



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "E. MAJORANA"

Via Nestore Mazzei snc – 87067 Corigliano-Rossano (CS)

Presidenza 0983 515689 – Uffici 0983 511085 – ITA 0983 512123 – IPA 0983 514437

C.M.: CSIS064009 - C.F.: 87002040787

www.iismajoranarossano.edu.it

Email: csis064009@istruzione.it – PEC: csis064009@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO - a.s. 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art.5 D.P.R. 323/98 - O.M. n.45 del 09 marzo 2023)

PROT.N. 4919 DEL 12/05/2023

Classe 5[^] Sez. A - I.P.S.E.O.A

INDIRIZZO

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

PERCORSO

Enogastronomia - CODICE ATECO I56



Caloveto 15 ottobre 2022 – Festa regionale dell'entroterra

COORDINATORE: Prof. Francesco PIRILLO

DIRIGENTE SCOLASTICO: Dott. Saverio MADERA

INDICE GENERALE

	PAG.
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	2
1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP).....	3
2. QUADRO ORARIO PRIMO BIENNIO.....	4
3. QUADRO ORARIO SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO.....	5
4. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DELLA CLASSE.....	6
a) Analisi del territorio e dell'utenza.....	6
b) presentazione generale della classe.....	7
c) credito scolastico.....	7
5. VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO.....	9
6. PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO.....	9
7. EDUCAZIONE CIVICA	
a) UDA interdisciplinare N.1.....	10
b) UDA interdisciplinare N.2.....	13
8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	15
9. PROVE D'ESAME	
a) Prima prova scritta.....	15
b) Seconda prova scritta.....	15
c) Colloquio.....	16
10. CONSULTAZIONE COMPONENTE STUDENTESCA E DEI GENITORI.....	17
11. SIMULAZIONI PROVE SCRITTE	
a) simulazione prima prova scritta.....	17
b) simulazione seconda prova scritta.....	17
c) simulazione colloquio orale.....	17
12. METODOLOGIE DIDATTICHE	
a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe.....	17
b) Attrezzature e strumenti.....	17
c) Spazi.....	17
d) Ore svolte nelle diverse discipline.....	17
e) Criteri di valutazione.....	18
f) Strumenti di valutazione.....	18
g) Valutazione del comportamento.....	19

ALLEGATI

N.1	CONTENUTI DISCIPLINARI
N.2	SIMULAZIONI PROVE SVOLTE
N.3	GRIGLIE DI VALUTAZIONE
N.4	RELAZIONI FINALI RISERVATE DEI CANDIDATI PEI E PDP- (BUSTA CHIUSA)
N.5	CONSIGLIO DI CLASSE - FIRME

a.s. 2022/2023

CLASSE 5^ SEZ. A - I.P.S.E.O.A

INDIRIZZO

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

PERCORSO

Enogastronomia - CODICE ATECO I56

CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE
Italiano	Dozzillo Tonia
Storia	Dozzillo Tonia
Inglese	Burtone Rossana
Francese	Paletta Franca
Matematica	Pirillo Francesco
Diritto e Tecnica Amministrativa	Cetera Carmela
Scienze motorie	Grillo Adele
Scienza e cultura degli Alimenti	Marano Patrizia
Lab. Sala e Vendita	Antonucci Carmen
Lab. Cucina	Spataro Pietro
Religione	Quartieri Teresa
Educazione Civica	Fava Sabina Filomena
Sostegno	Arcidiacone Achirpita
Sostegno	Greco Salvatore
Potenziamento	Cilento Guglielmina

Il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 ha cambiato e rinnovato profondamente l'istruzione professionale dall'anno scolastico 2018/2019. I nuovi percorsi di Istruzione professionale sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio e ripartiti in 11 indirizzi di studio: fra questi rientra l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

L'indirizzo ha l'obiettivo generale di far acquisire agli studenti competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nella progettazione, offerta e commercializzazione dei prodotti e dei servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera.

In particolare, il percorso dedicato all'Enogastronomia approfondisce gli aspetti relativi alla produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti enogastronomici e alla promozione delle risorse enogastronomiche del territorio, curando anche gli aspetti della comunicazione e dei rapporti con il cliente in due lingue straniere.

Durante il corso di studi, oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale, saranno acquisite le seguenti competenze specifiche di indirizzo:

- 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;
- 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;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- 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;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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.

2.	QUADRO ORARIO PRIMO BIENNIO
----	------------------------------------

PRIMO BIENNIO COMUNE		1° anno	2° anno
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA GENERALE (18 ore)	Monte ore sett.	Monte ore sett.
Asse dei Linguaggi	Italiano (A-12)	4	4
	Inglese (A-24)	3	3
Asse matematico	Matematica (A-26; A-27; A47)	4	4
Asse storico-sociale	Storia	1	1
	Geografia (A-21)	1	1
	Diritto ed Economia (A-46)	2	2
Scienze motorie		2	2
IRC o attività alternativa		1	1
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO (14 ore)		
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera – (A-24) Francese	2	2
Asse Scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate: 1° anno A050; 2° anno A-34	2	1
	TIC (A-41)	2	2
	Scienza degli alimenti (A-31)	2	2
	Lab. servizi enogastronomici –cucina (B-20)	2*	2*
	Lab. servizi enogastronomici –Sala e vendite (B-21)	2*	2*+1
	Lab. servizi enogastronomici – Accoglienza Turistica (B-19)	2	2
	Lab. di scienze e tecnologie informatiche(B-16)	2 (compr.)	2 (compr.)
Ore presenza		6	6
Totale ore settimanali (comprese le compresenze e la personalizzazione degli apprendimenti)		32	32

*Per quanto concerne i laboratori nel biennio resta in vigore quanto previsto dal D.LI. n.32 del 29 aprile 2011. Le ore di laboratorio di servizi enogastronomici, vengono organizzate suddividendo ciascuna classe in due squadre che alternativamente saranno impegnate nel “settore cucina” e nel settore “sala e vendita” operando ciascun settore con il rispettivo insegnante tecnico pratico titolare.

3.	QUADRO ORARIO SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO
----	--

PERCORSO ATECO ENOGASTRONOMIA CUCINA – I56				
SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO		3° anno	4° anno	5° anno
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA GENERALE (14ore)	Monte ore settimanale	Monte ore settimanale	Monte ore settimanale
Asse dei Linguaggi	Italiano (A-12)	4	4	4
	Inglese (A-24)	2	2	2
Asse matematico	Matematica (A-26)	3	3	3
Asse storico sociale	Storia (A-12)	2	2	2
Scienze motorie	Scienze motorie (A-48)	2	2	2
IRC o attività alternativa	IRC o attività alternativa	1	1	1
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO (14 ore)			
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera – (A-24) Francese	3	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'Alimentazione(A-31)	5	4	4
	Lab. di enogastronomia – cucina (B-20)	7	6	5
	Lab. di enogastronomia – Sala e vendita (B-21)		2	2
	Diritto e tecniche amministrative della Struttura ricettiva (A-046)	3	3	4
Totale ore compresenza			2	2
Totale ore settimanali (compresenze comprese)		32	32	32

a) Analisi del territorio e dell'utenza

L'Istituto Professionale Alberghiero nasce nell'anno scolastico 2002/2003. Risulta essere frequentato da studenti del posto, ma anche da numerosi studenti pendolari provenienti da diversi Comuni dell'hinterland. L'Istituto Alberghiero di Corigliano Rossano si connota come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

E' ospitato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, in locali capienti e logisticamente adatti allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche), ed ad oggi conta una presenza numerica di 15 classi e di 4 laboratori per le attività tecnico pratiche.

L'Istituto Professionale per i Servizi enogastronomici, ubicato nella stessa area dell'ITA in C/da Frasso di Rossano, gode della rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica. I due istituti sono strettamente interconnessi tra loro e rappresentano l'esempio di una filiera agro-alimentare, ovvero un percorso virtuoso attraverso il quale un prodotto alimentare passa dalla terra/ azienda alla tavola. Di recentissima realizzazione a.s.2022/23 le n.2 serre idropiniche, di cui il plesso si è dotato, grazie all'impegno diretto della Dirigenza Scolastica.

Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti i giovani delle due realtà scolastiche, impegnati ognuno per il proprio indirizzo, in tutto il lavoro della filiera. Al termine di questo cammino vi è l'elaborazione del prodotto finito nella ristorazione. Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano anche nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con il suolo, con l'acqua e con le risorse naturali, sia in modo diretto con l'allevamento degli organismi animali e vegetali, sia in modo indiretto, trasformando, trasportando e distribuendo le materie prime e i prodotti finiti ai consumatori. Pertanto lo sviluppo del settore agro-alimentare diventa il motore di una catena integrata: agro-alimentare – cultura ambiente –turismo –servizi, il quale rappresenta l'unico vero volano produttivo delle nostre Terre.

b) Presentazione generale della classe

Nel corso del triennio la classe ha mantenuto la sua struttura, infatti diversi alunni hanno seguito un percorso comune, per grossa parte di loro già cominciato al primo anno; risulta essere composta da n. 32 alunni, dei quali n.19 maschi e n.13 femmine. N.3 alunni (n.2 maschi, n.1 femmina) non frequentano dall'inizio dell'anno scolastico.

La classe è costituita da n.27 iscritti a seguito di promozione dalla classe quarta, mentre n.5 risultano essere ripetenti (n.2 dei quali non hanno mai frequentato).

Nella classe sono presenti n.3 alunni con disabilità per i quali sono stati predisposti e realizzati percorsi educativi individualizzati; le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del relativo diploma.

Il Consiglio di classe ritiene opportuno che nelle prove d'esame, scritte e orali, al fine di creare un sereno ambiente, tali alunni siano assistiti e supportati dai loro docenti di sostegno (delibera CDC del 12/05/2023).

E' presente , altresì, n.1 alunno BES certificato, per il quale il consiglio di classe ha provveduto a redigere il relativo PDP.

