee, della cultura, della letteratura, della scienza e della tecnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analitiche: comprensione e analisi di testi. • Critiche: confronto, interpretazione e commento di testi in relazione a epoche, movimenti, generi, autori. • Testuali: impostazione e articolazione complessiva del testo. <p>Contenutistiche ed espositive: padronanza e fruizione dei contenuti, impostazione e articolazione complessiva del discorso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologiche: fruizione degli strumenti e dei testi multimediali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche dei generi letterari studiati. - Contestualizzare autori ed opere. - Confrontare caratteri specifici di scuole letterarie diverse. -Cogliere le relazioni fra testo, epoca storica, clima culturale. -Riconoscere e saper elaborare vari tipi di testo. - Esporre in modo coeso e coerente. <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano del periodo considerato</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper individuare, in prospettiva, interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi -Saper fare la parafrasi e il riassunto - - Saper utilizzare gli strumenti dell'analisi testuale 	<p>Conoscere il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere testi e autori fondamentali dell'identità culturale nazionale, con qualche riferimento significativo a quella internazionale. • Conoscere gli strumenti di analisi contenutistica e stilistica di diverse tipologie di testi. • Conoscere le principali tecniche compositive di produzione scritta. • Conoscere le regole per articolare un discorso orale secondo strumenti e codici della comunicazione in contesti formali, organizzativi e professionali. • Conoscere i criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione, anche multimediali.
--	---	--

MODULO 2 L'ETA' DELLE AVANGUARDIE

- I FUTURISTI
- I. SVEVO: LA VITA, LE OPERE, IL PENSIERO E LA POETICA
La coscienza di Zeno, *L'ultima sigaretta*
- L. PIRANDELLO: LA VITA, LE OPERE, IL PENSIERO E LA POETICA
Novelle per un anno, *La patente*, *Il treno ha fischiato*, *La carriola*
Il fu Mattia Pascal (trama dell'opera), *Io e l'ombra mia*

Competenze	Abilità	Conoscenze
------------	---------	------------

- Orientamento nella storia delle idee, della cultura, della letteratura, della scienza e della tecnica - Comprensione e analisi di testi - Confronto, interpretazione e commento di testi in relazione a epoche, movimenti, autori, generi e opere	- Saper contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici, scientifici di riferimento - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano del periodo considerato - Saper fare la parafrasi e il riassunto - Saper utilizzare gli strumenti dell'analisi testuale - Saper analizzare la molteplicità dei significati di un testo Saper comprendere e utilizzare testi di critica ai fini di un giudizio critico personale	- Conoscere gli aspetti caratteristici di epoche, movimenti, autori, opere, generi, testi - Conoscere le procedure per contestualizzare, confrontare e interpretare testi - Conoscere i principali generi letterari di ciascuna epoca - Conoscere gli strumenti dell'analisi contenutistica e stilistica dei testi poetici, in prosa e teatrali
---	--	--

MODULO 3 LA LETTERATURA ITALIANA TRA LE DUE GUERRE E L'OLOCAUSTO

- **GIUSEPPE UNGARETTI: VITA OPERE PENSIERO E POETICA**
- **L'ALLEGRIA:** Veglia, San Martino del Carso, Fratelli, Soldati, Sono una creatura
- **EUGENIO MONTALE: VITA, OPERE, PENSIERO E POETICA**
- **OSSI DI SEPPIA:** SPESSO IL MAL DI VIVERE HO INCONTRATO
- **S. QUASIMODO:** LA VITA, LE OPERE, IL PENSIERO E LA POETICA
Acque e terre, *Ed è subito sera*
- *Giorno dopo giorno, Alle fronde dei salici*
- **Primo Levi,** Considerate se questo è un uomo

Competenze	Abilità	Conoscenze
------------	---------	------------

-Orientamento nella storia delle idee, della cultura e della letteratura -Comprensione e analisi di testi -- Confronto, interpretazione e commento di testi in relazione a epoche, movimenti, autori, generi e opere	-Saper individuare i caratteri specifici di un testo - Saper contestualizzare un testo -Saper spiegare la molteplicità dei significati di un testo - Saper commentare gli aspetti di un testo - Saper interpretare gli elementi caratterizzanti di un testo alla luce del pensiero e della poetica dell'autore - Saper cogliere le relazioni tra testi di autori, movimenti, epoche, generi diversi -Saper comprendere e utilizzare testi di critica ai fini di un giudizio critico personale	-- Conoscere gli aspetti caratteristici di epoche, movimenti, autori, opere, generi, testi -Conoscere le procedure per contestualizzare, confrontare e interpretare testi - Conoscere i principali generi letterari di ciascuna epoca -Conoscere gli strumenti dell'analisi contenutistica e stilistica dei testi poetici, in prosa e teatrali
MODULO 4 PRODUZIONE DI TIPOLOGIE TESTUALI		
➤ L'ESAME DI STATO Analisi testuale (tipologia A); analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B); riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità e di storia (tipologia C)		
Competenze	Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> -Impostazione e articolazione complessiva del testo -Uso delle strutture grammaticali e del sistema ortografico e interpuntivo - Disponibilità di risorse lessicali e dominio della semantica - Elaborazione e ordinamento delle idee- Elaborazione delle idee e rielaborazione delle conoscenze 	<ul style="list-style-type: none"> -Rispettare le consegne -Saper scrivere un testo coeso e coerente in base alle consegne -Saper organizzare un testo in capoversi e paragrafi -Saper riassumere un testo -Saper produrre testi di tipologie diverse -Saper scrivere in modo corretto dal punto di vista ortografico e morfosintattico -Usare consapevolmente i segni di punteggiatura -Saper usare un lessico appropriato e, all'occorrenza, linguaggi settoriali -Saper parafrasare un testo -Saper organizzare la disposizione degli argomenti in maniera logica e consequenziale -Saper rielaborare le conoscenze per esprimere commenti e valutazioni personali motivati 	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le regole della coesione e della coerenza -Conoscere le regole per organizzare un testo in capoversi e paragrafi - Conoscere i caratteri specifici di ogni tipologia testuale -Conoscere le regole ortografiche, morfosintattiche e l'uso della punteggiatura -Conoscere l'uso del lessico e i linguaggi settoriali -Conoscere le procedure per stendere una scaletta o una mappa
---	---	---

EDUCAZIONE CIVICA

Diritti e doveri dei cittadini europei

Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi, lavori di gruppo o a coppie, eventuali visite guidate

Strumenti di lavoro: libro di testo usato _____; espansioni digitali del libro di testo, dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità, ambiente condiviso in rete dove caricare materiali e svolgere compiti online.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto;

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe 5 A, complessivamente ha raggiunto in maniera più che soddisfacente gli obiettivi programmati

La docente
Prof.ssa Marilena Mattei

Storia

Il profilo della classe è molto eterogeneo sia in relazione alla componente caratteriale che alle conoscenze e competenze di base, il livello di queste ultime è medio- alto per alcuni e basso per altri. La 5ª A ha partecipato all'attività didattica con regolare interesse, il metodo di studio può dirsi adeguato, il comportamento abbastanza corretto per la maggior parte degli studenti.

Programma effettivamente svolto

MODULO 1 *L'EUROPA DEI NAZIONALISMI*

- IMPERIALISMO E BELLE EPOQUE
- L'ETÀ GIOLITTIANA
 - I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia
 - La politica interna
 - La politica estera e guerra di Libia
- L'EUROPA VERSO LA GUERRA
- LA PRIMA GUERRA MONDIALE
 - L'Italia dalla neutralità all'ingresso in guerra
 - Dalla guerra lampo alla guerra di posizione
 - Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra
- UNA PACE INSTABILE
 - La Conferenza di Versailles e il nuovo volto dell'Europa
 - La nascita della Società delle Nazioni.

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Culturali e storico-letterarie: orientamento nella storia delle idee, della cultura, della scienza e della tecnica. • Analitiche: comprensione e analisi di testi, fonti, fenomeni ed eventi. • Critiche: correlare i contenuti in una prospettiva interdisciplinare e interculturale. • Contenutistiche ed espositive: padronanza e fruizione dei contenuti, impostazione e articolazione complessiva del discorso. • Tecnologiche: fruizione degli strumenti e dei testi multimediali. 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo elementi di persistenza/discontinuità. • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. • Effettuare confronti fra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale. • Usare un lessico specifico. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento. • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra fine XIX e XX sec. • Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su settori produttivi, servizi e condizioni socio-economiche. • Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale e artistico. • Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica. • Radici storiche della Costituzione italiana. Carte internazionali dei diritti.

MODULO 2 L'EUROPA DEI TOTALITARISMI

➤ LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL TOTALITARISMO DI STALIN

Le rivoluzioni di febbraio e di ottobre
Lenin alla guida dello stato sovietico
La Russia tra guerra civile e comunismo di guerra
La NEP
L'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS

➤ IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

Le difficoltà economiche e sociali all'indomani del conflitto
Nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra
La crisi del liberalismo: la questione di Fiume e il biennio rosso
L'ascesa del fascismo
La nascita del regime: politica interna ed economica
La politica estera
Le leggi razziali

➤ UNA CRISI SENZA CONFINI: LA GRANDE DEPRESSIONE DEL 1929

Il nuovo ruolo degli Stati Uniti e la politica isolazionista
La crisi del '29 dagli USA al mondo
Roosevelt e il New Deal

➤ LA CRISI DELLA GERMANIA REPUBBLICANA E IL NAZISMO

La nascita della Repubblica di Weimar
Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
Il nazismo al potere
L'ideologia nazista e l'antisemitismo

Competenze	Abilità	Conoscenze
-Sapersi orientare sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici ai tipi di società -Saper ordinare e organizzare i contenuti in quadri organici -Saper fornire un semplice giudizio critico su fenomeni e processi - Saper interpretare la complessità del presente alla luce delle vicende che lo hanno preceduto	-Saper presentare il periodo storico sotto i profili: politico, economico, sociale e culturale -Saper analizzare e interpretare documenti e fonti storiche diverse -Saper collocare gli eventi nella dimensione temporale e spaziale -Saper cogliere cause, implicazioni e interrelazioni tra eventi e processi storici	-Conoscere in modo significativo fatti, fenomeni, processi dei diversi periodi storici -Conoscere i termini specifici della storia -Conoscere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia d'Europa e dell'Italia nel quadro della storia globale del mondo, nelle prospettive diacronica e sincronica