Nelle Relazioni finali riservate per i predetti alunni saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Il pendolarismo, a cui diversi alunni sono soggetti, e l'emergenza sanitaria vissuta negli ultimi anni hanno condizionato decisamente la recente vita scolastica.

La frequenza non risulta essere sovente regolare.

La didattica è stata improntata e adattata alle esigenze e circostanze riscontrate nella classe; sono stati utilizzati tutti i mezzi a disposizione, sia personali che offerti dalla scuola.

Dal punto di vista disciplinare quasi tutti gli alunni hanno sempre agito in modo responsabile.

Gli stimoli derivanti dal contesto familiare non sono stati generalmente adeguati. Gli accertamenti di profitto hanno evidenziato chiaramente il raggiungimento di livelli diversi, quasi sempre positivo soprattutto nelle materie tecnico-professionali.

Le attività proposte dai docenti hanno cercato di stimolare gli alunni, opportunamente, con strategie di recupero in itinere, ricorrendo alla semplificazione dei contenuti, ad esercitazioni personalizzate, a metodologie coinvolgenti anche tramite l'uso delle moderne tecnologie oppure facendo riferimento a situazioni reali.

Anche se penalizzati dalle travagliate annate vissute, causa emergenza sanitaria gli studenti sono stati comunque coinvolti nel dialogo educativo, in modo crescente, dimostrando di accettare correzioni e suggerimenti. Alla fine, considerando anche le condizioni in cui il risultato finale è maturato, persistono, in alcuni, lacune di base, inerenti specialmente per le materie dell'area generale, mentre il livello medio complessivo risulta essere più che sufficiente.

Si fa notare che diversi alunni hanno già svolto significative esperienze lavorative nelle strutture ricettive e ristorative del territorio, stabilendo uno stretto rapporto con il mondo del lavoro e con il territorio, centrando sicuramente uno dei principali obiettivi dell'IPSEO di Corigliano Rossano.

I nostri alunni, durante l'intero anno scolastico, sono stati impegnati, fuori dall'ambito scolastico, in numerosissime manifestazioni che si sono svolte nel territorio (La foto in copertina del presente documento si riferisce all'evento svoltosi a Caloveto in data 15 ottobre 2022 "Festa Regionale dell'entroterra").

c) credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito 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 nell'art.11 dell'O.M.n.45 del 09 marzo 2023.

Allegato A (art.15, comma 2) - Tabella

Attribuzione credito scolastico

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

All'interno di ciascuna banda di oscillazione il C.d.C. attribuisce il credito scolastico tenendo conto dei seguenti indicatori

1. il profitto
2. l'assiduità della frequenza
3. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative e complementari
4. eventuali crediti formativi
5. interesse e profitto relativi alla religione cattolica o all'attività alternativa
6. l'ammissione alla classe successiva/Esami di Stato sia avvenuta senza voto/i, in una o più discipline, inferiore a sei (6).

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate

Si stabilisce che il limite il cui superamento implica l'attribuzione del minimo di banda (salvo motivata delibera di deroga del Consiglio di classe) è il 10% del monte ore annuale (d'ora in avanti LSA = livello superamento assenze)

M < 6	Si attribuisce il massimo di banda in caso di presenza di tutti i requisiti (può mancare il credito formativo)
M = 6	Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA Si attribuisce il massimo di banda in caso di presenza di tutti i requisiti (può mancare il credito formativo)
6 < M ≤ 7	Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,50 < M < 7$ Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,30 < M < 6,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a <i>condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i> Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,00 < M < 6,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) e a <i>condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline</i>
7 < M ≤ 8	Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,50 < M < 8$ Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,30 < M < 7,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a <i>condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i> Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,00 < M < 7,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti (compreso il credito formativo) e a <i>condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i>
8 < M ≤ 9	Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,50 < M < 9$ Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,30 < M < 8,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a <i>condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i> Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,00 < M < 8,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) e a <i>condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i>
9 < M ≤ 10	Si attribuisce il massimo di banda in caso di $9,50 < M < 10$ Si attribuisce il massimo di banda in caso $9,30 < M < 9,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a

	<p><i>condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline</i></p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $9,00 < M < 9,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti (compreso il credito formativo) e a <i>condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i></p>
--	---

5.	VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO
----	--

	DISCIPLINA	a.s. 2020/2021	a.s. 2021/2022	a.s. 2022/2023
1	ITALIANO	Fazio Rachele	Fusaro Antonella	Dozzillo Tonia
2	STORIA	Fazio Rachele	Fusaro Antonella	Dozzillo Tonia
3	INGLESE	Scigliano Mara A.	Burtone Rossana	Burtone Rossana
4	MATEMATICA	Porco Benigno	Porco Benigno	Pirillo Francesco
5	SCIENZE MOTORIE	Grillo Adelina	Grillo Adelina	Grillo Adelina
6	RELIGIONE CATTOLICA	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa
7	FRANCESE	Paletta Franca	Paletta Franca	Paletta Franca
8	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Biafore Eduardo	Falvo Maria Teresa	Cetera Carmela
9	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Marano Patrizia	Marano Patrizia	Marano Patrizia
10	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA	Spataro Pietro	Spataro Pietro	Spataro Pietro
11	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITE	=====	Di Rende Fabio	Antonucci Carmen

6.	PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO
----	---

ANNO SCOLASTICO	N. ISCRITTI	N. INSERIMENTI	N. TRASFERIMENTI	N. AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2020/21	27			25
2021/22	33	8		28
2022/23	31	3		

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e dell'O.M. n. 45 del 09 marzo 2023, avvalendosi della coordinatrice di Educazione civica, Prof.ssa Sabina Filomena FAVA, i seguenti percorsi:

TITOLO DEL PERCORSO	PERIODO	N. ORE	DISCIPLINE COINVOLTE	PRODOTTO
LE DOLCI TRADIZIONI NATALIZIE DI CORIGLIANO ROSSANO	1° QUADRIMESTRE	17	TUTTE	POWER-POINT

Obiettivi

- La nascita del nuovo Comune di Corigliano-Rossano;
- il concetto ed il procedimento di fusione;
- il referendum consultivo per l'istituzione del nuovo comune: il risultato referendario.

Competenze

- Conoscere il significato di gruppo, cittadino, comunità;
- Riconoscere le caratteristiche del sistema socio-politico ed economico per orientarsi nel tessuto culturale e produttivo del proprio territorio;
- Conoscere brevemente gli eventi e le fondamenta giuridiche che hanno determinato la "fusione" dei Comuni di Corigliano e Rossano;
- Conoscere il significato di sviluppo sostenibile e capire come contribuire adesso con le proprie azioni. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo secondo il principio di responsabilità;
- Conoscere le tradizioni dolciarie locali nell'ottica della promozione del territorio ed del proprio spirito di imprenditorialità;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia aifini della mobilità di studio e di lavoro;
- Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole nei varicontesti;
- Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica.

Obiettivi specifici di apprendimento e competenze acquisite per le varie discipline:

ITALIANO

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- la nascita del nuovo comune di Corigliano Rossano;
- il procedimento di fusione, referendum consultivo per l'istituzione del nuovo comune;
- Conoscere il significato di gruppo, cittadino, comunità;
- Riconoscere le caratteristiche del sistema socio-politico ed economico per orientarsi nel tessuto culturale e produttivo del proprio territorio;
- Conoscere gli elementi giuridici che hanno determinato la fusione dei Comuni di Corigliano e Rossano.
- Saper utilizzare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'iterazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Potenziare la propria autonomia di studio e di ricerca.

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Conoscere l'organizzazione costituzionale del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino.
- Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica.

- Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

STORIA

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Evoluzione storica delle leggi.
- Struttura sociale di uno stato
- Periodizzazione storica

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Analizzare una fonte storica.
- Verbalizzare uno schema.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Conoscere le norme relative all'oggetto di studio e le diverse tipologie di sviluppo economico sul territorio;
- Ricercare e descrivere le caratteristiche di elementi conoscitivi dei mercati di beni o servizi.

Competenze acquisite per la propria disciplina:

Essere in grado di individuare le garanzie di libertà e democrazia alla base del nostro ordinamento
Individuare il ruolo e il funzionamento dei diversi organi dello stato.

INGLESE

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Impiegare la lingua Inglese per presentare e descrivere le caratteristiche di un dolce tipico del territorio di Corigliano Rossano

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Tradurre e presentare il lingua Inglese la preparazione di di dolci tipici del luogo
- Conoscere le funzioni linguistiche comunicative necessarie all'espletamento della situazione scelta, il lessico e la fraseologia specifica di indirizzo.

FRANCESE

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Impiegare la lingua Francese per presentare e descrivere le caratteristiche di un dolce tipico del territorio di Corigliano Rossano

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Tradurre e presentare il lingua Francese la preparazione di di dolci tipici del luogo
- Conoscere le funzioni linguistiche comunicative necessarie all'espletamento della situazione scelta, il lessico e la fraseologia specifica di indirizzo.

RELIGIONE

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Riaffermare e recuperare i valori della vita.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di
- Responsabilità

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- adozione di comportamenti corretti per la salvaguardia della salute e del benessere personale.

SCIENZE MOTORIE

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Conoscere le parti del proprio corpo.
- Iniziare a conoscere le proprie possibilità di movimento attraverso la misurazione delle capacità condizionali con test motori.
- Sviluppare le capacità motorie.
- Consolidare gli schemi motori di base.
- Gestire lo spazio e il tempo di un'azione rispetto a se stesso, ad un oggetto, ad un compagno.
- Conoscere gli sport da praticare in ambiente naturale

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Conoscere tempi e ritmi dell'attività motoria riconoscendone limiti e potenzialità
- Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti.
- Conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso ed i principi per un corretto stile di vita.
- Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Alimentazione e benessere: il ruolo dei dolci nel rapporto con la salute
- Alimentazione e sviluppo equosolidale (l'importanza dell'acquisto dei prodotti equosolidali)
- Calcolo calorico-nutrizionale di un dolce della tradizione natalizia di Corigliano-Rossano

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera
- Essere consapevoli delle proprie scelte alimentari e nutrizionali
L'autotutela della propria salute

MATEMATICA

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Conoscere le norme relative all'oggetto di studio e le diverse tipologie di sviluppo economico sul territorio;
- Ricercare e descrivere le caratteristiche di elementi conoscitivi dei mercati di beni o servizi.