MODULO 3 IL CROLLO DELL'EUROPA

➤ LA SECONDA GUERRA MONDIALE

➤ La guerra civile spagnola
La politica estera aggressiva nazista
Il successo della guerra-lampo
La svolta del 1941 e la controffensiva alleata
La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia
La vittoria degli alleati
Lo sterminio degli ebrei
Il dopoguerra
La guerra fredda

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Correlare i contenuti in una prospettiva interdisciplinare e interculturale. - Saper ordinare e organizzare i contenuti in quadri organici - Saper interpretare la complessità del presente alla luce delle vicende che lo hanno preceduto 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper presentare il periodo storico sotto i profili: politico, economico, sociale e culturale - Saper analizzare e interpretare documenti e fonti storiche diverse - Analizzare problematiche significative del periodo considerato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere in modo significativo fatti, fenomeni, processi dei diversi periodi storici - Conoscere i termini specifici della storia - Conoscere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia d'Europa e dell'Italia nel quadro della storia globale del mondo, nelle prospettive diacronica e sincronica

Educazione Civica

Nascita dell'Unione Europea e sua evoluzione

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi, lavori di gruppo o a coppie, eventuali visite guidate

Strumenti di lavoro: libro di testo usato _____; espansioni digitali del libro di testo, dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità, ambiente condiviso in rete dove caricare materiali e svolgere compiti online.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto;

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe 5 A, complessivamente ha raggiunto in maniera più che soddisfacente gli obiettivi programmati.

La docente
Prof.ssa Marilena Mattei

Lingua Inglese

La classe è composta da 12 alunni. Gli alunni, 8 maschi e 4 femmine, hanno avuto fin dall'inizio un atteggiamento collaborativo con la sottoscritta, mostrando interesse e partecipazione alle attività. Sei alunni mostrano particolare abilità nella disciplina. Il programma è stato modulato secondo la riforma degli istituti professionali che ha previsto la riduzione del monte ore settimanali (da tre a due). Lo stesso è stato svolto nella sua interezza come da programmazione iniziale.

Programma effettivamente svolto

Modulo 2 - SERVICE:

UNIT 9- BEVERAGES

- Coffe pag 194
- Tea pag 195
- Hot chocolate pag 197
- Cold drinks pag 198
- Soft drinks pag 198
- Mocktails pag 199
- Alcoholic beverages – wine- pag 200
- How to create a wine list pag 202
- Beer pag 205

UNIT 10 - THE SERVICE

- Dining room preparation pag 224
- Place setting 224
- The basics of service etiquette pag 225
- Types of service pag 226
- More on buffet service pag 228
- Buffet service pag 228 e 229
- Gueridon service pag 230

UNIT 12 - FOOD AND HEALTH

- The Eatwell Guide (UK) pag 268
- Food groups pag 269
- Nutrients pag 270
- MyPlate pag 271
- The food pyramid pag 272
- The Mediterranean Diet Pyramid pag 273
- Alternative & special diets pag 274 e 275
- Special diets for food allergies and intolerances pag 276
- Celiac disease pag 276
- Advantages of the Mediterranean diet pag 278

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare gli strumenti linguistici necessari all'applicazione delle tecniche di lavorazione e dei servizi di accoglienza	Progettare un evento di settore Trasporre in lingua le attività per l'organizzazione di banchetti, buffet, cerimonie	Strutture grammaticali di base per costruire atti comunicativi efficaci

Educazione Civica:

Agenda 2030. Development, Peace, Justice & Human Rights.

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi, lavori di gruppo o a coppie, eventuali visite guidate

Strumenti di lavoro: libro di testo usato; espansioni digitali del libro di testo, dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità, ambiente condiviso in rete dove caricare materiali e svolgere compiti online.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto; Hanno

contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe ha complessivamente raggiunto gli obiettivi.

Seconda Lingua Straniera: Francese

Durante l'anno scolastico, la classe ha dimostrato quasi sempre attiva partecipazione e vivo interesse per tutte le attività proposte. Soltanto pochi studenti hanno dimostrato un interesse più saltuario, una partecipazione non sempre costante e un modesto impegno nello studio, con risultati non del tutto soddisfacenti. Dal punto di vista disciplinare, gli alunni si sono sempre mostrati corretti, responsabili e rispettosi delle regole.

Programma effettivamente svolto

Modulo 1 - (UdA 5, «De bons vins»)

Contenuti

- Le sommelier
- Servir le vin est un art
- Le débouchage de la bouteille et le service du vin
- Le choix du verre
- Déguster et marier les vins
- Un verre de littérature!
- Conseiller un vin et faire face aux imprévus

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Comprendere le linee fondamentali di conversazioni e testi scritti in L2 inerenti la sfera personale, sociale e professionale attraverso domande guidate e/o il completamento di schemi.</p> <p>Utilizzare la L2 in conversazioni guidate e nell'elaborazioni di brevi testi scritti inerenti l'esperienza personale, sociale e professionale con l'aiuto di schemi, domande guidate o supporti visivi.</p>	<p>La professione di "sommelier", la scelta del bicchiere, l'apertura della bottiglia e il servizio del vino, le fasi della degustazione e l'abbinamento dei vini, consigliare un vino e affrontare gli imprevisti.</p>

Modulo 2 - (UdA 6, «Un grand événement»)

Contenuti

- Organiser un banquet de mariage
- Les grandes prestations de la restauration et les manifestations professionnelles
- Les différents types de service
- Le finger food
- Buffet à volonté et en sécurité
- Prendre un pot en France
- L'apéritif dînatoire en Italie
- Organiser un banquet et un happy hour

Grammatica:

- Le comparatif de qualité

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Comprendere le linee fondamentali di conversazioni e testi scritti in L2 inerenti la sfera personale, sociale e professionale attraverso domande guidate e/o il completamento di schemi.</p> <p>Utilizzare la L2 in conversazioni guidate e nell'elaborazioni di brevi testi scritti inerenti l'esperienza personale, sociale e professionale con l'aiuto di schemi, domande guidate o supporti visivi.</p>	<p>Le grandi prestazioni della ristorazione (il cocktail, il buffet, il banchetto); i diversi tipi di servizio; le caratteristiche del «finger food», il «brunch» e l'«happy hour».</p>

Modulo 3 - (UdA 7, «Rendez-vous au café»)

Contenuti

- Apprendre les secrets du barman
- Se rafraîchir avec une boisson sans alcool
- Se revigorer avec une boisson chaude
- Réveiller l'appétit!
- Après un bon repas
- Envie de cocktails
- Valorisation d'un produit local et traditionnel: la bière artisanale
- Le service de la bière
- Les cafés littéraires parisiens
- Les cafés historiques italiens

Grammatica:

- Le futur simple

Competenze	Abilità	Conoscenze
------------	---------	------------

<p>Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Comprendere le linee fondamentali di conversazioni e testi scritti in L2 inerenti la sfera personale, sociale e professionale attraverso domande guidate e/o il completamento di schemi.</p> <p>Utilizzare la L2 in conversazioni guidate e nell'elaborazioni di brevi testi scritti inerenti l'esperienza personale, sociale e professionale con l'aiuto di schemi, domande guidate o supporti visivi.</p>	<p>Gli strumenti del barman, le bevande analcoliche, le bevande calde (il caffè, il tè, le tisane e il cioccolato), gli aperitivi, i digestivi, i cocktails, la birra.</p>
--	--	--

Modulo 4 – (UdA 8, «Bien-être et qualité à table»)

Contenuti

- Les légumes: j'adore
- Manger un peu de tout c'est bien manger
- La pyramide alimentaire
- Le bien-être en cinq couleurs
- Nourriture, culture et religion
- Les certifications de qualité des produits français
- Les labels alimentaires italiens

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Comprendere le linee fondamentali di conversazioni e testi scritti in L2 inerenti la sfera personale, sociale e professionale attraverso domande guidate e/o il completamento di schemi.</p> <p>Utilizzare la L2 in conversazioni guidate e nell'elaborazioni di brevi testi scritti inerenti l'esperienza personale, sociale e professionale con l'aiuto di schemi, domande guidate o supporti visivi.</p>	<p>L'alimentazione sana, la piramide alimentare, i cinque colori del benessere, l'alimentazione nelle religioni cristiana, indu e musulmana; i marchi di qualità francesi e italiani.</p>

Modulo 5 – (UdA 9, «Nutrition et sécurité alimentaire»)**Contenuti**

- On ne veut pas d'aliments altérés!
- Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques
- Les méthodes naturelles de conservation des aliments
- Attention: intoxication!
- Sécurité alimentaire: HACCP
- Manger prudemment: les allergies
- Manger différemment: les intolérances

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Comprendere le linee fondamentali di conversazioni e testi scritti in L2 inerenti la sfera personale, sociale e professionale attraverso domande guidate e/o il completamento di schemi. Utilizzare la L2 in conversazioni guidate e nell'elaborazioni di brevi testi scritti inerenti l'esperienza personale, sociale e professionale con l'aiuto di schemi, domande guidate o supporti visivi.	I metodi fisici e naturali di conservazione degli alimenti, l'HACCP, le intossicazioni, le allergie e le intolleranze.

Modulo di Educazione Civica: “L’Unione Europea e la sicurezza alimentare”**Contenuti:**

- L'UE et les institutions européennes

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi, lavori di gruppo o a coppie.

Strumenti di lavoro: libro di testo usato: *“Passion salle et bar. Le Français professionnel pour le service et la vente”* – Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour (Editrice San Marco); espansioni digitali del libro di testo, dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**Strumenti di verifica**

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo.
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale.
- Verifiche formative.

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto.

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in maniera più che soddisfacente.

Matematica

Gli alunni, in classe, hanno sempre mostrato un comportamento nel complesso corretto, responsabile e rispettoso delle regole. Hanno instaurato un rapporto sereno con la docente e si sono dimostrati ben disposti al dialogo educativo e al confronto. Buona parte degli studenti ha partecipato all'attività didattica con discreto interesse si è applicato in modo adeguato conseguendo risultati soddisfacenti o più che soddisfacenti. Una parte più esigua di studenti ha dimostrato un interesse più saltuario, una partecipazione non sempre costante e un impegno modesto specie nello studio domestico, conseguendo risultati non sempre soddisfacenti.