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- La IAD (impresa alimentare domestica): normativa di riferimento

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Significato di sviluppo e tavola sostenibile;
- Valorizzazione delle tradizioni e dei prodotti tipici locali;

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Preparazione di dolci della tradizione del territorio.

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-SETTORE SALA E VENDITA

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Agire in modo autonomo e responsabile;
- Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Presentazione dei dolci tipici del territorio;

TITOLO DEL PERCORSO	PERIODO	N. ORE	DISCIPLINE COINVOLTE	PRODOTTO
L'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA: GLI ORGANI DELLO STATO E IL LORO FUNZIONAMENTO	2° QUADRIMESTRE	16	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, RELIGIONE	POWER-POINT

Obiettivi

- Il principio della divisione dei poteri: legislativo, esecutivo e giudiziario
- La funzione legislativa: Il Parlamento – il procedimento di formazione delle leggi
- La funzione esecutiva: il Governo
- La funzione giudiziaria: la Magistratura
- Il Presidente della Repubblica

Competenze

- Conoscere i poteri e le funzioni dello Stato ed irrispettivi organi
- Conoscere l'organizzazione costituzionale del nostro Paese per rispondere ai doveri di cittadino
- Saper cogliere le relazioni tra i diversi poteri, funzioni ed organi dello Stato
- Conoscere il Parlamento e la formazione delle leggi, il Governo, la Magistratura ed il Presidente della Repubblica
- Competenze linguistiche:
- saper leggere comprendere e ripetere in maniera corretta un documento
- saper realizzare uno schema o una mappa concettuale di un argomento svolto

Obiettivi specifici di apprendimento e competenze acquisite per le varie discipline:

ITALIANO

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Saper utilizzare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'iterazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Potenziare la propria autonomia di studio e di ricerca.
- Conoscere l'organizzazione costituzionale del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino.
- Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica.
- Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Legge testi di vario genere esprimendo giudizi e ricavandone informazioni.
- Ascolta e comprende testi di vario tipo, riferendone il significato ed esprimendo valutazioni e giudizi.
- Espone oralmente argomenti di studio e di ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al pc, ecc.)
- Verbalizzare uno schema

STORIA

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Evoluzione storica delle leggi.
- Struttura sociale di uno stato
- Periodizzazione storica

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Analizzare una fonte storica.
- Verbalizzare uno schema.

INGLESE

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- La Costituzione
- Il sistema politico

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Saper cogliere le differenze fra le diverse Costituzioni
- Utilizzare lessico specifico, individuare analogie e differenze , esprimere un pensiero personale
- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità.

FRANCESE

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- La Costituzione
- Il sistema politico

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- Saper cogliere le differenze fra le diverse Costituzioni
- Utilizzare lessico specifico, individuare analogie e differenze , esprimere un pensiero personale
- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità.

RELIGIONE –

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Riaffermare e recuperare i valori della vita.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di
- Responsabilità

Competenze acquisite per la propria disciplina:

- adozione di comportamenti corretti e responsabili.

EDUCAZIONE CIVICA (ore svolte n.12)

Prof.ssa FAVA SABINA FILOMENA

- **Contenuti:** La Costituzione Italiana:
 - origini, caratteri e struttura
 - Principi fondamentali
- **Conoscenze:** Conoscere le origini, i caratteri e la struttura della Costituzione
Conoscere i primi dodici articoli
Conoscere la prima parte della Costituzione
- **Contenuti:** Il Parlamento
Il Governo
Il Presidente della Repubblica
la Magistratura
- **Conoscenze:** Conoscere l'organizzazione e le funzioni del Parlamento
Conoscere la composizione e le funzioni del Governo
Conoscere le funzioni e le responsabilità del Presidente della Repubblica
- **Competenze:** Consapevolezza della struttura politico-amministrativa della nostra società

8.	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
----	--

Gli studenti nel corso del triennio, tenendo conto della situazione ostativa causata dalla pandemia, che ha praticamente bloccato le uscite nei precedenti n.2 anni scolastici e, quindi, le esperienze fuori dal contesto scolastico, hanno svolto, in maniera differenziata, i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro).

Le maggiori aziende ospitanti nel triennio sono state: Andarivieni Travel, MI.VA. srl, Dea Gest srl, strutture private del territorio.

In quest'anno scolastico 2022/23 hanno partecipato alla Fiera SIGEP di Rimini.

Attività di PCTO sono state svolte, altresì, all'interno della Scuola con l'attivazione dei corsi di Pasticceria e di Pizzeria.

9.	PROVE D'ESAME
----	----------------------

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono articolate per come segue:

PRIMA PROVA SCRITTA

Data svolgimento 21/06/2023

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

SECONDA PROVA SCRITTA

Data svolgimento 22/06/2023

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento e, quindi, nell'Istituto Alberghiero di Corigliano Rossano, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento a tale prova, 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 di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi.

Si è inteso escludere l'eventuale prova laboratoriale per carenze di attrezzature.

Nello specifico, il codice ATECO della classe 5^A è individuato dalla sigla I56, con curvature sul percorso di Enogastronomia.

I nuclei fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze sono:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
 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.
- Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
- Relativamente alle prove scritte d'esame sono state effettuate simulazioni di cui all'allegato specifico. Tali simulazioni hanno visto come discipline concorrenti quelle scelte dal Consiglio di classe delle classi quinte in data 27/02/2023 :1) Scienza e Cultura dell'Alimentazione, 2) Laboratorio di Enogastronomia Sala Bar e Vendita, 3) Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.
- Per la correzione è stata utilizzata la griglia di correzione predisposta dal Consiglio di classe, che ha proceduto ad inserire i descrittori, sulla base degli indicatori declinati dal Ministero dell'istruzione .

COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

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

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Una simulazione del colloquio d'esame è prevista entro il mese di maggio 2023.

10. CONSULTAZIONE COMPONENTE STUDENTESCA E DEI GENITORI

In data 09/05/2023, su iniziativa del Dirigente Scolastico, ai sensi dell'art.10 comma 2 dell'O.M.n.45 del 9 marzo 2023, prima della stesura definitiva del documento di classe, sono stati convocati gli alunni e i genitori delle classi quinte per raccogliere eventuali osservazioni. L'incontro è servito, altresì, per chiarire l'iter operativo che accompagnerà gli alunni allo svolgimento dell'esame di stato.

11. SIMULAZIONI PROVE SCRITTE

a) SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

E' stata effettuata N.1 simulazione della prima prova scritta in data 09/05/2023.

b) SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Sono state effettuate N.2 simulazioni della seconda prova scritta in data 13/04/2023 e in data 11/05/2023, predisposte dai docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio Enogastronomia Cucina, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.

c) SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

Nel mese di maggio sarà effettuata una simulazione del colloquio con gli argomenti preparati dal Consiglio di Classe. Agli alunni con disabilità, DSA e BES sarà proposto un argomento in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno di essi.

Le tracce delle simulazioni delle prove scritte sono allegate al presente documento.

12. METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è fatto ricorso a diverse strategie tra cui lezioni frontali, cooperative learning, tutoring, flipped classroom, attività laboratoriali.

a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe

Semplificazione dei contenuti, mappe concettuali, tempi di apprendimento personalizzati, somministrazione di compiti di realtà, ripetizioni frequenti.

b) Attrezzature/strumenti

Libri di testo, pc, cellulare, tablet, lavagna interattiva, attrezzature di laboratorio.

c) Spazi

Classe, laboratorio di Cucina, Laboratorio di informatica, Laboratorio linguistico, Web.

d) ore svolte nelle varie discipline

DISCIPLINA	ORE PREVISTE	ORE SVOLTE	ORE DA SVOLGERE fino al termine delle attività didattiche
Scienze motorie	66	47	8
Italiano	132	89	16
Storia	66	41	8
Lab. Cucina	132	156 compreso presenze	21
Francese	99	84	12
Matematica	99	62	12
Lab. Sala e vendita	66	32	14

Scienza degli Alimenti	99	59	12
Inglese	66	56	10
Religione	33	18	5
Diritto e Tecnica Ammin.	99	87	10

e) VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

- Criteri di valutazione

- Impegno e frequenza;
- Partecipazione alla vita scolastica;
- Conoscenze;
- Competenze;
- Sapersi esprimere correttamente;
- Capacità al dialogo ed al confronto;
- Propria rielaborazione ed applicazione delle conoscenze.

f) Strumenti di valutazione.

Per la valutazione delle prove scritte e pratiche nell'istituto sono state utilizzate apposite griglie di valutazione opportunamente definite nelle sedi dipartimentali.

Tali griglie permettono l'individuazione di:

- obiettivi specifici che si intendono verificare con la prova e da comunicare agli alunni;
- criteri oggettivi di misurazione e valutazione della prova basati sulla determinazione del peso da attribuire ad ogni singolo obiettivo o indicatore.

Al fine di uniformare e semplificare la valutazione di tutti i docenti viene utilizzata anche una scheda di valutazione sintetica rispetto alle singole griglie deliberate dai dipartimenti per le specifiche aree.

Questa la scheda sintetica:

VOTO (.../10)	MOTIVAZIONE
2	Benché sollecitato non è in grado di fornire nessun tipo di conoscenza valida per una pur minima valutazione
3	Conosce in modo frammentario e gravemente lacunoso Applica le conoscenze minime, solo se guidato, ma con gravi errori Non è in grado di attuare alcuna analisi e conseguente sintesi
4	Conosce in modo carente, commette errori e si esprime impropriamente Applica le conoscenze minime, solo se guidato Non è in grado di effettuare alcuna analisi e conseguente sintesi
5	Conosce in modo superficiale e si esprime utilizzando un codice non adeguato Applica autonomamente le conoscenze minime, con qualche errore Attua analisi parziali e sintesi alquanto imprecise
6	Conosce in modo completo, ma non approfondito e utilizza un codice appropriato benché semplificato Applica autonomamente e correttamente le conoscenze minime Attua analisi corrette e individua gli elementi fondanti la sintesi
7	Conosce in modo completo e si esprime con proprietà linguistica Applica autonomamente le conoscenze anche in situazioni più complesse, pur con lievi imperfezioni. Compie analisi adeguate e sintesi coerenti
8	Conosce in modo completo ed approfondito e si esprime con proprietà linguistica Applica autonomamente le conoscenze anche in situazioni più complesse Compie analisi complete ed approfondite e sintetizza con elaborazione personale
9 - 10	Le conoscenze abbracciano settori non prettamente scolastici

Si è fatto ricorso ad una tabella unica di valutazione delle competenze, che si riporta di seguito:

g) Valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche ogni altra attività organizzata dall'Istituto compresa la partecipazione ad attività extrascolastiche quali *stage*, *percorsi di alternanza Scuola-Lavoro*, *uscite didattiche* e *viaggi di istruzione*, *soggiorni linguistici*, ecc.

Il voto di comportamento viene attribuito collegialmente dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei seguenti INDICATORI, che sono parte integrante dei documenti adottati dalla scuola e, in particolare, dello statuto delle studentesse e degli studenti, del regolamento di istituto e del patto di corresponsabilità

INDICATORI:

- regolarità della frequenza e puntualità all'inizio delle lezioni;
- rispetto delle scadenze e delle consegne (giustificazione assenze e ritardi e restituzione dei riscontri); attenzione durante l'attività didattica (evitando le occasioni di disturbo e di interruzione del regolare svolgimento delle lezioni) e regolare esecuzione dei compiti
- comportamento nell'attenzione ai valori della convivenza civile:
- rispetto verso tutto il personale della scuola
- accettazione, rispetto e aiuto verso i compagni, senza pregiudizio alcuno
- utilizzo di un linguaggio conforme ai principi di correttezza e buona educazione e di un abbigliamento consono all'ambiente scolastico
- rispetto delle cose proprie ed altrui, degli arredi, dei materiali didattici, degli ambienti ecc.

TABELLA ATTRIBUZIONE VOTO COMPORTAMENTO		
VOTO	DESCRITTORI	PROFILO DELLO STUDENTE
10	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza assidua e puntuale · Rispetto scrupoloso delle scadenze e delle consegne · Interesse e partecipazione attiva alle lezioni · Rispetto degli altri · Ottima socializzazione · Scrupoloso rispetto del Regolamento d'istituto 	L'alunno/a partecipa costantemente alla vita della comunità scolastica, esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente; è attivo, creativo e propositivo; frequenta assiduamente, è puntuale nella giustificazione delle assenze, delle entrate posticipate e delle uscite anticipate; sa esprimere e sa sostenere in modo adeguato il proprio ragionamento e le motivazioni del proprio agire. Sa ascoltare le ragioni degli altri, manifestando sempre e rispetto per l'interlocutore. Ha un atteggiamento sempre corretto , responsabile e consapevole nei confronti di tutti i soggetti della comunità scolastica, rispettando le libertà individuali di tutti, secondo quanto previsto dal Regolamento d'Istituto.
9	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza regolare e per lo più puntuale · Rispetto solitamente preciso delle scadenze e delle consegne · Buona partecipazione alle lezioni · Ruolo di norma positivo e collaborativo con il gruppo classe · Equilibrio nei rapporti con gli altri · Rispetto del Regolamento 'Istituto 	L'alunno/a frequenta regolarmente e partecipa in modo per lo più puntuale alla vita della comunità scolastica. Mostra un atteggiamento corretto e consapevole giustificando solitamente in modo preciso le assenze, le entrate posticipate e le uscite anticipate. E' attento a tutte le attività e partecipa assumendo un ruolo positivo e collaborativo con il gruppo classe. Mostra equilibrio nei rapporti con gli altri e rispetta consapevolmente le norme del Regolamento d'Istituto
8	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza e puntualità alle lezioni nel complesso regolari · Rispetto per lo più preciso delle scadenze e delle consegne · Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni · Svolgimento quasi sempre regolare dei compiti assegnati 	L'alunno/a partecipa in maniera complessivamente regolare alla vita della scuola, pur non giustificando sempre puntualmente. Ha un atteggiamento nel complesso corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola; in generale si comporta in modo adeguato apportando un corretto contributo al regolare svolgimento delle lezioni. Sa relazionarsi con gli altri manifestando di

	<ul style="list-style-type: none"> · Partecipazione al funzionamento del gruppo classe · Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche 	<p>solito rispetto per l'interlocutore. Dimostra di avere acquisito globalmente i principi che regolano la vita scolastica. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari, se non richiami verbali.</p>
7	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza non sempre regolare · Rispetto non sempre preciso delle scadenze e delle consegne · Limitata attenzione e partecipazione discontinua alle attività scolastiche · Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni · Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe · Osservazione non regolare delle norme scolastiche 	<p>L'alunno/a frequenta in maniera non sempre regolare e spesso giustifica in ritardo. Ha un atteggiamento non sempre corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola ed è poco collaborativo. E' discontinuo nell'esecuzione dei compiti e spesso si distrae durante le attività. Non sa ascoltare le ragioni degli altri manifestando a volte mancato rispetto per l'interlocutore. Ha frequenti rapporti poco equilibrati e a volte conflittuali; ha a suo carico richiami verbali e /o provvedimenti disciplinari di richiami scritti.</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> · Frequenza saltuaria; assenze non giustificate; ritardi e uscite anticipate non adeguatamente giustificate · Funzione negativa all'interno del gruppo classe · Frequente disturbo delle attività di lezione · Rapporti problematici con gli altri · Saltuario svolgimento dei doveri scolastici · Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto 	<p>L'alunno/a ha spesso un atteggiamento poco corretto, nei confronti di tutti i soggetti della scuola; frequenta saltuariamente, quasi mai rispetta gli impegni non giustifica le assenze ripetute né i ritardi e le uscite anticipate. Si pone come modello negativo all'interno del gruppo classe, si distrae, interrompe e disturba costantemente l'attività didattica. Ha continui rapporti conflittuali dimostrando una tendenza reiterata ad infrangere il Regolamento d'Istituto, il Patto di Corresponsabilità, lo Statuto delle studentesse e degli studenti e le regole ordinarie. Ha a suo carico provvedimenti disciplinari (almeno tre richiami scritti, allontanamento di un giorno dalle lezioni o allontanamento dalle lezioni per più di due giorni commutato in attività socialmente utile). Non è ancora consapevole degli effetti negativi conseguenti alle proprie azioni.</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> · Assenze frequenti e non giustificate; ritardi e uscite anticipate non giustificate · Comportamento scorretto nei rapporti con insegnanti, compagni, personale ATA · Assiduo disturbo delle lezioni · Funzione negativa nel gruppo classe · Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto, dopo ripetuti interventi disciplinari · Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana o che mettono in pericolo · l'incolumità delle persone 	<p>L'alunno/a ha un atteggiamento fortemente scorretto anche dopo ripetuti interventi disciplinari. E' insolente nei confronti di tutti i soggetti della scuola, non rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita scolastica in modo inadeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone. Mostra di non saper gestire le proprie emozioni negative, tanto meno è consapevole degli effetti negativi scaturiti dalle proprie azioni Non rispetta gli impegni, si distrae e non partecipa al lavoro in classe, interrompe e disturba il lavoro degli altri.</p>

INDICE

	PAG.
. CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE	
Italiano	1
Storia	2
Francese	3
Inglese	5
Diritto e tecnica amministrativa	7
Religione	9
Matematica	11
Scienze Motorie	13
Scienza e cultura dell'alimentazione	14
Lab. Sala e Vendita	15
Lab.Cucina	18

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	DOZZILLO TONIA
LIBRI DI TESTO	: LA MIA LETTERATURA VOL. 3 - Dalla fine dell'Ottocento a oggi. Autore: "Roncoroni - Cappellini - Dendi - Sada - Tribulato Signorelli Scuola"

Obiettivi raggiunti in termini di:

- **Conoscenze:**
Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:
 - Le linee fondamentali della storia letteraria relativa alla seconda metà dell'Ottocento e alla prima metà del Novecento.
 - Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati, acquisiti attraverso la lettura e l'analisi dei testi
- **Competenze:**
Gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di:
 - Contestualizzare un testo letterario, operando confronti tra questo, la produzione dello stesso autore e le opere di autori contemporanei.
 - Individuare, all'interno del testo, i principali contenuti.
- **Abilità:**
Gli alunni, nel complesso, hanno acquisito la capacità di:
 - Produrre varie tipologie di testo utilizzando un linguaggio adeguatamente espressivo e piuttosto corretto.
 - Analizzare ed elaborare in forma critica e/o sintetica il contenuto di un discorso o di un testo letto.

Contenuti Disciplinari (U.D.A.)

U.D.A. 1. L'ETA' DEL POSITIVISMO

- Il naturalismo
- Il verismo
- Giovanni Verga. Vita, opere e pensiero.
Lettura e analisi del passo tratto dal cap 1 "*I Malavoglia*"

U.D.A. 2 L'ETA' DEL DECADENTISMO

- Il Decadentismo
- La Scapigliatura
- Giovanni Pascoli. Vita, opere e pensiero.
Lettura e analisi della seguente opera "*Patria*"
- Gabriele D'Annunzio. Vita, opere e pensiero.
Lettura e analisi della seguente opera "*Il parrozzo*"

U.D.A. 3. LA CRISI DEL SOGGETTO

- La crisi del soggetto. Lineamenti del quadro generale di primo novecento
- Italo Svevo. Vita, opere e pensiero.
Lettura e analisi del seguente passo "*L'ultima sigaretta*" cap. 3 tratto da "*La coscienza di Zeno*"
- Luigi Pirandello. Vita, opere e pensiero.
Lettura e analisi del seguente passo "*La giara*".