Programma effettivamente svolto

Modulo 1 – Funzioni

Contenuti:

Definizione di funzione reale di variabile reale;

Caratteristiche e proprietà delle funzioni Algebriche: Parità, Dominio e Codominio, Zeri e segno;

Limiti e continuità:

Il concetto di limite;

Calcolo dei limiti e forme indeterminate ∞/∞ e $0/0$;

Ricerca degli asintoti;

Definizione di funzione continua in un punto. Funzione continua in un intervallo;

Teoremi (solo enunciato): Teorema di Weierstrass, Teorema dei valori intermedi, Teorema di esistenza degli zeri;

Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione;

Grafico probabile;

Uso di Geogebra per l'analisi del grafico;

Le funzioni come modelli di situazioni di Realtà;

Competenze	Abilità	Conoscenze
C1 utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica	Saper riconoscere funzioni e le loro caratteristiche;	Conoscere le regole e le formule per il calcolo di:
C3 individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Saper trovare il dominio di una funzione algebrica;	Parità, Dominio e Codominio di una funzione algebrica;
C4 analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti	Saper trovare gli zeri di una funzione algebrica;	Zeri e Segno;
	Saper calcolare i limiti: limite della somma, limite del prodotto, limite del quoziente;	Limiti e forme indeterminate ∞/∞ e $0/0$;
	Saper risolvere le forme indeterminate ∞/∞ e $0/0$;	Ricerca degli asintoti;
	Saper ricercare gli asintoti di una funzione,	Classificare i punti di discontinuità;

di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.	<p>Saper classificare i punti di discontinuità di una funzione algebrica;</p> <p>Saper tracciare il grafico probabile di una funzione;</p> <p>Saper usare funzioni per modellizzare semplici situazioni problematiche;</p> <p>Capire il risultato e le implicazioni dei risultati ottenuti.</p>	<p>Tracciare il grafico probabile di una funzione;</p> <p>Conoscere il significato dei termini e dei simboli utilizzati.</p>
--	---	--

Modulo 2 – Statistica

Contenuti:

Dati statistici;

Distribuzioni di frequenze: frequenze assolute, relative, percentuali, cumulate;

Rappresentazione delle distribuzioni di frequenze: Areogramma, Istogramma;

Indici di posizione: Media aritmetica, Moda, Mediana;

Indici di variabilità: Campo di variazione, Varianza e Deviazione Standard;

Distribuzioni congiunte.

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>C1 utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>C4 analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p>	<p>Saper raccogliere, organizzare e rappresentare i dati;</p> <p>Saper trasformare una frequenza assoluta in frequenza relativa e in frequenza percentuale;</p> <p>Saper determinare frequenze cumulate;</p> <p>Saper rappresentare graficamente una tabella di frequenze;</p> <p>Saper calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati;</p> <p>Saper calcolare gli indici di variabilità;</p> <p>Capire il risultato e le implicazioni dei risultati ottenuti.</p>	<p>Conoscere le regole e le formule per il calcolo di:</p> <p>Frequenze assolute, relative, percentuali, cumulate;</p> <p>Distribuzioni di frequenza semplici e congiunte;</p> <p>Indici di posizione centrale: Media aritmetica, Moda, Mediana;</p> <p>Indici di variabilità: Campo di variazione, Varianza e Deviazione Standard;</p> <p>Conoscere il significato dei termini e dei simboli utilizzati.</p>

Modulo 3 – Probabilità

Contenuti:

Eventi: Esperimento Aleatorio, Spazio Campionario, Evento, Evento Contrario;

Definizione di Probabilità;

Somma logica di Eventi: Eventi Compatibili e Incompatibili; Probabilità della somma logica di eventi;

Prodotto logico di eventi: Eventi Dipendenti ed Indipendenti; Probabilità del prodotto logico di eventi;

Probabilità Condizionata.

Competenze	Abilità	Conoscenze
C3 individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Saper riconoscere se un evento è aleatorio, certo o impossibile;	Conoscere le regole e le formule per il calcolo di:
C4 analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.	Saper determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica;	Probabilità di un evento aleatorio, certo, impossibile;
	Saper calcolare la probabilità della somma logica di eventi compatibili e incompatibili;	Probabilità di eventi composti: compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti;
	Saper calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi dipendenti e indipendenti;	Probabilità condizionata;
	Saper calcolare la probabilità condizionata;	Conoscere il significato dei termini e dei simboli utilizzati.
	Saper descrivere esperimenti aleatori mediante tabelle di frequenza e diagrammi;	
	Capire il risultato e le implicazioni dei risultati ottenuti.	

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi.

Strumenti di lavoro: libro di testo usato **M. Bergamini, G. Barozzi - Matematica in cucina, in sala, in albergo - Zanichelli**; espansioni digitali del libro di testo; utilizzo della LIM.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto;

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe V A IPSEOA complessivamente ha raggiunto gli obiettivi prefissati in maniera soddisfacente.

Diritto e tecnica amministrativa

La classe fin da subito ha avuto un atteggiamento collaborativo e propenso all'ascolto che è perdurato fino alla fine dell'anno scolastico. Alcuni alunni hanno dimostrato una maggiore partecipazione ed interesse per la materia e sono stati costanti nello studio e puntuali nel rispettare le scadenze. Quasi tutta la classe ha raggiunto risultati abbastanza soddisfacenti.

Nel complesso gli alunni si sono sempre dimostrati corretti e rispettosi sia nei confronti del docente che nei rapporti reciproci tra compagni.

Programma effettivamente svolto

Modulo A – Il mercato turistico

Contenuti

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico.</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale.</p> <p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale.</p> <p>Enti e organismi internazionali.</p> <p>Enti e organismi interni.</p> <p>Normativa internazionale e comunitaria di settore.</p> <p>Normativa nazionale di settore.</p>

manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		
<p align="center">Modulo B – Il marketing Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing: aspetti generali • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il marketing plan 		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato.</p> <p>Operare scelte di marketing strategico.</p> <p>Utilizzare le leve di marketing mix.</p>	<p>Tecniche di marketing turistico.</p> <p>Marketing pubblico, privato e integrato.</p> <p>Analisi interna ed esterna</p> <p>Targeting, posizionamento e scelte strategiche.</p> <p>Leve di marketing.</p> <p>Piano di marketing.</p>
<p align="center">Modulo C – Pianificazione e programmazione</p>		

Contenuti		
<ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione e la programmazione • Il budget 		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale.</p> <p>Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa.</p> <p>Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno.</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget.</p> <p>Redigere i budget settoriali e il budget economico.</p>	<p>Analisi dell'ambiente e scelte strategiche.</p> <p>Pianificazione e programmazione aziendale.</p> <p>Budget e tipologie di budget.</p>

Modulo D – La normativa del settore turistico - ristorativo		
Contenuti		
<ul style="list-style-type: none"> • Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro • Le norme di igiene alimentare • I contratti delle imprese ristorative 		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e</p>	<p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p>	<p>Sicurezza sul lavoro.</p> <p>Sicurezza alimentare e frodi alimentari</p> <p>Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore.</p>

favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative.	
--	--	--

Modulo C – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Contenuti

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari Analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari Individuare gli elementi costitutivi di un marchio Classificare i marchi Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero	Consumi alimentari e abitudini alimentari Fattori che incidono sui consumi alimentari Tendenze in campo alimentare Economia del territorio Normativa di settore Marchi di qualità alimentare Prodotti a chilometro zero

ED. CIVICA: Gli organi europei; il diritto comunitario e le sue norme.

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni pratiche.

Strumenti di lavoro: libro di testo usato GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto, ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto;

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe 5 A complessivamente ha raggiunto in maniera soddisfacente gli obiettivi programmati.

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

La classe è composta da 14 studenti, 5 alunne e 9 alunni. La classe è complessivamente propensa al dialogo educativo: in generale, si dimostrano piuttosto socievoli, disponibili e collaborativi. La maggior parte degli alunni ha mostrato durante l'intero anno scolastico interesse verso la disciplina in oggetto, rendendo le lezioni significative e attive, aggiungendo interesse e/o curiosità personali alle lezioni in aula.

Programma effettivamente svolto

Modulo 1: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatore

Contenuti: la filiera alimentare, certificazioni di qualità inerenti il Made in Italy, il sistema HACCP, la contaminazione biologica degli alimenti e le contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti. Prodotti tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG: marchi di qualità.

Competenze	Abilità	Conoscenze
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi per la sicurezza degli alimenti e a tutela dei consumatori. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro.	Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.

Modulo 2 – Alimentazione in situazioni fisiologiche

Contenuti: la dieta nelle diverse fasi della vita (la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto e della terza età, dieta in gravidanza e la dieta durante l'allattamento). Le diete e gli stili alimentari (la dieta e benessere, dieta mediterranea e la dieta sostenibile, le diete vegetariane, e semi-vegetariane, la dieta macrobiotica, la dieta nello sport).

Competenze	Abilità	Conoscenze
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile, apportando innovazioni	Conoscere il valore culturale del cibo e il rapporto tra enogastronomia, società e cultura. Essere a conoscenza del concetto di sostenibilità e certificazione.

tecniche di comunicazione più efficaci ed idonee.	personali alla produzione enogastronomica.	
---	--	--

Modulo 3 - Alimentazione in situazioni patologiche.

Contenuti: l'alimentazione nelle malattie cardio-vascolari, l'alimentazione nelle malattie metaboliche (diabete, obesità, osteoporosi), le malattie epatiche (cirrosi ed epatite). allergie ed intolleranze alimentari (reazioni avverse agli alimenti, celiachia, diagnosi e allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva). Alimentazioni e tumori, i disturbi alimentari.

Competenze	Abilità	Conoscenze
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze del cliente curando tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale.	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Conoscere le tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

(SE LA PROPRIA DISCIPLINA E' STATA COINVOLTA INSERIRE EVENTUALMENTE LE ATTIVITA' INERENTI A ED. CIVICA)

- Giornata della Sicurezza stradale: il Nuovo Codice della Strada del 14/12/2024 (D. Lgs n. 285)

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi, lavori di gruppo o a coppie, eventuali visite guidate

Strumenti di lavoro: libro di testo usato: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, 5 Anno - Enogastronomia/ Sala e vendita -A. Machado - Poseidonia Scuola; espansioni digitali del libro di testo, dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità, ambiente condiviso in rete dove caricare materiali e svolgere compiti online.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale

- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto.

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico 2024-2025, la classe 5 A ha raggiunto complessivamente in maniera soddisfacente gli obiettivi programmati per la disciplina di Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore CUCINA

Da un'analisi iniziale, risulta che la maggior parte degli alunni ha dimostrato un apprezzabile interesse verso la disciplina, un numero ristretto di alunni ha dimostrato poco impegno e partecipazione alle lezioni, nel complesso gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti dalla maggioranza della classe.

Programma effettivamente svolto

Contenuti:

L'evoluzione delle abitudini alimentari

- Le abitudini alimentari in Italia
- Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari
- Dalla cucina classica alla cucina contemporanea

Gli alimenti

- La classificazione di gamma
- Gli alimenti fortificati
- Gli alimenti funzionali
- Gli OGM.
- I prodotti light
- I prodotti dietetici
-

La Qualità alimentare

- Le certificazioni di qualità
- I prodotti biologici
- I prodotti a km 0
- I prodotti sostenibili
- I prodotti tipici
- I Marchi di qualità

Il Menu

- Menu e carta delle vivande
- La progettazione del menu
- L'aspetto nutrizionale del menu
- Le altre carte nella ristorazione moderna
- La tipologia delle portate

Le classi ristorative

- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- La ristorazione assistenziale

Il Catering

- Catering diretto e indiretto
- Il contratto di Catering

Il Banqueting

Il Banqueting cerimoniale Come
si realizza un banchetto La scheda
evento
Il banqueting manager

La gestione degli acquisti

- La gestione degli acquisti
- L'approvvigionamento
- Il magazzino
- La gestione delle scorte
- La conservazione degli alimenti

Il sistema HACCP

- L'autocontrollo alimentare
- I sette principi

L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione

- Le politiche di acquisto e approvvigionamento
- I fornitori
- Ricevimento e stoccaggio delle merci
- I costi di gestione nella ristorazione
- Il prezzo di vendita e il food cost

Modulo: Ed Civica La sicurezza negli alimenti

Contenuti:

- I piani di sicurezza alimentari
- Classificazione dei principali fattori di rischio nella ristorazione.
- L'HACCP

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle	Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni, le componenti culturali della gastronomia Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. Organizzazione e programmazione della produzione. Software di settore. Piani di sicurezza aziendali.

<p>linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo.</p>	<p>Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni Simulare la definizione di menu e 'carte' che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Organizzare degustazioni dei prodotti Elaborare menu e carte adeguati alle tipologie di ristorazione in funzione di tipicità, target dei clienti, (necessità dietologiche e nutrizionali)</p> <p>Organizzare un banqueting cerimoniale o aziendale a seconda della clientela</p> <p>Applicare un corretto autocontrollo alimentare Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli alimenti</p>	<p>Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera. I menu e le carte La ristorazione collettiva e commerciale I fattori che determinano la qualità del servizio. Le certificazioni di qualità. Le tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari la gestione delle risorse umane. I principali piatti della tradizione. Il sistema HACCP Organizzazione del lavoro. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane Elementi di catering e banqueting</p>	
--	---	---	--

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: Lezione frontale in aula: il docente spiega la tematica di studio, approfondimento con video proiezioni

- ✓ Problem solving: Analizzare, pianificare e attuare le azioni necessarie per risolvere un problema.
- ✓ Brainstorming: Lavorare in gruppo per fare emergere diverse possibili alternative in vista della soluzione di un problema.
- ✓ Cooperative Learning: Promuovere l'apprendimento cooperativo coinvolgendo gli studenti nel lavoro di gruppo per raggiungere un fine comune.

Strumenti di lavoro: libro di testo usato Smart chef espansioni digitali del libro di testo, dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto;

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.
-

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe 5 A ha acquisito conoscenze e competenze nel settore enogastronomico, dimostrando autonomia e impegno nello studio, potenziando le abilità già consolidate nell'arco del percorso scolastico.

TECNICA DI SALA & VENDITA

Programma effettivamente svolto

Modulo **La carta , i costi i prezzi**

Aspetti tecnici e gestionale della carta:

Le funzioni e il formato

aspetti tecnici

la legge e la tutela delle persone allergiche

I vari tipi di carta:

La carta delle vivande

Il menu

La carta dei vini

I costi e i prezzi

Calcolare il food cost

Il prezzo di vendita

Beverage cost

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione , di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio</p> <p>- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazionali culturali, promuovendo la diffusione di abitudine e stili di vita</p> <p>-Riconoscere le diverse tipologie di servizio</p>	<p>-Le funzioni e il formato della carta delle vivande</p> <p>-Aspetti tecnici</p> <p>Nella stesura di una carta</p> <p>-Aspetti gestionali e strategie di vendita</p> <p>Le caratteristiche di una carta delle vivande</p> <p>-Il menu per banchetti</p> <p>-La carta dei vini</p> <p>- La carta dei dessert</p> <p>-Il calcolo del food cost</p> <p>- La determinazione del prezzo di vendita</p> <p>-Il beverage cost e i prezzi del vino</p>

Modulo :Territorio, enogastronomia e made in Italy

La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

La tipicità come elemento strategico

Che cos'è il prodotto tipico

Il valore del prodotto tipico

I marchi di tutela

La cucina regionale Lazio		
Competenze	Abilità	Conoscenze
-Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. -Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	-Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. - Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. -Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. - Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	-Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano. -Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico. -Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico. - I marchi di tutela italiani ed europei. - Il turismo enogastronomico e il Made in Italy -La cucina regionale delle varie zone d'Italia. -Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane.
Modulo: Buffet, Banqueting catering I buffet Le tipologie di buffet Come si prepara il buffet I tavoli per banchetti Allestimento dei tavoli per banchetti La disposizione dei tavoli per banchetti I servizi di banqueting e catering banqueting e catering I principali eventi La location Banqueting e catering organizzazione preliminare: schemi e check-list L'esecuzione di un banchetto Lo spirito del servizio La disposizione dei commensali		
Competenze	Abilità	Conoscenze

<p>-Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p>	<p>-Le tipologie di buffet</p> <p>-Come si prepara il buffet, disposizione delle tovaglie e consigli tecnici.</p> <p>-Le attrezzature per buffet e banchetti.</p> <p>-L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti.</p> <p>-I servizi di banqueting e catering, i soggetti coinvolti e i profili professionali.</p> <p>-I principali eventi e le location.</p> <p>-La gestione operativa di banqueting e catering</p>
<p>Modulo: Enologia</p> <p>La vite e la produzione del vino</p> <p>La vite e l'uva</p> <p>La fermentazione alcolica</p> <p>La vinificazione</p> <p>Altre tecniche produttive</p> <p>Spumante, champagne e classificazione dei vini</p> <p>Lo spumante</p> <p>Lo champagne</p> <p>La conservazione dei vini</p> <p>La classificazione dei vini</p> <p>L'etichetta del vino</p>		
Competenze	Abilità	Conoscenze

<p>-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>-Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <p>-Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>-Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.</p> <p>-Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>-Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p>	<p>-La vite e l'uva</p> <p>-La fermentazione alcolica e la vinificazione</p> <p>-Altre tecniche produttive: vini frizzanti, vini dolci, vini novelli, vini passiti, vini liquorosi</p> <p>-Lo spumante: il metodo classico o tradizionale o il metodo Charmat</p> <p>-Lo champagne</p> <p>-La conservazione dei vini</p> <p>-La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea</p> <p>-L'etichetta del vino</p>
---	---	---

Modulo: **Degustazione e abbinamento del vino**

Aspetti teorici

Che cos'è la degustazione

La teoria per l'esame olfattivo

La degustazione e l'abbinamento

Per una corretta degustazione

Degustazione: esame visivo

Degustazione: esame olfattivo

Degustazione: esame gustativo

Degustazione: considerazioni finali

La temperatura del vino

L'abbinamento cibo vino

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. -Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. - Identificare il legame dei prodotti e Servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/ commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. -Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. -Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Che cos'è la degustazione. -La teoria dell'esame olfattivo. - La teoria dell'esame gustativo. - Le regole per una perfetta degustazione. - L'esame visivo. - L'esame olfattivo. - L'esame gustativo. - Le considerazioni finali. - La temperatura del vino. - L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento.

Modulo **Distillazione**

La distillazione e le acquaviti

I sistemi di distillazione

Brandy

Cognac

Armagnac

Grappa

Whisky

Vodka

Rum

Gin

Tequila

Competenze	Abilità	Conoscenze
------------	---------	------------

<p>-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>-Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>-Applicazione tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizio nei diversi contesti professionali</p> <p>-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone le qualità di filiera e attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p> <p>-Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità</p>	<p>-La distillazione</p> <p>-I sistemi di distillazione e le acquaviti</p> <p>-Le principali acquaviti :</p> <p>Brandy</p> <p>Cognac</p> <p>Armagnac</p> <p>Grappa</p> <p>Whisky</p> <p>Vodka</p> <p>Rum</p> <p>Gin</p> <p>Tequila</p>
<p>Modulo I cocktail</p> <p>La preparazione dei cocktail</p> <p>Le attrezzature</p> <p>Le tecniche di mescita</p> <p>Le tecniche di miscelazione</p> <p>Le ricette</p> <p>Il ricettario</p> <p>Le famiglie di cocktail</p>		
Competenze	Abilità	Conoscenze

<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p>	<p>- Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>-Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>-Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>-Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza.</p> <p>- Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.</p>	<p>Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail.</p> <p>-Le tecniche di mescita: la mescita con jigger, la mescita free pouring, la mescita a mano libera.</p> <p>- Le tecniche di miscelazione: la tecnica build, la tecnica stir, la tecnica shake, la tecnica throwing, la tecnica blend.</p> <p>- La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti.</p> <p>- Il ghiaccio: funzioni e tipologie.</p> <p>- Le decorazioni di coppette e bicchieri.</p> <p>- Come calcolare l'alcol nei drink.</p> <p>- Vendere i cocktail.</p> <p>- La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail.</p> <p>- La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri.</p> <p>- Le ricette dei principali cocktail.</p>
---	---	--

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi, lavori di gruppo o a coppie, eventuali visite guidate

Strumenti di lavoro: libro di testo usato Sala Bar smart ; espansioni digitali del libro di testo, dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità, ambiente condiviso in rete dove caricare materiali e svolgere compiti online.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto;

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe 5 ha raggiunto gli obiettivi.