U.D.A 4. IL NOVECENTO

- Giuseppe Ungaretti. Vita, opere e pensiero.
Lettura e analisi della seguente opera "*Mattina*". Ricetta degli "*spaghetti all'Ungaretti*"
- Eugenio Montale. Vita, opere e pensiero.
Lettura e analisi della seguente opera "*I limoni*".

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	DOZZILLO TONIA
LIBRI DI TESTO	<i>Storia in corso</i> 3. B. Mondadori - Autore: De Vecchi, Giovannetti.

Obiettivi raggiunti in termini di:

- Conoscenze:

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Conoscenza degli eventi storici e capacità di collocarli nel contesto storico-economico-culturale

- Competenze:

Gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di:

- Capacità di cogliere le interconnessioni tra fattori politici, economici, culturali
- Capacità di confrontare le diverse posizioni teoriche
- Capacità di enucleare specifici temi concettuali
- Capacità di analizzare, sintetizzare, interpretare testi, temi
- Capacità di analisi e commento di brani sulla situazione politica dell'Italia Repubblicana

- Abilità:

Gli alunni, nel complesso, hanno acquisito la capacità di:

- Uso appropriato della terminologia specifica.
- Capacità di cogliere le interconnessioni tra fattori politici, economici, culturali
- Abilità nel sostenere un discorso argomentato

Contenuti Disciplinari (U.D.A.)

U.D.A. 1 LA SOCIETÀ TRA METÀ '800 E INIZIO '900

- La seconda rivoluzione industriale
- Capitalismo
- La Belle Époque
- Colonialismo

U.D.A. 2 L'ITALIA TRA FINE '800 E INIZIO '900

- La Sinistra storica
- Crispi al governo
- La I guerra mondiale

U.D.A. 3 IL MONDO TRA LE DUE GUERRE

- La rivoluzione russa
- Il dopoguerra
- I totalitarismi

U.D.A. 4 LA II GUERRA MONDIALE

- Lo scoppio della guerra
 - Il dopoguerra e la ricostruzione
 - L'Europa e gli Stati Uniti al tempo della guerra fredda

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE
DOCENTE	PALETTA FRANCA
LIBRI DI TESTO	Saveurs de France Coédition Éditions Ducroz - Eurelle Edizioni - AUTORE: I. Médeuf - B. Monaco - A. Bailly

CONOSCENZE

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Alcune regioni della Francia.
- I prodotti del territorio delle regioni della Francia studiate
- Gli OGM e la cucina BIO
- L'igiene in cucina
- Il lessico e la grammatica per produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale
- Il lessico specifico per relazionare sull'esperienza di alternanza scuola-lavoro
- Argomenti di cittadinanza e costituzione

ABILITA'

Gli alunni , nel complesso , hanno acquisito la capacità di:

- Presentare i prodotti del territorio in maniera chiara e corretta con lessico appropriato
- Scrivere brevi e semplici testi sulle regioni francesi e presentarle utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali
- Cogliere il carattere interculturale della lingua francese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
- Riconoscere e utilizzare le diverse forme di cottura e la corretta conservazione degli alimenti
- Relazionare su esperienze lavorative

COMPETENZE

Gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di:

- Operare confronti tra le diverse regioni, produrre testi scritti corretti e descrivere città, tradizioni e prodotti enogastronomici con lessico appropriato.
- Utilizzare i principali metodi di cottura, di conservazione e le norme di igiene alimentare.
- Cucinare e conservare gli alimenti

CONTENUTI

U.D.A. 1 Géographie, Le nord-ouest, les produits du terroir, la restauration: Bretagne, Normandie et Pays De La Loire

1. La France physique et administrative
2. Les institutions françaises
3. La Bretagne
4. La Normandie
5. Les Pays De La Loire
6. Les produits du terroir
7. Ouvrir un restaurant en France

U.D.A.2. Les ensembles regionaux, produits du terroir, cuisson et conservation. ALSACE, LORRAINE ET FRANCHE-COMTÉ

1. L'Alsace
2. La Lorraine
3. La Franche-Comté
4. Les produits du terroir
5. La cuisson et la conservation

U.D.A. 3. Parcours à travers les beautés de la France, les produits du terroir, OGM et produits BIO:

RÉGION PACA ET CORSE

1. La Région Paca
2. La Corse: Île de beauté
3. Les produits du terroir
4. Les OGM et les produits BIO

U.D.A. 4. RÉGION RHÔNE-ALPES, CHAMPAGNE-ARDENNE ET BOURGOGNE

Présentations de produits œnogastronomiques typiques et recettes régionales

1. La Région Rhône-Alpes
2. La Champagne-Ardenne
3. La Bourgogne
4. Les produits du terroir
5. L'hygiène alimentaire

U.D.A. 5. L'OUTRE-MER Présentations de produits œnogastronomiques typiques des DROM-COM

1. Les Colonies
2. Les Antilles Françaises
3. L'Île de la Réunion
4. La Guyane
5. L'Île De Mayotte
6. La World-Food. Les nouvelles tendances alimentaires. Le Slow Foo

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE
DOCENTE	Prof.ssa ROSA ROSSANA BURTONE
LIBRI DI TESTO	Light the fire

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Tutti i Paesi del Regno Unito.
- I prodotti del territorio dei Paesi del Regno Unito studiati
- Gli OGM
- L'igiene in cucina
- Il lessico e la grammatica per produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale
- Il lessico specifico per relazionare sull'esperienza di alternanza scuola-lavoro
- Argomenti di cittadinanza e costituzione

ABILITA'

Gli alunni , nel complesso , hanno acquisito la capacità di:

- Presentare i prodotti del territorio in maniera chiara e corretta con lessico appropriato
- Scrivere brevi e semplici testi sui Paesi anglofoni e presentarle utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali
- Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
- Riconoscere e utilizzare le diverse forme di cottura e la corretta conservazione degli alimenti
- Relazionare su esperienze lavorative

COMPETENZE

Gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di:

- Operare confronti tra i diversi paesi, produrre testi scritti corretti e descrivere città, tradizioni e prodotti enogastronomici con lessico appropriato.
- Utilizzare i principali metodi di cottura, di conservazione e le norme di igiene alimentare.
- Cucinare e conservare gli alimenti

CONTENUTI

U.D.A. 1) Titolo: THE WORLD OF SPIRITS - Prodotto: ricerche sui vari Distillati

Spirits : The process of Distillation

Brandy

Cognac

Scotch Whisky

Rum

Tequila

Gin

Liqueurs

Amari

The present perfect

U.D.A.2. Titolo: INTERNATIONAL COOKING - Prodotto : degustazione di piatti internazionali

Rice cultivation and cooking

The land of Rice

Japanese-style Meals

Pasta: an Italian

Passion

Where does Pizza

Come from?

The Bread eaters

Meat Lovers
Fish Lovers
The United States of
America.
California.

U.D.A. 3. Titolo: EATING AND DRINKING HABITS Prodotto: ricerche sulle maggiori Religioni nel mondo
Eating and Drinking and
Religion
Islam:Alcohol and Taboos
Jewish Dietary Laws
Jewish cooking
Veda:Vegetarianism

U.D.A 4. Titolo: FOOD AND HEALTH Prodotto: Cartellone sulla Dieta Mediterranea

Food,Health and
Fitness
Diets
Lifestyle Diets
Food Allergies
Food Intollerances
Eating Disorders
Anorexia
Bulimia

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
DOCENTE	CETERA CARMELA
LIBRI DI TESTO	Professionisti dell'ospitalità- articolazione Enogastronomia e Sala Autore: Maria Gabriella Di Maio, Maria Vittoria Ballestra, Giuseppe Cerqua- Editore: SIMONE s.r.l.

CONTENUTI:

UDA n.1 Titolo : Il Mercato turistico nazionale

La destinazione turistica nella prospettiva della domanda e dell'offerta; La destinazione turistica nella prospettiva olistica;Tipologie di destinazioni;Il ciclo di vita di una destinazione; La destination management e le destinazioni community;
(Competenze in uscita C11)

UDA n.2 Titolo Il marketing turistico e il web marketing

La funzione del marketing;Il marketing operativo;Il piano di marketing;Il turismo e il web marketing
(Competenze in uscita C1,)

UDA n° 3 Titolo • La pianificazione aziendale e i suoi strumenti

Pianificazione e programmazione aziendale;Il piano d'impresa o business plan;Il budget;
(Competenze in uscita C10,)

UDAn°4 Titolo:L'organizzazione turistica e le norme di settore

Le nuove forme di turismo: turismo sostenibile e responsabile; la sicurezza alimentare;I prodotti a kilometro zero;L'igiene dell'ambiente di lavoro
(Competenze in uscita C3)

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica, i fattori PUSH E PULL
- Le tipologie di destinazioni turistiche e il concetto di destination management
- Ruolo e funzioni del marketing conoscitivo, operativo e strategico
- Contenuto del piano di marketing
- Caratteristiche delle leve di marketing
- Strumenti e tecniche di web marketing
- Pianificazione e programmazione aziendale
- Funzioni e contenuto del business plan
- Funzioni e tipologie del budget
- La programmazione dell'attività aziendale
- le fasi di un processo di pianificazione
- Il significato di sicurezza alimentare e di prodotti a kilometro zero
- La normativa igienico-sanitaria nel settore ristorativo

Competenze

Gli alunni, seppur a livelli differenziati sanno:

- 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
- Definire le strategie più idonee per analizzare la domanda e individuare le fasi del ciclo di vita di un prodotto e servizio. Saper presentare un semplice piano di marketing
- Saper redigere un semplice business plan e saper utilizzare il budget come strumento di controllo dell'attività aziendale;
- Saper tracciare un prodotto nell'ambito della sicurezza alimentare e tutela del consumatore.