Religione

(Relazione finale sulla classe da parte di ogni docente relativamente alla propria disciplina)

Programma effettivamente svolto

(SE LA PROPRIA DISCIPLINA E' STATA COINVOLTA INSERIRE EVENTUALMENTE LE ATTIVITA' INERENTI A ED. CIVICA)

Modulo 1 Contenuti

- L'ETICA IN ALCUNI ASPETTI PARTICOLARI: VITA, RELAZIONE, IMPEGNO SOCIALE, SOLIDARIETA'
- LA DIGNITA' DELLA PERSONA UMANA

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo• Individuare il ruolo della religione nella società contemporanea.	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica, allo sviluppo scientifico-tecnologico.	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere il ruolo della religione nella società contemporanea e dei suoi fenomeni quali la secolarizzazione, il pluralismo religioso e la globalizzazione.

Modulo 2 Contenuti

- LA COSTRUZIONE DEL BENE COMUNE
- IL PROGETTO DI VITA (CENNI DI BIOETICA)

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto	<ul style="list-style-type: none">• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo.	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, in particolare quelli del Concilio Vaticano II.

all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.		
--	--	--

Modulo 3 (Ed. Civica)
Contenuti

- FORMAZIONE DEI CITTADINI EUROPEI: PROGETTO ERASMUS

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Favorire il senso di appartenenza alla comunità e la cittadinanza attiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Creare un ambiente di apprendimento inclusivo dove tutti gli studenti si sentano valorizzati e accolti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e approfondire le differenze culturali per promuovere i valori comuni

(SE LA PROPRIA DISCIPLINA E' STATA COINVOLTA INSERIRE EVENTUALMENTE LE ATTIVITA' INERENTI A ED. CIVICA)

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi, lavori di gruppo o a coppie, eventuali visite guidate

Strumenti di lavoro: libro di testo usato *Capaci di sognare (SEI)*; espansioni digitali del libro di testo, dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità, ambiente condiviso in rete dove caricare materiali e svolgere compiti online.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto;

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe ha raggiunto gli obiettivi e ha maturato un buon livello di preparazione.

Scienze Motorie e Sportive

Durante l'anno scolastico è stata osservata una buona omogeneità all'interno della classe, per quanto riguarda l'atteggiamento in generale e la partecipazione al dialogo educativo. All'interno della classe, infatti, tutti gli studenti hanno mantenuto un atteggiamento corretto ed hanno partecipato in maniera costante e con atteggiamento positivo al dialogo educativo.

Programma effettivamente svolto

(SE LA PROPRIA DISCIPLINA E' STATA COINVOLTA INSERIRE EVENTUALMENTE LE ATTIVITA' INERENTI A ED. CIVICA)

Modulo: attività ed esercizi per incrementare la capacità fisica di resistenza.

Contenuti: attività teoriche e pratiche per il miglioramento della capacità fisica di resistenza e per la comprensione delle metodologie a disposizione per il suo mantenimento o miglioramento al fine della promozione della salute o per attività sportive.

Competenze	Abilità	Conoscenze
Essere in grado di strutturare e mettere in atto un programma per il mantenimento o il miglioramento della capacità fisica di resistenza, con il fine di mantenere la propria salute o in relazione ad attività sportive.	Saper svolgere degli esercizi per il mantenimento o lo sviluppo della capacità fisica di resistenza, anche in relazione ai diversi contesti sportivi.	Conoscere i principi fisiologici ed anatomici alla base della capacità fisica di resistenza e delle metodologie per il suo sviluppo.

Modulo: attività ed esercizi per incrementare la capacità fisica di forza

Contenuti: attività teoriche e pratiche per il miglioramento della capacità fisica di forza e per la comprensione delle metodologie a disposizione per il suo mantenimento o miglioramento al fine della promozione della salute o per attività sportive.

Competenze	Abilità	Conoscenze
Essere in grado di strutturare e mettere in atto un programma per il mantenimento o il miglioramento della capacità fisica di forza, con il fine di mantenere la propria salute o in relazione ad attività sportive.	Saper svolgere degli esercizi per il mantenimento o lo sviluppo della capacità fisica di forza, anche in relazione ai diversi contesti sportivi.	Conoscere i principi fisiologici ed anatomici alla base della capacità fisica di forza e delle metodologie per il suo sviluppo.

Modulo: attività ed esercizi per incrementare la capacità fisica di velocità.

Contenuti: attività teoriche e pratiche per il miglioramento della capacità fisica di velocità e per la comprensione delle metodologie a disposizione per il suo mantenimento o miglioramento al fine della promozione della salute o per attività sportive.		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Essere in grado di strutturare e mettere in atto un programma per il mantenimento o il miglioramento della capacità fisica di velocità, con il fine di mantenere la propria salute o in relazione ad attività sportive.	Saper svolgere degli esercizi per il mantenimento o lo sviluppo della capacità fisica di velocità, anche in relazione ai diversi contesti sportivi.	Conoscere i principi fisiologici ed anatomici alla base della capacità fisica di velocità e delle metodologie per il suo sviluppo.
Modulo: attività ed esercizi per incrementare la mobilità articolare. Contenuti: attività teoriche e pratiche per il miglioramento della mobilità articolare e per la comprensione delle metodologie a disposizione per il suo mantenimento o miglioramento al fine della promozione della salute o per attività sportive.		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Essere in grado di strutturare e mettere in atto un programma per il mantenimento o il miglioramento della mobilità articolare, con il fine di mantenere la propria salute o in relazione ad attività sportive.	Saper svolgere degli esercizi per il mantenimento o lo sviluppo della mobilità articolare, anche in relazione ai diversi contesti sportivi.	Conoscere i principi fisiologici ed anatomici alla base della mobilità articolare e delle metodologie per il suo sviluppo.
Modulo: attività ed esercizi per lo sviluppo delle capacità coordinative Contenuti: attività teoriche e pratiche per il miglioramento delle capacità coordinative e per la comprensione delle metodologie a disposizione per il loro mantenimento o miglioramento al fine della promozione della salute o per attività sportive.		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Essere in grado di strutturare e mettere in atto un programma per il mantenimento o il miglioramento delle capacità coordinative, con il fine di mantenere la propria salute o in relazione ad attività sportive.	Saper svolgere degli esercizi per il mantenimento o lo sviluppo delle capacità coordinative, anche in relazione ai diversi contesti sportivi.	Conoscere i principi fisiologici ed anatomici alla base delle capacità coordinative e delle metodologie per il loro sviluppo.

Modulo: fondamentali della Pallavolo, del rugby, della pallacanestro, della pallamano, del calcio a 5 e dell'atletica leggera.

Contenuti: attività teoriche e pratiche per la conoscenza del regolamento e dei fondamentali tecnici dei principali giochi sportivi e dell'atletica leggera.

Competenze	Abilità	Conoscenze
Essere in grado di praticare in modo corretto i principali giochi sportivi e le discipline dell'atletica leggera, essendo anche in grado di strutturare attività pratiche per il miglioramento delle capacità tecniche o fisiche relative ai diversi sport.	Essere in grado di rispettare il regolamento delle diverse discipline sportive considerate e di attuare esercitazioni pratiche per il miglioramento degli aspetti tecnici o fisici.	Conoscenza del regolamento dei principali giochi sportivi e dell'atletica leggera; conoscenza dei fondamentali tecnici.

Modulo: Principi di prevenzione degli infortuni e del mantenimento della salute fisica.

Contenuti: attività teoriche e pratiche per la conoscenza delle norme di igiene del movimento

Competenze	Abilità	Conoscenze
Saper riconoscere movimenti dannosi per la salute, saper effettuare in modo corretto movimenti legati alla quotidianità, essere in grado di mantenere la propria salute fisica nel corso del tempo ed essere in grado di mettere in atto atteggiamenti e programmi per la prevenzione degli infortuni in ambito sportivo.	Saper distinguere movimenti ed atteggiamenti corretti da quelli scorretti ed essere in grado di attuare movimenti ed atteggiamenti corretti in ambito sportivo e non sportivo.	Conoscenza delle norme di igiene del movimento.

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi, lavori di gruppo o a coppie, eventuali visite guidate

Strumenti di lavoro: libro di testo usato "Più movimento"; espansioni digitali del libro di testo, dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità, ambiente condiviso in rete dove caricare materiali e svolgere compiti online.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto;

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine dell'anno scolastico la classe 5 A ALBERGHIERO è a conoscenza delle metodologie per lo sviluppo delle capacità fisiche condizionali e coordinative e degli elementi fisiologici ed anatomici alla base della loro espressione, dei regolamenti e dei fondamentali tecnici dei principali giochi sportivi e di alcune discipline dell'atletica leggera e delle norme di igiene del movimento al fine della prevenzione degli infortuni e del mantenimento della salute.

Materia alternativa

La classe è composta di un solo alunno che si è mostrato sempre collaborativo ed interessato alle attività proposte

Programma effettivamente svolto

Modulo 1 – Cinema e diritti umani

Contenuti: Definizione di diritti umani; La legislazione principale che regola i diritti umani; breve storia dei diritti umani. Visione ed analisi del film: Il buio oltre la siepe

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare e confrontare fenomeni storici; • Interpretare fonti storiche e documenti • Sviluppare un pensiero critico e riflessivo • Riflettere sulle conseguenze sociali e politiche dei regimi dittatoriali e sui valori della democrazia. • Comunicare in modo chiaro e coerente • Esprimere idee e conoscenze in forma orale e scritta, con linguaggio storico appropriato e ben strutturato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere cause ed effetti di eventi storici • Ordinare cronologicamente eventi e processi storici • Confrontare contesti e sistemi politici diversi • Analizzare fonti storiche • Rielaborare e sintetizzare le informazioni • Argomentare opinioni storiche • Utilizzare un linguaggio specifico e appropriato • Stabilire collegamenti interdisciplinari e con l'attualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei concetti fondamentali di storia e politica • Conoscenza dei regimi totalitari del Novecento • Conoscenza delle strategie di controllo sociale dei regimi • Conoscenza dell'impatto dei regimi totalitari sulla società.