Abilità

Gli alunni , seppur a livelli differenziati sanno:

- Comprendere il significato di destinazione turistica e riconoscere le diverse tipologie di destinazioni
- Individuare i fattori che determinano un fenomeno turistico
- Identificare le azioni del destination management per il territorio
- Individuare le fasi del ciclo di vita di un prodotto e definire le strategie più idonee
- Presentare un semplice piano di marketing
- Comprendere l'importanza di un'attenta programmazione dell'attività aziendale
- Redigere semplici business plan
- Comprendere l'importanza del budget come strumento del controllo dell'attività aziendale
- Redigere semplici budget di aziende turistiche
- Saper riconoscere le differenti forme di turismo e le caratteristiche proprie di ciascuna
- Comprendere il valore riconosciuto dall'unione europea alla sicurezza alimentare
- Collocare la tracciabilità e la rintracciabilità di prodotti nell'ambito della sicurezza alimentare e della tutela del consumatore

DISCIPLINA	RELIGIONE
DOCENTE	QUARTIERI TERESA
LIBRI DI TESTO	LE VIE DEL MONDO - AUTORE LUIGI SOLINAS - EDIT.:SEI

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Gli orientamenti della chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica ,alla questione ecologica e allo sviluppo sostenibile.
- Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo ,con riferimento alla globalizzazione e migrazione dei popoli, ai nuovi scenari religiosi, alle nuove forme di comunicazione.

ABILITA'

Gli alunni, nel complesso, hanno acquisito la capacità di:

Confrontare orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo.

Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo.

Individuare ,sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale.

COMPETENZE

Gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di:

-Sviluppare un maturato senso critico e un personale progetto di vita ,riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

- Delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano, in vista di un progetto di vita con l'affermazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

CONTENUTI

U.D.A. 1. ECOLOGIA E RESPONSABILITA' DI FRONTE AL CREATO

- La terra uno scrigno da custodire.
- Solidarietà e cooperazione per salvare la terra .
- L'acqua ,l'oro blu in pericolo.
- Gn. 9,9-11.
- Visione film: una vita sul nostro pianeta.
- Il rispetto del creato.
- Il problema ecologico nei documenti ecclesiali.
- La natura :responsabilità individuale e responsabilità dei governi.
- La crisi ambientale ,posizione delle diverse religioni.

U.D.A. 2. MONDIALITA' E GLOBALIZZAZIONE

- La globalizzazione
- Vantaggi e svantaggi dell'economia globale
- La chiesa e la globalizzazione
- Enciclica: "Populorum progressio".

U.D.A. 3. LA SOCIETA' ATTUALE TRA LAVORO E CONSUMO

- Il lavoro :risorsa e problema.
- Lo sfruttamento dei lavoratori.
- La chiesa e la dignità del lavoro.
- Il lavoro nella Bibbia
- Il valore morale del lavoro.

U.D.A 4 MANIPOLAZIONE GENETICA

- La clonazione e le sue finalità
- Gli organismi geneticamente modificati.
- OGM: soluzione ad antichi problemi o nuovo problema?
- Lettura enciclica :Donum Vitae.

U.D.A. 5 L'EMBRIONE E' UNO DI NOI?

- Il rispetto della vita umana.
- La bioetica del nascere.
- La sacralità della vita.
- Lettura enciclica:"Evangelium Vitae".
- La vita umana :posizione delle diverse religioni.

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	PIRILLO FRANCESCO
LIBRI DI TESTO	Colori della Matematica per il secondo Biennio degli Istituti Alberghieri – Volume A - AUTORI: Sasso, Fragni – Ed. Petrini

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Gli alunni anche se a livelli differenziati, conoscono:

- Le procedure per risolvere disequazioni di 1° e di 2°
- la nozione di funzione e la sua rappresentazione grafica
- la nozione di intervallo, intorno
- il concetto di limite
- il concetto di derivata.
- il significato geometrico della derivata.

COMPETENZE

Gli alunni , anche se a livelli differenziati, sanno utilizzare:

in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

COMPETENZE AREA GENERALE (All.1) - C12

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO (All.2) - C2 - C4 - C7 - C9

ABILITÀ

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, sono in grado di:

- Saper risolvere disequazioni di 1° e di 2° grado, sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado.
- Saper rappresentare l'equazione di una retta nel piano cartesiano.
- Saper classificare le funzioni.
- Saper determinare il campo di esistenza e l'insieme di positività di una funzione reale.
- Saper determinare i punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.
- Riconoscere alcune proprietà delle funzioni reali.
- Evidenziare la corrispondenza biunivoca fra numeri reali e punti di una retta.
- Saper calcolare limiti.
- Saper definire la derivata di una funzione in un punto.
- Saper determinare la derivata di una funzione.
- Saper determinare l'equazione della retta tangente ad una curva, utilizzando il significato geometrico della derivata.

CONTENUTI

- Disequazioni di 1° grado.
- Disequazioni di 2° grado.
- Sistemi di disequazioni.
- Definizione .
- Classificazione delle funzioni.
- Dominio di una funzione.
- Grafico di una funzione.
- Intersezione con gli assi.
- Il segno di una funzione.
- Le funzioni crescenti e le funzioni decrescenti.
- Le funzioni periodiche.
- Le funzioni pari e le funzioni dispari.
- Intervalli e Intorni.
- Il rapporto incrementale e il concetto di derivata.
- La retta tangente ad una curva.

- Continuità e derivabilità.
- Derivate di funzioni elementari .

UDA N.1

Le funzioni e le loro proprietà.

UDA N.2

I limiti.

UDA N.3

Le funzioni continue e il calcolo dei limiti.

UDA N.4

La derivata di una funzione.

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	GRILLO ADELINA
LIBRI DI TESTO	Tempo di sport Edizione verde

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE:

- Saper eseguire gli esercizi fondamentali principali dei principali giochi sportivi e riproporre le abilità acquisite in contesti reali “competizioni sportive”;
- Regolamento dei principali giochi sportivi e codice gestuale dell’arbitraggio;
- Conoscenza e rispetto delle regole: lealtà sportiva (fair play) agonismo equilibrato.
- Gli schemi motori e le loro caratteristiche.
- Le capacità motorie (coordinative e condizionali).
- I principi e le fasi dell’apprendimento motorio
- Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale.
- Nozioni su sicurezza e primo soccorso.
- Le tecniche di rilassamento; la respirazione; Attività in ambiente naturale.

COMPETENZE:

- Utilizzare le proprie conoscenze e abilità per eseguire i gesti motori appropriati.
- Saper valutare correttamente distanze e traiettorie al fine dell’presa e del lancio della palla
- Favorire una maggiore consapevolezza delle proprie competenze motorie, utilizzare il bagaglio motorio come strumento espressivo e relazionale.

ABILITA’:

- Saprà assumere ruoli specifici considerando le proprie potenzialità. Eseguire gli esercizi fondamentali principali e riproporre le abilità acquisite in contesti reali “competizioni sportive”. Dimostrerà di saper gestire l’ansia e lo stress da prestazione. Rispetterà gli avversari. Accetterà le decisioni arbitrali, anche se ritenute sbagliate. Utilizzare consapevolmente il proprio corpo nel movimento. Utilizzare il lessico specifico della disciplina. Realizzare movimenti che richiedono di associare dissociare le diverse parti del corpo. 49 Realizzare movimenti che richiedono di associare la vista con movimenti di parti del corpo. Differenziare contrazione e decontrazione globale del corpo. Utilizzare schemi motori semplici e complessi in situazioni variate.

CONTENUTI:

- Esercitazioni sul miglioramento dei fondamentali principali
- Conoscenza del regolamento dei principali giochi sportivi e codice gestuale dell’arbitraggio;
- Esercitazioni propriocettive - Stretching, attivo e passivo, spinte, slanci, circonduzioni a carico naturale e con piccoli attrezzi.

UDA 1: Educazione e sicurezza: il primo soccorso e i traumi frequenti causati dall’attività sportiva.

UDA 2: Salute e benessere: attività in ambiente naturale e attività pericolose.

UDA 3: I giochi sportivi: giochi sportivi e loro regolamentazione.

- La Postura: l’importanza di assumere posizioni posturali corrette durante lo svolgimento del servizio, danni che possono insorgere nell’assumere posizioni scorrette per lungo tempo durante il lavoro all’apparato osseo muscolare.
- Sport che si possono praticare all’aperto, l’importanza della sicurezza e il rispetto per l’ambiente, rispetto delle regole.

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	MARANO PATRIZIA
LIBRI DI TESTO	Scienza e Cultura dell'alimentazione" volume 5° anno-Enogastronomia - Sala e Vendita – AUTORE : A. Machado – Casa editrice Poseidonia

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Gli alunni hanno sviluppato conoscenze in merito a:

- La filiera alimentare
- Il sistema HACCP
- La contaminazione biologica degli alimenti
- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- La conservazione degli alimenti
- La cottura degli alimenti
- I nuovi prodotti alimentari
- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Diete e stili alimentari
- Prescrizioni alimentari e religioni
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva
- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- L'alimentazione nelle malattie metaboliche
- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

Competenze

Sono state declinate le seguenti competenze d'indirizzo:

AII2- C1

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

AII2- C2

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

AII.2 – C3

Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

AII.2 - C4

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.

AII. 2 – C5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

AII.2 – C6

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.

Abilità

Principali abilità sviluppate dagli alunni:

- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica
- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti alimentari, dolciari e da forno
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

Contenuti

I contenuti, e le competenze d'indirizzo correlate, sono stati sviluppati e contestualizzati nell'ambito dei nuclei tematici fondamentali per lo svolgimento della seconda prova degli esami di stato

U.D.A. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

COMPETENZE D'INDIRIZZO: C1,C2,C3,C4,C5

- La filiera alimentare
- Il sistema HACCP
- La contaminazione biologica degli alimenti
- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

U.D.A. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

COMPETENZE D'INDIRIZZO : C1,C4,C5

- La conservazione degli alimenti
- La cottura degli alimenti
- I nuovi prodotti alimentari

U.D.A. 3: LA DIETA IN CONDIZIONIFISIOLOGICHE

COMPETENZE D'INDIRIZZO :C1,C4,C5

- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Diete e stili alimentari
- Prescrizioni alimentari e religioni
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva

U.D.A. 4: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

COMPETENZE D'INDIRIZZO : C1, C4, C6

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- L'alimentazione nelle malattie metaboliche
- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori.
- Disturbi alimentari

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITE
DOCENTE	ANTONUCCI CARMEN
LIBRI DI TESTO	Sala Bar SMART per cucina "Tecnica e pratica di sala, bar e vendita" quarto e quinto anno

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE:

- Conoscere le funzioni e le caratteristiche delle carte delle vivande;
- Conoscere aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita delle carte proposte nella ristorazione;
- Conoscere il sistema digitale e il software gestionali per ristoranti e bar;
- Conoscere i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari del territorio italiano ed europeo;
- Conoscere i prodotti di qualità italiani ed europei;
- Conoscere la gestione del magazzino e delle scorte;
- Conoscere il significato di tracciabilità degli alimenti e di sicurezza alimentare;
- Conoscere i vari tipi di buffet e la gestione operativa di banqueting e catering;
- Conoscere le forme della comunicazione e il linguaggio della vendita;
- Conoscere gli aspetti tecnici nella stesura del menù considerando la normativa in merito alla segnalazione degli allergeni;
- Conoscere l'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento;
- Conoscere le regole di degustazione e servizio del vino;
- Conoscere i principali tipi di eventi e le location;
- Le tipologie di cliente, le aspettative e le modalità di interazione.

ABILITÀ:

- Proporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari;
- Individuare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale;
- Individuare la produzione vitivinicola nazionale ed estera;
- Proporre alternative negli abbinamenti di vini e altre bevande;
- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità;
- Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione;
- Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering;
- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela;
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari;
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.

COMPETENZE:

- Elaborare una proposta di vini locali, nazionali da inserire in un contesto; professionale di ristorazione adeguata al momento e alle esigenze della clientela;
- Eseguire analisi sensoriali del vino e di altre bevande;
- Utilizzare, valorizzare, e presentare in sala ristorante i prodotti enogastronomici della tradizione locale e nazionale;
- Utilizzare i principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP, al fine di garantire alti standard di sicurezza dal punto di vista alimentare.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;

- Curare tutte le fasi del ciclo del 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;
- Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy;

CONTENUTI DISCIPLINARI (UDA)

UDA 1 La carta, i costi, i prezzi:

- Aspetti tecnici e gestionali della carta;
- I vari tipi di carta;
- I costi e i prezzi.

UDA 2 L'azienda digitale e la gestione degli acquisti:

- L'azienda digitale;
- La gestione degli acquisti
- Il software gestionale per ristoranti e bar;

UDA 3 Territorio, enogastronomia e Made in Italy:

- La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio;
- Regioni: prodotti tipici, cucina e vini
- I marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG, BIO.
- I marchi di qualità italiani: PAT, DOC DOCG, IGT, DE. CO.

UDA 5 La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio:

- I fattori che determinano i prodotti tipici;
- La qualità e la valorizzazione del made in Italy;
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane: Calabria, Lazio e Campania.

UDA 5 La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare:

- Igiene negli ambienti di lavoro;
- Il piano di autocontrollo HACCP;
- L'attuazione del piano di autocontrollo;
- Sicurezza alimentare: i sette principi di applicazione del piano di autocontrollo;
- La sicurezza alimentare: simulazione di un piano di autocontrollo HACCP.

DA SVILUPPARE:

UDA 9 Buffet banqueting e catering:

- Tipologie e preparazione di buffet;
- I servizi di banqueting e catering;
- La gestione operativa del catering e del banqueting.

UDA 10 Le forme di comunicazione della vendita:

- I canali di vendita;
- Le regole della vendita;
- Il linguaggio della vendita.

UDA 12 Organizzazione di eventi per la promozione del territorio:

- Le figure professionali: event manager, banqueting manager, wedding planner;
- I principali tipi di eventi;
- La location;
- Check-list;
- L'esecuzione dell'evento.

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
DOCENTE	SPATARO PIETRO
LIBRI DI TESTO	PROFESSIONISTI IN CUCINA AUTORE: Giovanni Salviani – EDITORE: Ulrico Hoepli Milano

Obiettivi raggiunti in termini di:

CONOSCENZE:

- Caratteristiche dei prodotti del territorio
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- Tipologie di intolleranze alimentari, sistema HACCP, sicurezza e tutela nel luogo di lavoro
- Tecniche di catering e banqueting

ABILITÀ:

- Realizzare piatti con prodotti del territorio
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento delle risorse umane, strumenti, mezzi e spazi.

COMPETENZE:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche e gli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi alberghiera, predisporre e realizzare menu correnti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici

CONTENUTI DISCIPLINARI (UDA)

U.D.A. 1 IL MARKETING E MENU

- Che cos'è il marketing;
- La tipologia di clienti;
- La promozione aziendale;
- La stesura del menu;
- Le caratteristiche del menu;
- Il menu dalle origini ad oggi;
- Il servizio self-service a buffet;
- Caratteristiche dei piatti regionali;
- Conoscenza dei prodotti del proprio territorio;
- Preparazioni storiche rivisitate in chiave moderna;

U.D.A 2 IL CUOCO E LA QUALITA' OGGETTIVA E SOGGETTIVA

- Il prodotto tipico;
- I marchi di tutela dop, igp, stg ;
- I marchi docg, doc, e igt;

U.D.A. 3 LA SICUREZZA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI

- Sistema e piano HACCP;
- Il cliente con intolleranze alimentari;
- Sicurezza nei diversi tipi di ristorazione;

U.D.A. 4 L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING

- L'approvvigionamento;
- Il food cost;
- Tecniche di catering;
- Varietà di banqueting;
- Le cotture a bassa temperatura,
- Tutti i tipi di ristorazione.

- 1- Simulazione prima prova scritta (09/05/2023)
- 2- Simulazione seconda prova scritta (13/04/2023)
- 3- Simulazione seconda prova scritta (11/05/2023)



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila¹ la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando cresce e dilegua femminil lamento?³ I fili di metallo a quando a quando squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

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. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

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

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



Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia".



Ministero dell'Istruzione

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

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

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Prima simulazione seconda prova
effettuata in data 13/04/2023
Durata della prova: 4ore

IIS "E. Majorana" ITI – ITA- IPA
Corigliano Rossano

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO
CLASSE 5^A A – IPSEOA**

TIPOLOGIA A

NUCLEO TEMATICO N°4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Competenze: Competenza in uscita n° 2(1): 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 in uscita n° 4(1): 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 in uscita n° 8(1): 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.

Documento n. 1

La qualità

La qualità è definita come "l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti" (norma UNI EN ISO 8402).

Fonte: da La qualità degli alimenti - Rivista di Agraria.org, in:
www.rivistadiagraria.org › Articoli › Anno 2009 › N. 74 - 1 febbraio
2009

Documento n. 2

I diversi concetti di qualità alimentare

[...]

Il concetto di qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto a quella percepita (quella richiesta dal consumatore) vi è anche una qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare. Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare. I fattori che contribuiscono a determinare la qualità totale di un alimento sono svariati, tanto è vero che è possibile individuare una qualità:

- chimico/nutrizionale
- organolettica
- legale
- d'origine
- igienico/sanitaria
[...]

Fonte: E. Toti, Evoluzione del concetto di qualità alimentare, in:
www.fosan.it/system/files/Anno_45_1_05.pdf

Documento n. 3

[...]

Perché è importante capire come i consumatori percepiscono la qualità

[...] L'Italia è [...] lo stato europeo con il maggior numero di prodotti certificati dall'Unione Europea come PDO (Protected designation of origin) e PGI (Protected geographical indication).

Il mercato di questi prodotti è **in costante espansione nella grande distribuzione europea**, cresciuto del 10% tra il 2010 e il 2012 secondo il Rapporto 2012 dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria. Si tratta di un mercato rilevante soprattutto in Italia, dove secondo ricerche dell'Eurobarometro circa il 35% dei consumatori dichiara di controllare la presenza di certificazioni di qualità nei prodotti durante il momento di acquisto, e l'82% dei consumatori si dice preoccupato circa la qualità del cibo che mangia (rispetto a una media del 68% in Europa).

Conoscere la percezione dei consumatori è strategico anche per chi si occupa di analisi del rischio. [...]

Fonte: da Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Quando un alimento è di qualità?

Le opinioni dei consumatori italiani, in:

<http://www.izsvenezie.it/quando-un-alimento-e-di-qualita-le-opinioni-dei-consumatori-italiani/>

TEMA

La cultura della qualità totale

I fattori che concorrono a definire la "qualità totale" di un alimento sono molteplici. Alcuni devono essere garantiti per legge; altri hanno acquistato una rilevanza sempre maggiore grazie allo sviluppo e ai risultati delle ricerche nel settore dell'alimentazione e della nutrizione e anche a motivo dell'accresciuta consapevolezza, da parte del consumatore, della relazione tra alimentazione e salute. Da qualche consumatore il fattore decisivo della qualità è identificato nel gradimento del prodotto.