MODULO 2: diritti umani e discriminazione politica.

Le forme di libertà: politica, di pensiero, di parola, ecc.

Visione ed analisi del film: L'ultima parola. La vera storia di Dalton Trumbo

Alla radici dell'Unione Europea: storia e analisi del Manifesto di Ventotene

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare e confrontare fenomeni storici; • Collocare eventi e processi storici nel tempo e nello spazio; • Interpretare fonti storiche e documenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Definire concetti storici fondamentali • Riconoscere cause ed effetti di eventi storici • Confrontare contesti e sistemi politici diversi • Analizzare fonti storiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei concetti fondamentali di storia e politica • Conoscenza dei regimi totalitari del Novecento

<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un pensiero critico e riflessivo • Riflettere sulle conseguenze sociali e politiche dei regimi dittatoriali e sui valori della democrazia. • Comunicare in modo chiaro e coerente • Esprimere idee e conoscenze in forma orale e scritta, con linguaggio storico appropriato e ben strutturato. • Collegare il passato al presente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborare e sintetizzare le informazioni • Argomentare opinioni storiche • Utilizzare un linguaggio specifico e appropriato • Stabilire collegamenti interdisciplinari e con l'attualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle strategie di controllo sociale dei regimi • Conoscenza dell'impatto dei regimi totalitari sulla società.
--	--	--

METODI E STRUMENTI

Metodo di insegnamento: lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche, flipped classroom, esercizi di problem solving. Altre fonti d'informazione, sussidi informatici, schemi/mappe concettuali, supporti audiovisivi, lavori di gruppo o a coppie, eventuali visite guidate

Strumenti di lavoro: dispense dell'insegnante; utilizzo della LIM e dei supporti informatici secondo disponibilità, ambiente condiviso in rete dove caricare materiali e svolgere compiti online.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica

- Verifiche scritte a domande aperte, strutturate o semistrutturate, calendarizzate con congruo anticipo
- Verifiche orali, eventualmente programmate.
- Controllo sistematico dei compiti assegnati.
- Compiti di realtà.
- Consegna di elaborati, anche in forma multimediale
- Verifiche formative

Valutazione

La valutazione delle prove scritte, pratiche e orali è stata espressa utilizzando i voti da 1 a 10 e fa riferimento alle competenze, alle abilità e alle conoscenze che caratterizzano le varie fasi del percorso formativo. Pertanto ha tenuto conto principalmente di:

- Conoscenze/abilità/competenze acquisite;
- Capacità di ragionamento, di astrazione e trasferimento ad altro contesto;

Hanno contribuito alla valutazione anche le seguenti voci:

- Impegno e partecipazione (scarso, diligente, rigoroso)
- Puntualità nella consegna del materiale scolastico e nello svolgere il compito assegnato.
- Puntualità nel sottoporsi (nei tempi e secondo le modalità previste) alle verifiche orali e scritte.
- Acquisizione di un metodo di studio più o meno autonomo ed efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'alunno ha raggiunto gli obiettivi prefissati con la programmazione iniziale

4. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME E RELATIVE GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Simulazioni prove d'esame e relative griglie di valutazione

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 Scritta	Italiano	10 dicembre 2024 31 marzo 2025
Simulazione Seconda Prova Scritta	Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina / Scienza e Cultura dell'Alimentazione	03 Aprile 2025
Simulazione Colloquio	Italiano, Storia, Lingua Inglese, Lingua Francese, Matematica, Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina, Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Maggio 2025

Per la predisposizione della Prima Prova che sarà di carattere nazionale, ai sensi dell'art.19 dell'O.M. n.67/2025, si è tenuto conto del QdR di cui al DM. n.1095/2019 e delle finalità della prova tesa ad accertare la padronanza della lingua italiana, le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Il Dipartimento dei docenti di ambito letterario nella predisposizione della Prima Prova di Simulazione dell'Esame hanno espresso le seguenti considerazioni:

in ordine alle tipologie di testo indicate nei QdR il dipartimento ha deliberato di utilizzare le prove d'esame degli anni precedenti

in ordine alle Griglie di valutazione e relativi Indicatori Generali e Specifici per tipologia di testo da declinare in descrittori e fasce di livello sono state utilizzate 3 diverse griglie una per ogni tipologia di prova (A, B, C)

In merito alla seconda prova, nella predisposizione delle simulazioni scritte si è tenuto conto di quanto espresso nell' art. 20 dell'O.M. 67/2025. Tenuto conto dei QdR contenuti negli allegati al DM 769 del 2018, in particolare le indicazioni sulla struttura e caratteristiche della seconda prova d'esame, nonché, per ciascuna disciplina caratterizzante, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della prova e la griglia di valutazione in ventesimi, all'interno dei Dipartimenti di materia interessati, i docenti d'Indirizzo hanno elaborato le prove comuni per Indirizzo/articolazione da proporre in simulazione; è stata redatta inoltre una griglia di

valutazione nella quale gli indicatori, già presenti nei suddetti allegati, sono stati declinati in descrittori relativi a fasce di livello.

Per l'Indirizzo ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA' ALBERGHIERA la II Prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento è infatti 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.

Con riferimento alla II prova pertanto, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate al comma 5 dell'art.20 dell'O.M. n.45/2023 nella costruzione delle tracce delle prove d'esame. Per il nostro Istituto si procederà come di seguito indicato, modalità già adottata in sede di Simulazione:

CLASSE 5^A A

Per la classe 5^AA essendo unica classe Quinta con CODICE ATECO I.56; SEP SERVIZI TURISTICI; NUP 5.2.2.3 camerieri ed assimilati, l'elaborazione delle proposte di traccia di II prova di Esame sarà effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

PERCORSO	Enogastronomia
CODICE ATECO	I.56
SEP	Servizi turistici
NUP	5.2.2.3. – Camerieri ed assimilati

Documenti relativi alle simulazioni delle prove scritte

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

(inserire)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

(inserire)

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

(inserire)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

(inserire)



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

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

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

¹ *Come*: mentre

² *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

³ *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone



Ministero dell'istruzione e del merito

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, riprese una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

*Ministero dell'istruzione e del merito***Interpretazione**

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...]

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante...* a) *botti schiattate*, b) *casecavalle*, c) *pummarole*, d) *babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

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.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia *'la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale'*: su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (*friendly*) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente *friendly*, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.

² Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea')": *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on + life*).



Ministero dell'istruzione e del merito

2. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
3. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

*Ministero dell'istruzione e del merito***PROPOSTA C2**

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliercle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Seconda simulazione prima prova scritta

Pag. 1/7



Sessione ordinaria 2024

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

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

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

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

¹ *spinalba*: biancospino.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****PROPOSTA A2**

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

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

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

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

Viva la Macchina che meccanizza la vita!

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****Produzione**

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

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

¹ *pretermesso*: omissso, tralasciato.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****Produzione**

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ****PROPOSTA C1**

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

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero.

Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work*». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un '*elogio dell'imperfezione*'.

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

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO**

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA 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
		Gravemente disorganica e sconnessa	2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	Appropriata	10
		Adeguate	8
		Generica e talvolta poco appropriata	6
		Con diverse improprietà	4
		Gravemente impropria / inadeguata	2
	Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi)	Appropriata	5
		Adeguate	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 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
		Adeguate	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

Tabella di conversione 100/20 (punteggio ottenuto diviso 5):

10	9	8	7.5	7	6.5	6	5.5	5	4	3	2
20	18	16	15	14	13	12	11	10	8	6	4

TIPOLOGIA 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
		Adeguate	8
		Generica e talvolta poco appropriata	6
		Con diverse improprietà	4
		Gravemente impropria / inadeguata	2
	Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi)	Appropriata	5
		Adeguate	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

Tabella di conversione 100/20 (punteggio ottenuto diviso 5):

10	9	8	7.5	7	6.5	6	5.5	5	4	3	2
20	18	16	15	14	13	12	11	10	8	6	4

TIPOLOGIA C

	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
		Adeguate	8
		Generica e talvolta poco appropriata	6
		Con diversi errori	4
		Gravemente inadeguata	2
	Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi)	Appropriata	5
		Adeguate	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
		Difficilissimo	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

Tabella di conversione 100/20 (punteggio ottenuto diviso 5):

10	9	8	7.5	7	6.5	6	5.5	5	4	3	2
20	18	16	15	14	13	12	11	10	8	6	4

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PERCORSO: SERVIZI DI SALA E VENDITA-ATECO: I 56

TIPOLOGIA DI PROVA:B

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI:N 7

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

L'enogastronomia racconta il territorio

Quando si parla di turismo culturale, non si può escludere dalle motivazioni di spostamento delle persone la vocazione enogastronomica di un territorio. Cultura, enogastronomia e territorio vanno quindi di pari passo, ma non sempre un prodotto alimentare può rivelarsi risorsa turistica di successo. Quando un viaggiatore si sposta dalla sua residenza, la motivazione gastronomica può essere la leva principale (quindi il fattore che fa aprire la porta di casa al turista per uscire) oppure un fattore accessorio di altri.

Non in tutti i territori si può fare turismo enogastronomico, e non in tutti i territori lo si può fare nelle stesse modalità. Ci sono alcune caratteristiche che fanno in modo di trasformare un prodotto in risorsa turistica:

- Utilizzo di particolari metodi di coltivazione di ortaggi, utilizzare un mix innovativo di tecnologie e tecniche produttive;
 - Produrre in quantità limitata un determinato prodotto. L'appel del prodotto "raro" o a produzione limitata accresce nel viaggiatore la consapevolezza di aver visitato un territorio d'eccellenza;
 - Il prodotto alimentare deve essere unico e non deve essere confuso dai viaggiatori-consumatori;
 - Stretto legame tra storia-cultura con la gastronomia del luogo, meglio se limitato e definito;
 - La commercializzazione del prodotto alimentare deve avvenire nel luogo di produzione, in questo modo il viaggiatore è "costretto" a spostarsi per poter comprare quello che desidera. Questo conferisce una conoscenza approfondita del prodotto e del territorio.
- visite guidate a tema in provincia Latina;
 - laboratori sensoriali e degustazioni.
 - visita a una o più cantine da strutturare in un tour di mezza/intera giornata;
 - pernottamento in un *wine-resort*;

In definitiva, in località dove esistono peculiarità gastronomiche di pregio, la costruzione di un prodotto turistico può sfruttare le caratteristiche alimentari per rendere il prodotto stesso principale o accessorio, a seconda del target di riferimento. Enogastronomia e territorio dovranno nei prossimi anni valorizzarsi a vicenda per offrire ai viaggiatori di tutto il mondo una nuova chiave di lettura di una destinazione turistica. Occorrono quindi sempre più esperti in grado di programmare itinerari di viaggio specifici per il turismo culturale e enogastronomico, soddisfacendo le richieste di diverse tipologie di target, sia nazionale che internazionale.

Fonte:<https://www.lavoroformazione.it/news/enogastronomia-e-territorio-le-5-caratteristiche-di-un-prodotto-alimentare-che-lo-rendono-prodotto-turistico>.

Sabato 12 e Domenica 13 Aprile 2025 nel comune di Sezze (LT) si terrà la 54^a edizione della **sagra del carciofo**. La tradizionale festa primaverile torna anche quest'anno nella cittadina Laziale. L'evento richiama come ogni anno numerosi turisti provenienti da territori limitrofi dando, al territorio Setino l'opportunità di promuovere i prodotti tipici locali. La sagra del Carciofo verrà realizzata nel perimetro del centro storico, dove vi saranno stand, gazebo espositivi e manifestazioni. In programma anche show cooking, degustazioni, convegni e concorsi; saranno allestiti i mercatini dell'artigianato e dei prodotti agricoli a km zero. Tali caratteristiche rispecchiano in pieno le fondamenta della dieta mediterranea, studiata dal dot.A.Keys e sempre più attuale nelle nostre abitudini alimentari: scegliere uno stile alimentare mediterraneo vuol dire scegliere di consumare prodotti tradizionali, locali e biologici, seguendo la stagionalità dei prodotti agricoli e la biodiversità.

In particolare, in occasione dell'evento di enogastronomia l'ufficio promozione e organizzazione manifestazioni e convegni, volti a favorire lo sviluppo del turismo del territorio di Sezze, ha proposto, all'Istituto alberghiero, di partecipare all'evento collaborando con Coldiretti e l'AIS di Latina alla realizzazione di un percorso enogastronomico sul territorio con stand di prodotti tipici abbinandoli ad una selezione di vini laziali, legando tradizione e innovazione nelle preparazioni gastronomiche.

La manifestazione è rivolta ad un target di profilo culturale e dietetico eterogeneo.

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

1 Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo; il candidato realizzi un percorso di degustazione tra i vari stand che proponga almeno 3 vini di qualità della propria regione e 3 prodotti tipici territoriali, anche a marchio di qualità da esporre agli stand.

2 Con riferimento all'organizzazione del percorso enogastronomico, il candidato descriva l'importanza della dieta mediterranea e il suo modello piramidale evidenziandone in quale posizione si colloca il carciofo, alimento principale della sagra.

3 Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite; il candidato indichi due strategie da adottare per la pubblicizzazione dell'evento, attraverso i canali più conosciuti.

Durata della prova: 6 ore.

Alunno: Nome _____ Cognome _____

Classe _____

I.S.I.S.S. “PACIFICI E DE MAGISTRIS” – SEZZE (LT)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Punteggio attribuito	Punteggi o max indicator e
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprende in modo efficace e completo il testo introduttivo/i dati del contesto operativo/il caso professionale proposti, individuando le tematiche e/o le problematiche di riferimento in maniera convincente	3	3
	Comprende in modo proficuo e completo il testo introduttivo/i dati del contesto operativo/il caso professionale proposti, individuando in modo sostanziale le tematiche e/o le problematiche di riferimento	2,5	
	Comprende in modo accettabile il testo introduttivo/i dati del contesto operativo/il caso professionale proposti, individuando le tematiche e/o le problematiche di riferimento essenziali	2	
	Comprende parzialmente il testo introduttivo/i dati del contesto operativo/il caso professionale proposti, individuando solo alcune tematiche e/o le problematiche di riferimento	1,5	
	Non riesce ad individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento del testo introduttivo/i dati del contesto operativo/il caso professionale proposti essenziali allo svolgimento della prova	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Utilizza e argomenta in maniera precisa, articolata e coerente le conoscenze relative ai nuclei tematici, mostrandone una piena padronanza	6	6
	Utilizza e argomenta in maniera appropriata e coerente le conoscenze relative ai nuclei tematici, mostrandone una buona padronanza	4,5	
	Utilizza e argomenta in maniera semplice e generica le conoscenze relative ai nuclei tematici, mostrandone complessivamente una discreta padronanza	3	
	Utilizza e argomenta e collega in maniera approssimativa e talvolta poco appropriata le conoscenze relative ai nuclei tematici, mostrandone una scarsa padronanza	2	

	Non riesce ad utilizzare e collegare in modo adeguato le conoscenze relative ai nuclei tematici	1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Elabora proposte e soluzioni funzionali alla trattazione della tematica/alla soluzione del caso/alla costruzione del progetto, operando collegamenti pertinenti e dimostrando una piena padronanza delle competenze tecnico-professionali	8	8
	Elabora proposte e soluzioni con padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti, operando collegamenti corretti e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali	6,5	
	Elabora proposte e soluzioni con padronanza delle competenze accettabile, operando alcuni collegamenti e dimostrando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali	5	
	Elabora proposte e soluzioni con padronanza delle competenze sufficiente, operando mediocri collegamenti e dimostrando una mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali	3,5	
	Elabora proposte e soluzioni con padronanza delle competenze parziale e frammentaria, operando scarsi collegamenti e dimostrando una padronanza delle competenze tecnico-professionali non adeguata	2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizza in modo pertinente, appropriato ed esaustivo il linguaggio specifico di riferimento del settore professionale e si esprime in modo adeguato dal punto di vista della correttezza morfosintattica	3	3
	Utilizza in modo corretto il linguaggio specifico di riferimento del settore professionale e si esprime in modo abbastanza adeguato dal punto di vista della correttezza morfosintattica	2,5	
	Utilizza in modo accettabile il linguaggio specifico di riferimento del settore professionale e si esprime in modo semplice dal punto di vista della correttezza morfosintattica	2	
	Utilizza in modo non sempre pertinente, appropriato ed esaustivo il linguaggio specifico di riferimento del settore professionale e si esprime in modo superficiale dal punto di vista della correttezza morfosintattica	1,5	
	Utilizza in modo non pertinente/ frammentario / lacunoso il linguaggio specifico di riferimento del settore professionale e si esprime in modo	1	

	non adeguato dal punto di vista della correttezza morfosintattica		
--	--	--	--

Sezze ____/____/____

Punteggio totale della prova: _____

5. COLLOQUIO

Colloquio (art. 22 O.M. n. 67/2025)

La commissione si attiene ai contenuti del presente documento nell'espletamento del colloquio. [art. 22 comma 5 O.M. n. 67/2025].

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.

Nel corso del colloquio, il candidato dimostra:

*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**, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;*

*c. di aver maturato le **competenze di Educazione civica** come definite nel curricolo 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.

È stata adottata per le simulazioni del Colloquio di esame la Griglia nazionale di cui all'Allegato A. dell'OM 67/2025.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DEL COLLOQUIO (Allegato A dell'OM 67/2025)

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

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 del percorso didattico effettivamente svolto.

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.

I materiali "attivatori" possono essere:

- Testi (es. brevi brani in poesia o in prosa, oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua italiana o straniera durante il quinto anno, ma anche ricette)
- Documenti (es. spunti tratti da giornali o riviste, foto di beni artistici e monumenti, riproduzioni di opere d'arte, ma anche grafici o tabelle con dati significativi)
- Esperienze e progetti

- Problemi (es. situazioni legate alla specificità dell'indirizzo, semplici casi pratici e professionali)

Il colloquio di esame non deve costituire una riproduzione delle verifiche disciplinari che il Consiglio di Classe ha effettuato nell'ambito del percorso formativo e il cui esito complessivo è attestato, per gli ultimi tre anni di corso, dal punteggio del credito scolastico. Il colloquio ha, invece, finalità di sviluppare una interlocuzione coerente con il profilo di uscita, non perdendo di vista, anzi valorizzando, i nuclei fondanti delle discipline, i cui contenuti rappresentano la base fondamentale per l'acquisizione di saperi e competenze. Alla luce di ciò, per la scelta e predisposizione dei materiali "attivatori", la Commissione potrà fare riferimento ai nuclei tematici trasversali definiti dal Consiglio di Classe e condivisi in questo documento.

Si elencano di seguito alcune delle tematiche affrontate:

Vino, Superalcolici, Cocktails

Cibo e reazioni avverse.

Il Menù

HACCP

La Piramide alimentare

Ristorazione commerciale e collettiva

La Dieta mediterranea e altri tipi di diete.

I marchi di qualità, i prodotti tipici e i prodotti a km zero.

- Il colloquio prende avvio dal materiale "attivatore" che la Commissione propone. Il candidato lo dovrà analizzare e da questo trarre spunti per un colloquio pluridisciplinare, coerente con il percorso didattico effettivamente svolto, dal quale la Commissione verifica l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera.
- Il colloquio accerta altresì le conoscenze e competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione"
- Il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di PCTO svolta nel percorso di studi.
- Il candidato espone il suo "Capolavoro".

Simulazioni Colloquio

La simulazione del Colloquio di Esame si svolgerà nel mese di maggio davanti ad una commissione appositamente costituita dai docenti interni di tutte le discipline d'esame, e presieduta dal Dirigente Scolastico.

La commissione individuerà i documenti d'avvio del colloquio su tematiche selezionate dal consiglio di classe, attinenti ai nuclei concettuali trattati, che saranno proposti agli studenti dal Presidente della Commissione. Il colloquio affronterà nella parte finale le tematiche selezionate di Educazione Civica, le esperienze di PCTO e il "CAPOLAVORO".