Il candidato elabori una trattazione del tema "La qualità dei prodotti alimentari", rivisitando i documenti proposti e quindi attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) unione Europea ha creato un sistema di marchi di qualità per proteggere e promuovere i prodotti agroalimentari dei paesi membri. Descrivi l'importanza che essi possono avere nella valorizzazione del territorio facendo riferimento ad alcuni prodotti specifici
- b) Spieghi come si ottiene il riconoscimento di un marchio di qualità e come la presenza sul territorio di prodotti contraddistinti da marchi di qualità sia un elemento di attrattiva per lo sviluppo del turismo enogastronomico
- c) Chiarisca quale ente certifica il sistema di qualità e quali controlli vengono effettuati
- d) Il ruolo dell'etichetta alimentare è sicuramente fondamentale per descrivere la qualità di un prodotto alimentare: il candidato ne esamini le informazioni riportate anche facendo riferimento alle correlazioni che può avere con la salute del consumatore

Seconda simulazione seconda prova
effettuata in data 11/05/2023
Durata della prova: 6 ore

**IIS "E. Majorana" ITI – ITA- IPA
Corigliano Rossano**

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO
Percorso Enogastronomia Sala Bar e Vendita – codice Ateco I56**

Materie concorrenti:

- Scienza e Cultura dell'alimentazione
- Laboratorio Enogastronomia Sala Bar e Vendita
- Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

TIPOLOGIA A

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

Competenze d'indirizzo : competenza n. 1, competenza n. 2, competenza n. 5, competenza n. 8, competenza n. 10, competenza n. 11

Tema

Rispetto ad alcuni anni fa sono notevolmente cambiate le aspettative dei clienti sia nella ristorazione sia nel turismo. Per tale ragione la ristorazione e il turismo stanno diventando sempre più complessi e sofisticati; di conseguenza gli operatori del settore devono essere in grado di adattarsi alle nuove tendenze e di fornire servizi personalizzati e di alta qualità. Per tale ragione, ad essi vengono richiesti nuovi saperi e nuove competenze rispetto al passato. Il candidato:

- 1) spieghi in che modo possono essere diffusi i principi di una sana e corretta alimentazione
- 2) illustri tre fra le linee guida per una sana alimentazione
- 3) faccia una disamina delle corrette relazioni che devono intercorrere fra cliente e operatore di sala bar
- 4) spieghi una delle diverse tipologie di servizio delle pietanze e bevande che viene considerata innovativa in occasione cerimoniale
- 5) illustri le nuove forme di turismo
- 6) concluda facendo riflessioni sui nuovi modelli di gestione aziendale

- 1- Griglie di valutazione della prima prova scritta
- 2- Griglia di valutazione della seconda prova scritta
- 3- Griglia di valutazione della prova orale (**O.M. n.45 del 09/03/23 – ALL.A**)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO			
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI			
INDICATORI		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1	-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16
		Semplice, lineare e coesa.	12
		Non sempre coerente, ripetitiva	8
		Disordinata ed incoerente	4
2	-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8
		Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano			
1	-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Aderenza alla consegna, esauriente e articolata.	10
		Completa aderenza alla consegna.	8
		Sostanziale aderenza alla consegna, trattazione essenziale.	6
		Parziale aderenza alla consegna e/o trattazione superficiale.	4
		Mancata aderenza alla consegna e/o trattazione carente	2
2	-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.	Comprensione del testo completa e dettagliata.	10
		Buona comprensione del testo.	8
		Comprensione sostanziale del testo.	6
		Comprensione parziale del testo.	4
		Errata comprensione del testo.	2
3	-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Individuazione sicura delle strutture retoriche e stilistiche e della loro funzione comunicativa.	10
		Buona padronanza delle strutture retoriche e stilistiche.	8
		Individuazione delle strutture retoriche e stilistiche essenziali.	6
		Fragile conoscenza delle strutture retoriche e stilistiche.	4
		Mancata individuazione dell'aspetto retorico e stilistico del testo.	2
4	-Interpretazione corretta e articolata del testo.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	10
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	8
		Interpretazione complessiva corretta ma superficiale.	6
		Interpretazione parziale o inadeguata.	4
		Interpretazione quasi inesistente.	2
			Totale

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO			
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI			
INDICATORI		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16
		Semplice, lineare e coesa.	12
		Non sempre coerente, ripetitiva	8
		Disordinata ed incoerente	4
2	-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4
Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo			
1	- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione puntuale, completa e sicura della tesi e delle argomentazioni.	14
		Individuazione completa della tesi e delle argomentazioni.	12
		Individuazione della tesi e delle argomentazioni nelle linee essenziali.	8
		Individuazione parziale della tesi e/o delle argomentazioni.	4
		Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni.	2
2	- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	La trattazione è pienamente coerente, l'uso dei connettivi è appropriato.	13
		La trattazione segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è quasi sempre appropriato.	11
		La trattazione segue generalmente un ordine logico, l'uso dei connettivi è parzialmente adeguato.	9
		La trattazione spesso non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è poco pertinente.	5
		La trattazione non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi non è corretto.	2
3	- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Le argomentazioni sono espresse in modo convincente e appropriato, sostenute da numerosi riferimenti culturali.	13
		Le argomentazioni sono espresse in modo appropriato, con congrui riferimenti culturali.	11
		Le argomentazioni sono espresse in modo quasi appropriato, con semplici riferimenti culturali.	9
		Le argomentazioni sono espresse in modo poco appropriato, con pochi riferimenti culturali.	5
		Le argomentazioni sono espresse in modo non appropriato, con scarsi/senza riferimenti culturali.	2
Totale			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO				
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI				
INDICATORI		DESCRITTORI		PUNTEGGIO
1	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	-Coesione e coerenza testuale.	Semplice, lineare e coesa.	12	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
	-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.				
1	- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Aderenza alla traccia sicura, esauriente e articolata.	14	
		Completa aderenza alla traccia e trattazione adeguata.	12	
		Sufficiente aderenza alla traccia e/o trattazione essenziale.	8	
		Parziale aderenza alla traccia e/o trattazione disarticolata.	4	
		Mancata aderenza alla traccia e/o trattazione carente.	2	
2	- Sviluppo lineare e ordinato dell'esposizione.	Esposizione ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni.	13	
		Esposizione abbastanza ordinata, lineare e coesa.	11	
		Esposizione semplice, sufficientemente lineare e coesa.	9	
		Esposizione non sempre coerente, ripetitiva.	5	
		Esposizione disordinata, ripetitiva.	2	
3	- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze ampie, articolate e presenza di riferimenti culturali significativi e approfonditi.	13	
		Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali abbastanza significativi.	11	
		Conoscenze abbastanza adeguate, presenza di semplici riferimenti culturali.	9	
		Conoscenze lacunose e/o imprecise, riferimenti culturali inadeguati.	5	
		Conoscenze assenti, mancanza di riferimenti culturali.	2	
				Totale

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

TABELLA DI CONVERSIONE

Voto In Centesimi	Voto In Ventesimi	Voto In Decimi
10	2	1
20	4	2
30	6	3
35	7	3,5
40	8	4
45	9	4,5
50	10	5
55	11	5,5
60	12	6
65	13	6,5
70	14	7
75	15	7,5
80	16	8
85	17	8,5
90	18	9
95	19	9,5
100	20	10

Griglia di valutazione seconda prova scritta – tipologie A-B-C-D

CANDIDATO _____ CLASSE _____ SEZ _____ DATA _____

Indicatori	Descrittori	Punti	Punti assegnati
Punti tot. 3 Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla tematica/caso proposto	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla tematica/caso proposto	2	
	Comprensione esauriente e corretta rispetto ai vincoli posti nella tematica/caso proposto	3	
Punti tot.6 Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Dimostra una scarsissima conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	1	
	Dimostra una frammentaria conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	2	
	Dimostra conoscenza essenziale dei nuclei fondamentali delle discipline	3	
	Dimostra una discreta conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	4	
	Dimostra una buona padronanza dei nuclei fondamentali delle discipline	5	
	Dimostra un'ottima e completa padronanza dei nuclei fondamentali delle discipline	6	
Punti tot.8 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	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche scarsissime ed elaborazione delle soluzioni quasi nulla	1	
	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche inadeguata ed elaborazione delle soluzioni frammentaria	2	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali mediocri ed elaborazione superficiale.	3	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali sufficiente ed elaborazione essenziale.	4	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali più che sufficiente ed elaborazione semplice.	5	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali discreta ed elaborazione autonoma.	6	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali buona ed elaborazione autonoma e precisa	7	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali ottima ed elaborazione autonoma, sicura e creativa	8	
Punti tot.3 Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizza una terminologia non appropriata	1	
	Utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	utilizza un linguaggio tecnico specifico adeguato	3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA ==>=>=>=>=>			

La Commissione

.....

IL PRESIDENTE

.....

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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

Al presente documento sono allegati, in forma riservata :

- 1- Relazione finale riservata (Busta chiusa) – Candidato PEI
- 2- Relazione finale riservata (Busta chiusa) – Candidato PEI
- 3- Relazione finale riservata (Busta chiusa) – Candidato PEI
- 4- Relazione finale riservata (Busta chiusa) – Candidato BES

A.S. 2022/ 2023
IPSEOA – ENOGASTRONOMIA CUCINA
CLASSE 5^ A
CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Italiano	Dozzillo Tonia	F.to Tonia Dozzillo <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Storia	Dozzillo Tonia	F.to Tonia Dozzillo <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Inglese	Burtone Rossana	F.to Rossana Burtone <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Francese	Paletta Franca	F.to Franca Paletta <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Matematica	Pirillo Francesco (Coordinatore)	F.to Francesco Pirillo <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Diritto e Tecnica Amministrativa	Cetera Carmela	F.to Carmela Cetera <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Scienze motorie	Grillo Adelina	F.to Adelina Grillo <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Scienza e cultura degli Alimenti	Marano Patrizia	F.to Patrizia Marano <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Lab. Sala e Vendita	Antonucci Carmen	F.to Carmen Antonucci <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Lab. Cucina	Spataro Pietro	F.to Pietro Spataro <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Religione	Quartieri Teresa	F.to Teresa Quartieri <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Educazione Civica	Fava Sabina Filomena	F.to Tonia Dozzillo <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Sostegno	Arcidiacone Achiropita	F.to Achiropita Arcidiacone <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Sostegno	Greco Salvatore	F.to Salvatore Greco <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>
Potenziamento	Cilento Guglielmina	F.to Cilento Guglielmina <small>Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993</small>

Corigliano Rossano, li 12/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. Saverio MADERA
F.to Saverio Madera

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993