Il giorno stesso della simulazione saranno individuati due alunni a sostenere il colloquio davanti a tutta la classe

6. Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)

Articolazione delle attività, settori di riferimento e strutture coinvolte

La Legge 107/2015 introduce le attività di Alternanza Scuola/ Lavoro in tutti i percorsi di studio, liceali, tecnici e professionali. Il monte ore triennale previsto di almeno 200 ore per i licei e almeno 400 per gli Istituti Tecnici e professionali è stato successivamente modificato dalla Legge di Bilancio 2019. Le modifiche riguardano la riduzione delle ore come segue:

- non inferiore a 180 ore negli istituti professionali
- non inferiore a 150 ore negli istituti tecnici;
- non inferiore a 90 ore nei licei.

L'illustrazione e la discussione delle attività svolte nel triennio saranno comunque parte integrante dell'esame di Stato.

Il percorso ha una struttura flessibile e si articola in periodi di formazione in aula e in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro (D. Lgs. 77/2005). Si configura come un percorso unico e articolato da realizzare in contesti operativi con una forte integrazione ed equivalenza formativa tra esperienza scolastica ed esperienza lavorativa.

Per garantire l'unitarietà del progetto di alternanza rispetto alla sua attuazione a cura dei singoli Consigli di Classe, si definiscono le competenze comuni e trasversali a tutti gli indirizzi.

CONOSCENZE ABILITA' E COMPETENZE DA ACQUISIRE

Conoscenze:	Abilità	Competenze
Conoscere fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro.	Sapersi inserire in un contesto aziendale produttivo reale saper rielaborare le abilità acquisite	Sviluppare autonomia, spirito di iniziativa, creatività.
- assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro;	Sviluppare capacità di organizzare il proprio apprendimento e di valutarne le finalità.	-Muoversi con autonomia nel contesto di lavoro. - Potenziare le competenze comunicative e relazionali
Acquisire conoscenze cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi semplici in uno specifico campo di lavoro. - Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.	Saper risolvere problemi nuovi ed imprevisti	Riconoscere ed analizzare i problemi e proporre ipotesi risolutive, problem solving.

Acquisire maggiore consapevolezza e sviluppare le proprie potenzialità.		-Rafforzare la motivazione allo studio. -Acquisire capacità di autovalutazione.
--	--	--

Le attività in PCTO saranno articolate in periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento in contesto lavorativo (stage) secondo i tempi e le modalità programmati nel progetto dei percorsi ASL d'Istituto, definiti dal Referente ASL di concerto con il Tutor scolastico. Il Consiglio di Classe adotterà le seguenti tipologie di attività scolastiche/formative riconducibili ai PCTO:

1. Formazione specifica su salute e sicurezza in ambito lavorativo
2. Visite in azienda
3. Incontri a scuola con aziende e professionisti di settore
4. Stage in azienda
5. Progetti di impresa formativa simulata e con Impresa in azione
6. Project work sviluppati con aziende tutor
7. Percorsi di potenziamento delle lingue straniere e di certificazione delle competenze linguistiche
8. Esperienze all'estero (soggiorni di formazione linguistica o stage lavorativi)
9. Attività laboratoriali in convenzione con le Università
10. Attività di promozione e incremento della proposta formativa della scuola stessa
11. Corsi di potenziamento e di certificazione delle competenze informatiche.

Nel corso del triennio, le attività PCTO sono risultate così articolate:

Nell'anno scolastico 2022/2023, quasi tutti gli studenti hanno svolto due settimane di PCTO c/o il "Villaggio Olimpico" a Bardonecchia (TO). I restanti alunni si sono recati presso strutture del territorio convenzionate con il nostro istituto oppure hanno svolto il PCTO all'interno dell'istituzione scolastica presso i laboratori di cucina.

Nell'anno scolastico 2023/2024, alcuni studenti hanno svolto due settimane di PCTO c/o il "Palazzo Fiuggi" a Fiuggi (FR). I restanti alunni si sono recati presso strutture del territorio convenzionate con il nostro istituto.

Nel corrente anno scolastico, le attività in PCTO si sono svolte per lo più internamente all'Istituto o in collaborazione con enti territoriali.

L'inserimento degli studenti all'interno della realtà operativa del settore scelto ha permesso di integrare le conoscenze teoriche tramite un rapido e proficuo confronto tra la simulazione scolastica e la vita lavorativa comune, valutando e risolvendo i quotidiani problemi di un lavoro sempre a contatto con il pubblico.

Ai sensi dell'art. 1 comma 37 L. 107/2015, è stato dato particolare riguardo alla possibilità per lo studente di esprimere una valutazione sull'efficacia e sulla coerenza dei percorsi per i PCTO con il proprio indirizzo di studio. Per ogni studente, inoltre, è stata redatta dai tutor delle strutture una SCHEDA di VALUTAZIONE FINALE; dai docenti tutor una RELAZIONE FINALE DEGLI STAGE, un PROSPETTO delle ORE ed attività effettuate in ottemperanza agli obblighi posti e una RELAZIONE FINALE PCTO.

Tutti gli studenti hanno inoltre seguito corsi di sicurezza sul lavoro e corsi inerenti la conoscenza e l'applicazione dei protocolli HACCP.

La classe ha altresì partecipato a diversi progetti organizzati dalla scuola (banchettistica, eventi vari) e manifestazioni organizzate da enti esterni (Comune, ecc.).

RESOCONTO PCTO CLASSE 5A

ALUNNI					
	COGNOME	NOME	TOT. ORE PCTO TRIENNIO	Ore svolte nell'anno scolastico 24/25 presso il bar didattico	totale
1			/	/	/
2			309	100	409
3			302	100	402
4			234	100	334
5			354	100	454
6			206	100	306
7			285	100	385
8			205	100	305
9			417	100	517
10			313	100	413
11			395	100	495
12			313	100	413
13			258	100	358
14			/	/	/

Gli studenti avranno cura di consegnare alla Commissione di Esame di Stato una scheda sintetica personale dei propri percorsi e stages individuali effettuati nell'ambito PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento).

Durante il colloquio, gli studenti presenteranno uno o due percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento – PCTO, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale che illustri natura e caratteristiche delle attività svolte, correlandole alle competenze specifiche e trasversali acquisite, e sviluppi una riflessione sulla significatività e sulla ricaduta anche in un'ottica orientativa.

7. MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

Ai sensi del Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee Guida per l'Orientamento, gli studenti hanno regolarmente svolto il modulo curriculare di orientamento formativo di almeno trenta ore.

Per i dettagli si rimanda a quanto inserito nella Piattaforma Unica.

8. Educazione civica

CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA DISPOSIZIONI GENERALI
INSEGNAMENTO TRASVERSALE
DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO (formula la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento)
33 ORE/ANNO da ricavare all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti
VOTO IN DECIMI IN I E II QUADRIMESTRE

PROCESSO	DETTAGLI
IL Consiglio di classe elabora l'UDA per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA. Gli allievi delle classi quinte, probabilmente, affronteranno la tematica in sede di colloquio all'Esame di Stato. La stesura dell'UDA terrà conto delle tematiche individuate nel presente documento di integrazione del curriculum d'istituto.	
I docenti svolgono gli argomenti dei temi assegnati nelle rispettive classi	Nel registro elettronico si firma scegliendo nella tendina Educazione Civica
I docenti inseriscono nei rispettivi registri gli elementi di valutazione in decimi	La valutazione non è necessariamente basata su verifiche molto strutturate
Il coordinatore a fine quadrimestre chiede ai docenti coinvolti l'invio delle valutazioni	Il coordinatore propone il voto globale in consiglio di classe agli scrutini

EDUCAZIONE CIVICA **UNITÀ DIDATTICA INTERDISCIPLINARE**

PROGETTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA del CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2024/25 – CLASSE 5 A- IPSSEO A

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

Nuove linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica (D.M. 7 settembre 2024)

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storicopolitiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.

Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva

UNITÀ DI APPRENDIMENTO – “L’ UNIONE EUROPEA E LA SICUREZZA ALIMENTARE”		
DISCIPLINA	ORE	TEMATICHE
ITALIANO (Area 1 DM)	4	Diritti e doveri dei cittadini europei
		Carta dei diritti fondamentali dell'unione europea
STORIA (Area 1 DM)	2	Nascita dell'unione europea e la sua evoluzione
INGLESE (Area 2 DM)	2	Il Clima europeo
FRANCESE (Area 1 DM)	3	L'UE et les institutions européennes
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Area 1 DM)	4	La normativa europea sugli alimenti

DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVA (Area 1 DM)	6	Gli Organi Europei Il diritto comunitario e le sue norme
SCIENZE MOTORIE (Area 2 DM)	3	Sicurezza alimentare: alimenti salutari e prevenzione
LAB. SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA (Area 2 DM)	2	L'igiene e la sicurezza alimentare
LAB. SERVIZI ENOG. SALA E VENDITA (Area 2 DM)	6	Livelli di sicurezza nei vari ambienti di somministrazione Piani di sicurezza aziendali
RELIGIONE (Area 1 DM)	2	Formazione dei cittadini europei: "il progetto Erasmus"

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

9. FIRME DEI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia di insegnamento	Firma
Mattei Marilena	Italiano e Storia	
Framoschi Marilla	Matematica	
Zaccheo Lucilla	Lingua Inglese	
Risi Chiara	Lingua Francese	
Capezzuto Bianca	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	
Cupelli Egilda	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Di Maio Maria Pina	Lab. Servizi Enogastronomici – settore CUCINA	
Pagano Nadia	Lab. Servizi Enogastronomici – settore SALA e VENDITA	
Minchella Alessandro	Scienze Motorie e Sportive	
Crescenzi Giulia	IRC	
Mazzucco Rachele	Sostegno	
Parasmo Sonia	Sostegno	
Di Norma Alessandro	Attività alternativa	
Massaro Martina Manuela	Sostegno	

Il Coordinatore

Il Dirigente Scolastico

(Prof.ssa Marilena Mattei)

(Prof.ssa Rossella Marra)

10. Materiale Plico Riservato
